



# LITTLE RED DOOR CHANGE DE DÉCOR

Ouvert en 2012, l'emblématique bar à cocktails parisien régulièrement classé parmi les 50 meilleurs bars au monde, ouvre un nouveau chapitre de son histoire.

Repris en 2024 par Hugo Gallou et Hyacinthe Lescoët, cofondateurs de The Cambridge Public House à Paris, la petite porte rouge se réinvente. Si le décor change, l'exigence et la qualité du service et des cocktails restent les mêmes.

## DU SPEAKEASY AUX 70'S

---

A sa création, l'ambiance du LITTLE RED DOOR reprenait les codes et la trend du speakeasy new-yorkais : une adresse cachée derrière sa petite porte rouge, une lumière tamisée et une déco sobre.

13 ans et un rachat plus tard, l'époque est en demande de douceur et de cocooning.

Il fallait tourner une page, tout en conservant la personnalité du lieu. Ce changement a été confié à l'**Agence ADC** (Lyon), spécialisée dans l'aménagement des bars, hôtels et restaurants.

Les habitués ne seront pas perdus. Le bar en marbre reste en place, les murs de pierres et briques apparentes aussi mais **l'ambiance sobre du speakeasy cède la place à la chaleur enveloppante des 70's.**

Une **luminosité plus douce**, un **confort accru** avec les banquettes permettant la création d'espaces modulables, des **fauteuils de bar ultra cosy**, des **matières nobles** (velours, cuivre, chêne), des **tons chauds** (ocre, terracotta, moutarde, etc.) et de petits détails ici et là que les amateurs de design apprécieront.

**La mezzanine se transforme en espace intimiste et douillet** avec sa moquette imprimée panthère, ses tables basses miroirs et ses poufs en velours rubis.

LITTLE RED DOOR garde son **âme feutrée et élégante**, et même si la petite porte rouge ne s'ouvre toujours pas, elle laisse désormais entrer la lumière.



© Aron Farkas



## MENU AGRI/CULTURE : DURABILITÉ ET HOSPITALITÉ

---

Lancé en septembre 2025, le menu Agri/Culture est proposé durant 1 an. Il va **au-delà de la philosophie “Farm-to-glass”** déjà mise en place par les anciens propriétaires et **transforme les pratiques agricoles durables et résilientes en récits savoureux.**

Le menu se compose de **11 cocktails (18€), dont 4 déclinables en version sans alcool (15€).** Chacun s'**inspire d'une pratique agricole singulière et traduit l'innovation agricole en saveurs, textures et arômes** : Agroforesterie, Aquaculture, Aquaponie, Carbone, Circulaire, Permaculture, Précision, Régénératrice, Résilience, Solaire et Urbaine.

**Chaque création, composée de produits 100% français, met à l'honneur un ingrédient ambassadeur** ainsi que **la philosophie** qui l'accompagne, **valorisant producteurs et savoir-faire** tout en invitant les convives à un voyage sensoriel au cœur de l'agriculture de demain.

Parmi eux, **Aquaculture** conjugue le caractère salin de la laitue de mer à la fraîcheur subtilement végétale de la livèche, sublimés par le gin Anaë Dulce, distillé avec des algues. Ou encore **Résilience** qui s'inspire de l'autosuffisance de la nature en mariant la fraîcheur de la sauge ananas à la profondeur noisettée du sorgho, soutenue par le caractère robuste du rhum Savanna.

Comme toute référence de la scène cocktail parisienne, LITTLE RED DOOR sert aussi des **cocktails classiques, à la demande,** et propose une offre de **bières bouteilles (10€), de vins (10€) et champagnes** et de **softs (7€).**

Chaque mois, **2 cocktails éphémères supplémentaires** sont créés pour s'inscrire dans la saison ou l'envie créative de l'équipe.

Pour les **petites faims** : olives, assiettes de charcuterie ou de fromages à partager (de 6€ à 14€).



© Aron Farkas

