



ANCORA : LE PERCHOIR PORTE DE VERSAILLES PASSE EN MODE *PIAZZA* (ET ÇA SENT BON L'ÉTÉ)

Paris, le 31 mars – Cet été, pas besoin de billet pour l'Italie : la *piazza* s'installe à Porte de Versailles.

Dès avril 2026, **Le Perchoir Porte de Versailles** ouvre un nouveau chapitre avec **ANCORA**, un lieu hybride pensé comme un pont vivant entre l'Italie et la France, un espace où l'on vient autant pour manger que pour écouter, regarder, danser et se retrouver.



© Karla Vinter Koch



Loin des clichés, **ANCORA** incarne une Italie contemporaine et conviviale : vivante, créative, festive. Des places animées, des tablées qui durent, des dimanches en famille... Une Italie du quotidien que l'on savoure pleinement, entre amis, en famille ou après le travail.

Ambiance *piazza* : vivre, manger, partager (et recommencer)

Avec ANCORA, Le Perchoir Porte de Versailles fait renaître l'esprit des places de village italiennes en plein Paris et devient un véritable lieu de vie à ciel ouvert : cinéma en plein air, musique live, DJ sets, jeux, animations... et surtout des espaces où les enfants peuvent jouer librement.

On vient ici pour tout : boire un verre après le travail, dîner entre amis, ou s'installer le dimanche en famille et ne plus voir le temps passer. Entre rires et verres qui trinquent, on y retrouve une énergie collective, simple et chaleureuse.

Ouvert du mercredi au samedi soir et le dimanche midi, Le Perchoir Porte de Versailles se transforme chaque jour en un terrain de jeu vivant. Le dimanche, place à *La Domenica* : un grand repas à l'esprit familial à l'italienne, généreux, festif et kid-friendly, avec des animations et de petites attentions pour les plus jeunes.

Dans l'assiette : une cuisine de partage

En cuisine, le chef Gianmarco Gorni signe une carte fidèle à l'esprit trattoria : simple, accessible et pensée pour le partage. On y retrouve des classiques italiens parfaitement exécutés : *spaghetti alle vongole*, *carpaccio di gambero rosso*, *cotoletta milanese*, *arancinis* croustillants ou encore *tiramisu*.

Le restaurant propose des menus de groupes à 45€ par personne ainsi qu'un menu spécial *La Domenica* à 35€ par personne. L'équilibre parfait entre tradition et accessibilité.

Côté bar, vins aux accents italiens et cocktails de saison accompagnent les longues soirées d'été.

DÉCOUVRIR LES MENUS

FOOD

LA DOMENICA

BAR

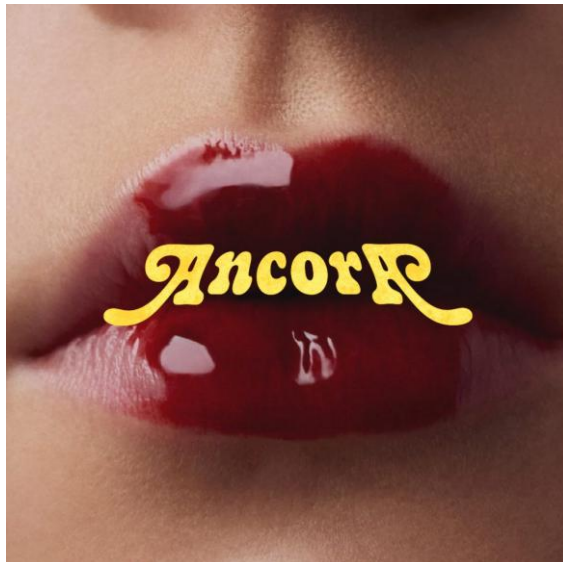
Cinséma, musique, fêtes : une programmation vivante évolutive

La programmation s'inspire de l'énergie des *piazzas* italiennes et rythme les jours comme les nuits :

- **Mercredi et jeudi** : cinéma en plein air ou dégustation de vins et cocktails italiens
- **Vendredi et samedi** : ambiance libre et festive entre food, drinks et DJ sets aux influences italiennes et clubbing
- **Les dimanches midis** : *La Domenica*, le rendez-vous familial par excellence, pensé pour petits et grands

Pour surprendre ses visiteurs, Le Perchoir Porte de Versailles évoluera régulièrement, en proposant de nouvelles animations, collaborations et célébrations des grandes fêtes populaires italiennes.

Côté musique, deux formats se croisent : la *balera*, inspirée des bals populaires italiens, et une programmation plus contemporaine portée par des artistes et collectifs invités.



Informations pratiques

Ouverture

Avril 2026

Adresse

Le Perchoir Porte de Versailles

[2 av. de la Porte de la Plaine, 75015 Paris](#)

<https://leperchoir.fr/>

À propos du Perchoir

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, le groupe du Perchoir - à l'origine de lieux emblématiques comme Le Perchoir Ménilmontant, Le Perchoir Porte de Versailles, Le Pavillon Puebla, Vecchio ou encore Dimora - ne s'est jamais endormi sur ses lauriers. Pionnier du « rooftop à la française », il déploie aujourd'hui son savoir-faire bien au-delà, à travers la conception de

lieux de vie, la restauration, l'événementiel, mais aussi l'innovation RSE, l'art contemporain et la production musicale. Son histoire s'inscrit dans celle d'une capitale en mouvement : une ville tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et pleinement consciente des enjeux environnementaux.