



© Delphine Constantini

Le Petit Brochant

Le chef Jean-Baptiste Ascione ouvre sa brasserie de chef

En plein cœur des Batignolles, Jean-Baptiste Ascione et son associé Mendel Uzzan ouvrent leur brasserie de chef : “Le Petit Brochant”. Avec une ouverture estivale progressive et une première carte courte - avant de gagner en amplitude dès la rentrée - “Le Petit Brochant” s’impose comme le nouveau repaire de quartier où l’on vient en terrasse ou dans la salle majestueuse pour goûter à une cuisine française aussi canaille que soignée.

Pour ce jeune chef hyperactif, la cuisine a démarré tôt, faisant son entrée à l’école de Paris des métiers de la table à 14 ans. Après un passage remarqué il y a plus de 10 ans dans l’émission Top Chef, à seulement 21 ans, Jean-Baptiste Ascione ouvre en 2019, à 26 ans, “Le Petit Gris”, puis “Faby” en 2022. Aujourd’hui, il a fermé ses premiers établissements et ouvre une nouvelle page avec “Le Petit Brochant”, où son amour de la cuisine française côtoie la tradition de la brasserie.

Aux Batignolles, Le Petit Brochant se remarque dès l’entrée majestueuse à l’angle des rues Brochant et Nollet. Avec ses matériaux anciens et son décor patiné, signé par Jean-Vianney Dewailly du studio Matériaux Authentiques, il se pare d’un design élégant, à la fois indémodable et chaleureux. Grandes boiseries aux murs, lustres en suspension, marbre vert, le restaurant ne cède pas aux tendances, mais veut traverser le temps. Déployant l’élégance de la brasserie française dans un lieu vivant, éclectique et familial, où le détail a son importance, Jean-Baptiste Ascione et Mendel Uzzan ont mis un point d’honneur à chiner objets décoratifs, vaisselles et plats.

Pour donner de la personnalité au service, les pièces maîtresses de la carte sont amenées et découpées face aux clients. Du petit déjeuner (à venir) aux belles pièces à partager, en passant par les petites faims à picorer en soirée, le chef compose une carte variée, en choisissant des produits de grande qualité.



© Delphine Constantini

Dès l'apéritif, on pioche dans le radis & beurre maison - pure tradition, comme dans les anchois de Cantabrie millésimés, accompagné d'un verre de chenin angevin du domaine de Myosotis, à choisir parmi 65 références.

En entrée, les escargots à la provençale côtoient la tête de veau croustillante et sauce gribiche pour rester dans les classiques, tandis que la truite en gravlax est associée à la stracciatella fumée. Parmi les plats, le beurre blanc du maigre de ligne mûré s'agrément de l'umami du miso, et les parfums d'été se distillent en grosses crevettes sauvages Tiger grillées, carpaccio de faux-filet mûré et beurre noisette ou en salade d'artichauts, noisettes et Ossau Iraty. Le Club du Brochant avec sa volaille fermière, oeufs bio et mayonnaise légèrement fumée se mange avec les doigts. Les ris de veau croustillants apportent réconfort et nostalgie aux côtés de belles pièces de partage entre côte de boeuf (Aberdeen Angus ou Black Pearl) ou volaille fermière en cocotte. En garnitures, on pioche parmi la belle salade grand-mère où la Castelfranco côtoie des pousses croquantes et une vinaigrette bien moutardée, frites maison, mitrailles de l'île de Ré (ces petites pommes de terre fondantes presque sucrées) ou courgettes grillées en saison.

La Pavlova fraise vivifiée au shiso rouge, une part généreuse de baba au rhum maison, la mousse au chocolat au praliné servie à la cuillère ou encore les fruits rouges surmontés de crème mascarpone clôturent avec gourmandise le repas.

Avec plus de 120 places pour accueillir 7 jours sur 7, du petit-déjeuner jusqu'en soirée, Le Petit Brochant s'impose comme nouveau repaire des amateurs de goût en quête de générosité.

Le Petit Brochant

Ouverture officielle fin août 2026

21 rue Brochant, 75017 Paris

Ouvert 7/7 J

Service continu de midi à minuit

Réservations sur lepetitbrochant.fr

Prix

Grignotages dès 6 €

Entrées dès 11,5€

Plats dès 18 € - Garnitures 6 €

Desserts dès 12 €