



**Communiqué de presse**

## **Une cuisine de cœur, de racines et de soleil au Patio Opéra**

### **Avec l'arrivée du chef Ricardo Florès**

**Paris le 10 février 2026** — Niché au cœur du 9<sup>e</sup> arrondissement, dans un élégant hôtel particulier haussmannien, Le Patio Opéra s'impose depuis 2010 comme l'une des adresses emblématiques de la capitale. Lieu de vie, de rencontres et de convivialité, il séduit une clientèle parisienne et internationale en quête d'élégance, de gastronomie sincère et d'un véritable art de vivre. Aujourd'hui, plus que jamais, l'identité culinaire du lieu s'incarne à travers la cuisine solaire et généreuse de son chef Ricardo Florès, aux commandes des cuisines.

### **Ricardo Florès, une cuisine colorée et de partage**

Originaire de Bolivie, Ricardo Florès quitte son pays natal à l'âge de 7 ans pour s'installer à Barcelone avec sa mère. Un parcours qui forge son identité culinaire, entre souvenirs d'Amérique latine et culture méditerranéenne. Très attaché à ses racines, il retourne régulièrement en Bolivie pour s'imprégner de cette culture forte, généreuse et vibrante qui nourrit aujourd'hui chacune de ses créations. Chez lui, la cuisine est une histoire de transmission, d'émotion et d'authenticité.

Cette double culture donne naissance à une cuisine fusion inspirée du mouvement Nikkei, où techniques, produits et saveurs dialoguent avec finesse entre l'Amérique du Sud, l'Espagne et l'Asie.

Le chef revendique une gastronomie sincère, généreuse et vivante, où chaque assiette raconte son histoire personnelle et célèbre ses origines, dans un esprit de partage et de convivialité.

Il signe une carte de saison fraîche et lumineuse, où poissons de la pêche du jour, légumes grillés, pâtes maison et belles pièces de viande se rencontrent avec justesse. Une cuisine précise, accessible et solaire, guidée par le respect du produit et la recherche constante de l'équilibre des saveurs.

Arrivé au Patio Opéra fin 2025, Ricardo Florès a rapidement conquis le cœur des gourmets. Son approche sensible, généreuse et profondément incarnée de la cuisine a insufflé une nouvelle énergie au lieu, séduisant aussi bien une clientèle fidèle que de nouveaux épicuriens. Plus qu'un style, il propose une signature culinaire, nourrie par ses racines boliviennes et son parcours méditerranéen, qui fait aujourd'hui du Patio Opéra une adresse incontournable.

## **Les Arroz du chef, une signature d'exception**

À la carte, les Arroz, pour 2 ou 4 personnes, incarnent l'une des signatures du chef. Qu'ils soient aux fruits de mer/ poissons ou au ribs de bœuf, ils sont le fruit d'un travail de patience et de précision rare : chaque préparation s'étale sur près de trois jours. Tout commence par un bouillon mijoté pendant vingt-quatre heures, dans un esprit Nikkei, relevé de deux piments emblématiques — le piment de la Vera, sec et fumé, et le piment Nora, cher aux saveurs sud-américaines — ainsi que de légumes longuement infusés.

Le second jour, le *frito*, base aromatique de légumes, cuit lentement afin de concentrer les goûts et de créer une profondeur exceptionnelle. Enfin, le riz de Valence absorbe l'ensemble de ces saveurs, sublimé par l'ajout de safran d'Auvergne, choisi pour sa pureté et sa couleur naturelle. C'est cette exigence qui donne aux Arroz du chef leur teinte dorée subtile, loin des tonalités artificielles des versions industrielles, et surtout leur intensité aromatique incomparable.

Parmi les incontournables, l'Arroz aux poissons et fruits de mer célèbre les saveurs iodées de la Méditerranée dans une version raffinée et profondément parfumée. Plus audacieuse, la version au ribs de bœuf de la Maison Axuria offre une interprétation gourmande et contemporaine, où la générosité du produit rencontre la précision du geste.

Pâtes fraîches maison, côte de bœuf de la Maison Axuria, ceviche de bar ou tiradito de thon méditerranéen complètent une carte vibrante et séduisante, reflet fidèle de l'univers du chef.

## **Tapas et esprit de partage**

La carte des tapas est également proposée chaque jour dès 15h. Le chef invite les convives à un voyage gourmand entre Méditerranée et Amérique latine, dans un esprit résolument convivial. Élaborée exclusivement à partir de produits frais et de qualité, cette sélection d'assiettes colorées et généreuses se partage autour d'un verre de Manzanilla, vin emblématique du sud de l'Andalousie. Sur la terrasse extérieure, dans le patio central — véritable cœur battant du lieu — ou à la Cantinetta, l'expérience se vit dans une atmosphère chaleureuse, fidèle à la philosophie humaine et généreuse du chef.

## **A propos du Patio Opéra**

Fondé au printemps 2010 par Valérie Saas-Lovichi, Le Patio Opéra réinvente l'art de recevoir en alliant restaurant, bar, lounge et terrasse végétalisée au sein d'un superbe hôtel particulier haussmannien. À deux pas de l'Opéra Garnier et des grands magasins, ce lieu unique offre une bulle de sérénité loin de l'agitation parisienne. Son patio intérieur, véritable cœur du restaurant, se déploie en terrasse ombragée aux beaux jours et se transforme, l'hiver venu, en espace chauffé baigné de lumière naturelle. La carte met à l'honneur une cuisine de jardin aux accents méditerranéens, élaborée à partir de produits frais, de saison, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique, avec viandes éthiques et poissons durables privilégiant les circuits courts. Reconnu depuis 2014 comme Restaurant de Qualité par le Collège Culinaire de France, Le Patio Opéra séduit par son service attentionné, son atmosphère raffinée et son esprit artistique. Lieu modulable et privatisable, il dispose de plusieurs salons pouvant accueillir jusqu'à 350 convives pour des soirées, cocktails ou événements privés et professionnels. Tous les jeudis soir, Le Patio Opéra prolonge l'expérience autour de dîners rythmés par les sets live du DJ Julien, offrant une ambiance festive et élégante, à l'image du lieu.

## **Informations pratiques**

Le Patio Opéra  
5, rue Meyerbeer  
75009 Paris  
Tel : +33 (0)1 40 98 00 92  
Métro Opéra

Informations et privatisations : [contact@lepatio-opera.com](mailto:contact@lepatio-opera.com)

Cartes et Menus / Réservations : <https://www.lepatio-opera.com/>