



Le nouvel esprit Drouant

L'institution de la place Gaillon fait peau neuve

> nouveau Chef et nouveau brunch kids friendly



Arrivée du Chef Thibault Nizard célébrant la cuisine parisienne, nouveau décor solaire signé Fabrizio Casiraghi, programme culturel réjouissant, DROUANT fait son grand retour sur la scène parisienne.

L'institution de la place Gaillon – connue historiquement pour accueillir le prix Goncourt – fait peau neuve. A commencer par sa carte, entièrement repensée par le jeune Chef **Thibault Nizard** (28 ans).

Fervent défenseur d'une **cuisine française traditionnelle twistée de modernité**, Thibault Nizard se lance très tôt auprès des plus grands : en 2013, attiré par la haute gastronomie, il rejoint l'équipe de Guy Savoy au Chiberta* où il perfectionne durant deux ans les bases du métier. C'est en 2015 qu'il intègre Le Taillevent dans la brigade du Chef Alain Solivérès et adhère pleinement aux principes de cuisine du Chef ; il y retrouve les valeurs inculquées dans son enfance, comme le respect des terroirs ou la conviction

que le goût doit toujours primer dans un plat. Riche de cette expérience parisienne, il met alors le cap vers le sud auprès de Gérald Passadat à Marseille, avant d'être rappelé par le Chef Solivérès pour œuvrer à Paris aux côtés d'Emile Cotte aux 110 de Taillevent. Deux ans plus tard, son évolution se poursuit au sein du groupe en prenant la place de sous-chef au Taillevent**, puis de nouveau chez Guy Savoy à La Monnaie de Paris***, élu meilleur restaurant du monde la même année. C'est donc naturellement que cet enfant du Taillevent et de Guy Savoy prend aujourd'hui les rennes des cuisines de la brasserie Drouant.



A travers ce nouveau menu, **Thibault Nizard** réussit le tour de force de mêler **savoir-faire, produits de saison et épicurisme**. Légère, accessible et délicate, la nouvelle carte se met au diapason des saisons. Si le jeune Chef reste fidèle à son savoir-faire gastronomique et met à l'honneur les recettes signatures de la Maison – à mi-chemin **entre cuisine bourgeoise et esprit bistrot parisien** (pâté en croûte réalisé dans les règles de l'art, tarte fine au caviar, célèbre madeleine géante...) – , le Chef imagine aussi de nouveaux plats alléchants, fins et gourmands : canette rôtie aux cerises vanillées ; black cod sauce vigneronne, ou encore traditionnelle volaille savoureuse.



Pour accompagner ce vent de modernité, Drouant lance ses **rendez-vous culturels innovants** : à la manière d'un **gentlemen's club** à la londonienne, la brasserie ouvre les portes de son propre cercle littéraire, artistique et philosophique. Un club arty qui donne accès à ses abonnés à des **conférences mensuelles** menées par les intellectuels, romanciers, artistes et autres philosophes du moment, sous les auspices du philosophe Gérard Lemarié.

N'en oubliant pas pour autant les enfants de ses habitués, le lieu propose également, le weekend un **brunch kids friendly** : une série d'**ateliers créatifs**, menés par Macha (@lesateliersdemacha), où ils pourront recréer, dans les salons privés, les dessins du Petit Prince de Saint-Exupéry ou encore répliquer les sculptures colorées de Niki de Saint-Phalle, pendant que leurs parents déjeunent tranquillement à quelques pas de là.



BRUNCH 68

UNE BOISSON CHAUDE
UN JUS DE FRUIT: ORANGE, PAMPLEMOUSSE, CITRON
ASSORTIMENT DE PAIN DE LA BOULANGERIE « CHEZ MEUNIER »:
NOIX, RAISINS, NORDIQUE
UNE VIENNOISERIE AU CHOIX: CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT
OU PAIN AU RAISIN

COMPOSEZ VOTRE BRUNCH EN REALISANT 5 CHOIX PARMIS LES
CATÉGORIES SUIVANTES :

- Oeufs
- Hors d'oeuvre
- Plats chauds
- Traiteur
- Dessert

BRUNCH AVEC CHAMPAGNE +45
CHAMPAGNE
A discrétion



LE BRUNCH DES PETITS ÉCRIVAINS 35

*« Toutes les grandes personnes ont d'abord été des enfants... »
Saint-Exupéry, Le Petit Prince, 1943*

JUS AU CHOIX, CHOCOLAT CHAUD

FISH & CHIPS

ou

POULET RÔTI

GARNITURE AU CHOIX:

haricots verts, frites, salade, purée, riz pilaf

* * *

CRUMBLE

poire, glace vanille

ou

PANCAKES

sirop d'érable

