

L'ADRESSE BISTRONOMIQUE DE CETTE RENTRÉE

La bonne nouvelle est enfin là ! En lieu et place de la mythique Régalade, Les Petits Parisiens font leur grand retour avec une toute nouvelle carte signée Rémy Danthez, fils spirituel de Bruno Doucet.



ENTRE ICI, PETIT PARISIEN

Pour cette réouverture, le Chef propose une toute nouvelle carte, qu'il fera, comme à son habitude, évoluer en fonction de la saisonnalité des produits. Les marqueurs sont là bien évidemment, tout comme les influences des Chefs qui sont passés par cette cuisine. En entrée, ceux qui veulent faire perdurer l'été démarreront par un *Velouté glacé de concombre à la menthe, féta & croûtons*. Les gourmands souhaitant se tourner vers l'automne quant à eux opteront pour les *Champignons de Paris crus et cuits, jaune d'œuf confit au balsamique, émulsion au café & sobacha torréfié*.

La *Poitrine de cochon* est bien présente, cette fois-ci twistée car *confite au saté, accompagnée d'une déclinaison de maïs et d'un condiment coco-saté*.

Bien évidemment, l'*incontournable riz au lait à la vanille, fruits secs et caramel beurre salé* est de retour, tout comme la *Brioche façon pain perdu, figes rôties, chantilly au fenouil* pour le plus grand plaisir des gourmands.

Les amateurs de belles quilles trouveront aussi leur bonheur, avec plus de cent références de vins de producteurs, dont une large sélection de magnums, symboles de convivialité. À consommer avec modération, bien sûr.

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE

C'est dans cette maison, au 49 Avenue Jean Moulin, que la bistronomie a vu le jour il y a presque 30 ans. Après Yves Camdeborde et Bruno Doucet, c'est au tour du Chef Rémy Danthez d'exprimer tout son talent dans cette adresse devenue incontournable qui souhaite aujourd'hui écrire sa propre histoire.

"Je ne veux ni marcher dans les pas d'Yves et Bruno ni partir à l'opposé [...] On va assumer l'héritage de la joie de vivre et de la ripaille chic, d'un restaurant où l'on mange bien, tout le temps, où l'on est généreux dans l'assiette, comme on l'est aux Petits Princes", annonce Arnaud Duhem, propriétaire des Petits Parisiens.

UN DUO GAGNANT

Après avoir contribué au succès des Petits Princes à Suresnes, le duo Arnaud Duhem – Rémy Danthez se lance un nouveau défi en proposant une cuisine de saison évolutive. Une carte dynamique, toujours changeante et sans artifice jouant sur diverses propositions pour que toutes les envies soient satisfaites.

En reprenant cette institution pour en faire Les Petits Parisiens, les deux hommes souhaitent aujourd'hui faire preuve d'audace avec cette adresse de quartier singulière.



LA BONNE ADRESSE QUE L'ON AIME RECOMMANDER

Au cœur du 14^{ème} arrondissement, Les Petits Parisiens font partie de ces adresses que l'on aime découvrir et conseiller.

Sobriété, élégance, naturel des matériaux et des couleurs, Arnaud Duhem est soucieux de conserver l'âme du lieu, celle d'un bistrot de quartier au charme intemporel.

« *Un lieu sans prétention mais pas sans ambition, qui nous ressemble. Les Petits Parisiens, c'est nous* », évoque son heureux propriétaire.

L'adresse déjà primée d'un Bib Gourmand par le Guide Michelin 2021 surprendra les plus gourmands qui pousseront la porte du 49 Avenue Jean Moulin.



RESTAURANT
LES PETITS PARISIENS

AU 49 AVENUE JEAN MOULIN À PARIS
TELEPHONE : 01 45 43 72 97
WWW.PETITS-PARISIENS.PARIS

MENUS 25 – 29 – 39€
Ouvert du mardi au samedi

CRÉDITS PHOTOS
Jérôme Galland