



LES PETITS  
**BATEAUX**  


DOSSIER DE PRESSE 2022

Les Petits Bateaux, nouvelle table d'ôte  
fraîche du 9ème arrondissement, dédiée  
aux très bons produits de la mer







## À bon port chez Les Petits Bateaux !

C'est au 29 avenue Trudaine (75009) que le duo de frangin-frangine Frank et Nathalie Zeitoun ont largué les amarres pour installer leur tout nouveau bistrot marin : Les Petits Bateaux.

Ici, les assiettes font la part belle aux produits iodés, issus du nec plus ultra de la pêche raisonnée, de petits bateaux (comme le nom du restaurant l'indique) et de la pêche à pied.

Pour les fondateurs de ce nouvel établissement pépète : "l'idée est de proposer une carte à double emploi, à la fois carte de partage et carte classique pour parer à toutes les envies de produits de la mer, qu'il s'agisse d'un apéro iodé ou d'un dîner familial. Les Petits Bateaux c'est la simplicité mariée à la gourmandise."

Et si l'on demande à Nathalie et Frank d'écrire la devise de leur restaurant, ils répondent spontanément et avec amusement :

Le poisson, c'est pas que pour le régime !

Le poisson, c'est convivial !

Le poisson, c'est gourmand !



## Une carte pointue sans fioritures qui évolue au rythme de la mer !

Au 29 avenue Trudaine, on ne trouvera jamais de carte à rallonge, car c'est **la reine mer qui dicte la carte**. Chaque semaine, **le chef atypique Julien Camand construit un nouveau menu en fonction de la saison**, mais toujours selon le même principe :



Une variété d'huître, représentant une région

Un poisson frit (samossa, goujonnette, oeufs de poisson

frits...)

Une soupe

Un fruit de mer cuisiné

Une rilette

Un poisson cru (tartare, carpaccio, tataki...)

Un plat de faim (pâtes, risotto...)

Un plat de filet de poisson snacké

Un fromage (il change toutes les deux semaines) Deux desserts : l'un à base

de fruits, l'autre à base de chocolat



Sous les couteaux affûtés du chef Camand, les produits bruts conservent leur justesse, mais expriment tout à coup une grande suavité, beaucoup de fraîcheur et une belle gourmandise.

## Les Beaux produits

Chez Les Petits Bateaux, on ne travaille qu'avec de bons fournisseurs, comme Terroirs d'Avenir ou Ichthus pour le poisson, Trouvailles & Terroirs pour les légumes et Ferdinand côté fromage.





## côté quilles

En tant que repaire à bons vivants, ce comptoir démocratique de la mer sélectionne des vins naturels, bios et “bien faits”.





## le chef julien camand

Le chef de 34 ans au look rock'n roll a ramené dans les assiettes du restaurant l'accent chantant de son Avignon natal.

Depuis l'ouverture en novembre 2021, il est aux commandes des fourneaux et décline une cuisine précise, colorée et gourmande.

Initialement chef Pâtissier, ce cuistot prometteur - nouvellement parisien - a officié dans des établissements étoilés : Le Martinez à Cannes (\*\*), Le Belvédère à Porto-Vecchio (\*). Baroudeur dans l'âme, il a aussi fait escale à Saint-Barthélemy. C'est lui qui donne la mesure d'un service sympathique et chaleureux !



Julien Camand

## FRANK ET NATHALIE : "NOUS SOMMES DES BONS VIVANTS, LES PETITS BATEAUX REFLÈTE NOTRE SENS DU PARTAGE ET NOTRE GOURMANDISE "

Associés depuis 20 ans, mais frères et sœurs depuis toujours, ils n'en sont pas à leur premier coup d'essai avec ce 3ème restaurant.

Le duo de parisiens - originaire du 18ème arrondissement - sont aussi les fondateurs des Ptits Gros, le vrai troquet parisien du 9ème, voisin du dernier né et de La Cantine Diderot, un bouillon situé dans le 12ème.

Ces bons vivants au sourire communicatif aiment les gens et leur métier qu'ils veulent dans le partage.




Frank  
&  
NatHalie

On mon bateau  
Tu es le plus beau des bateaux  
Et tu me guides sur les flots  
Vers ce qu'il y a de plus beau  
Tu es le plus beau des bateaux

Chanterait ici Eric Morena.





Avant même d'aborder, une belle terrasse extérieure de 20 places vous tend les bras chez Les Petits Bateaux !

Dans la première salle qui donne sur la cuisine ouverte de Julien Camand, se tient une fresque murale réalisée à la main par Caddous & Alvarez. Sa ribambelle de rougets, de bars, de dorades et maquereaux colorés est des plus accueillantes et chaleureuses. En voilà une marine de bon goût !





Les suspensions méduses sont, elles, confectionnées à partir d'osier par Alexandra Ferdinande, vannière et de verre, par l'artisane souffleuse de verre Florence Lemoine. Comme la créature marine, elles hypnotisent par leurs mouvements ondulatoires.

Dans cette salle, Nathalie et Frank peuvent attabler jusqu'à 22 mangeurs.



Au fond du restaurant, une autre salle de 16 couverts se revêt d'un puissant dégradé de vert. Plus intimiste et sans musique, elle est destinée à celles et ceux qui souhaitent se retrouver pour vivre un moment privilégié au calme ou au contraire pour rire aux éclats entre bons copains.

Et si les clients passent par la case toilettes, ils découvrent un luminaire créatif en forme d'oursin, ramené tout droit du Cambodge !



## EXEMPLE DE MENU

Huître n°3 de Monsieur Jean  
Paul, Baie des Veys les 6-12€

Acras de haddock 11€  
crème gingembre, citron vert

Coques en persillade 12€

Tartare de dorade 15€

Pomme, poire, kiwano, noisettes,  
émulsion citronnelle

Rillettes du truite 8€  
Pain d'épice maison

Velouté de panais à la fève tonka 8€  
Pétales de bonite séchée



Filet de lieu jaune 25€  
Fenouil confit, émulsion clémentine

Risotto Saint Jacques 25€  
Crème de truffe et tuile de pain

Dos de merlu 22€  
Pommes de terre, champignons, sauce vierge


Tomme au foin 9€  
Chutney coings, noisettes

Ananas rôti à la vanille 9€  
Espuma coco, tuile au thym

Douceur Chocolat et Poire 9€

Les Petits Bateaux  
29, Avenue Trudaine  
Paris 9ème  
09 51 49 69 40

 [@les.petits.bateaux](https://www.instagram.com/les.petits.bateaux)

 Du mardi au samedi  
déjeuner et dîner  
38 couverts à l'intérieur  
20 couverts en terrasse

-

