



Dossier de Presse - Paris - Juin 2026

**Lucas Felzine signe une nouvelle carte printanière, vivante et audacieuse au restaurant Les Petits Parisiens.**





Au cœur du 14<sup>e</sup> arrondissement, **Les Petits Parisiens**, table d'Arnaud Duhem, proposent une carte généreuse, pointue et engagée, orchestrée par le chef **Lucas Felzine** . Entouré d'une équipe de passionnés, le chef compose au rythme des saisons une cuisine du vivant.

Aux Petits Parisiens, tradition et modernité se répondent autour d'un même objectif : faire vivre aux clients une expérience chaleureuse et singulière. En salle, Arnaud Duhem et Loïc Mougène orchestrent un ballet tiré au cordeau dans la joie et la bonne humeur !

Le lieu, pensé comme un écrin, célèbre à la fois les arts de la table et la convivialité : Design, confort, lumière, matériaux, tout ici est pensé et sélectionné avec soin par Arnaud Duhem. Les accords mets-vins composés par **Loïc Mougène** en charge de la salle et de la

sommellerie, sont dessinés avec une grande justesse pour mettre en valeur la cuisine de Lucas Felzine.







### **Une carte de printemps, généreuse et poétique.**

Au Restaurant Les Petits Parisiens, on cultive le goût, le contraste et l'audace en revisitant les grands classiques. Faire découvrir, conter, surprendre, marier les goûts en s'inspirant d'une palette aromatique riche et cosmopolite.

La carte de printemps est la promesse d'un voyage au cœur des régions françaises et au-delà. Elle met à l'honneur ce que la nature et la saison offrent de plus beau. **Quelques entrées :**

Ravioles de Brocciu, noix & noisettes, bouillon végétal, olive/miso ,

Sashimi de thon rouge, kombucha à l'hibiscus,

Petits pois rafraîchis à l'eau de rose & amandes fraîches.

### **Et plats :**

Poulpe grillé/laqué, cresson, oseille et fraises,

Maigre de ligne au miso de sureau, poireaux brûlés, nage de céleri,

Volaille fermière de Didier cotte à la fleur d'oranger & couteaux,

AOP Fin Gras du Mézenc jusqu'à la fin du mois de juin et sélectionné par notre ami boucher Gaby Gauthier.

**Détail de la carte en Pièce jointe.**





### À propos de Lucas Felzine

Lucas Felzine s'est imposé sur la scène culinaire parisienne grâce à une approche inventive et raffinée, portée par une parfaite maîtrise des techniques. Formé aux côtés de grands chefs comme **William Ledeuil** (*Ze Kitchen Galerie*), **Alain Passard** (*L'Arpège*), **Anne-Sophie Pic** (*La Dame de Pic*), ou encore **Philippe Labbé** (*Shangri-La Paris*), Lucas a eu son propre restaurant Uma de 2014 à 2019 et a **contribué à faire découvrir la cuisine Nikkei aux gastronomes parisiens.**

**Arnaud Duhem, Lucas Felzine et Loïc Mougène :**

## la complémentarité idéale d'un trio gagnant !

S'attabler aux Petits Parisiens, c'est la promesse de vivre un moment authentique, en salle comme en cuisine.

En parfaite complémentarité avec la vision d'Arnaud Duhem, la cuisine de Lucas Felzine repose exclusivement sur des produits de saison sourcés avec une grande attention. Les plats s'organisent comme une partition : provenance, engagement des éleveurs et savoir-faire des producteurs, sont autant de partis pris qui donnent du sens à l'assiette.

*« La cuisine dépasse la simple nutrition, explique Lucas Felzine. Cuisiner, c'est prendre soin. Un plat qui a du goût raconte une histoire, révèle une intention, qu'il soit dépouillé ou sophistiqué. Aux Petits Parisiens, nous souhaitons que cette sincérité se lise dans nos assiettes, qui respectent avant tout le produit. Travailler avec Arnaud Duhem m'ouvre un terrain de jeu très vaste. « La cuisine est un processus, un dialogue entre le temps, la matière, le territoire et la mémoire humaine. Je ne cherche pas à perfectionner un modèle existant, mais à explorer ce que la gastronomie peut devenir. » explique Lucas Felzine.*



### **Fromages et desserts...**

Les amateurs de fromage ne seront pas en reste, avec un AOP Comté 24 mois de la fruitière fromagère d'Arbois accompagné d'un condiment poire/rhubarbe encore Le camembert de la Ferme du Champ Secret dans l'Orne et du délicieux pain de David Batty de la Boulangerie Méditerranéenne à Montrouge.

Aux Petits Parisiens, le sucré s'invite toujours avec mesure et précision.

Le chocolat 70 % Mayan Red, crémeux au thé Matcha, Crémeux aux agrumes saké & flouve odorante, sorbet mandarine. Sans oublier l'incontournable riz au lait à la vanille, contrasté par des fruits à coque caramélisés et le savoureux coulant d'un caramel au dulce de leche & beurre demi-sel.



### **En salle, une atmosphère où chaque intention compte.**

Que ce soit en tête-à-tête ou entre amis autour de la table ronde centrale, l'adresse se conçoit comme une expérience sincère et chaleureuse, faisant la part belle au partage et à convivialité. Véritable homme-orchestre et hôte attentif, Arnaud Duhem a imaginé le design des Petits Parisiens avec exigence. D'authentiques carreaux de ciment au sol, tables et chaises en bois et banquettes confortables, la salle se dessine avec chic et élégance autour du magnifique zinc, trentenaire. Les arts de la

table ont été minutieusement sélectionnés : couverts en argent patinés, verres à digestifs, jusqu'aux coupes à glace en argent dans lesquelles sont servies les glaces & sorbets maison. Les murs s'habillent d'objets chinés, qui ont tous leur histoire qu'Arnaud Duhem aime à raconter.







**Une cave composée par Loïc Mougène, privilégiant les vins naturels sans oublier**

**les grands classiques.**

En confiant la cave des Petits Parisiens à Loïc Mougène (ancien propriétaire de *La Robe* et *Le Palais*), Arnaud Duhem signe la promesse d'une sélection pointue, représentative du meilleur des vins propres et des vignerons engagés. La cave continue de s'étoffer et accueille régulièrement de nouveaux domaines, pour prolonger le voyage en savourant compositions de Lucas Felzine.

*« Il faut du temps pour constituer une cave. Avec Arnaud, nous intégrons chaque mois de nouveaux domaines, dont certains en allocation. L'idée est de garantir à nos clients une sélection riche et singulière, permettant la constitution de verticales sur le long terme »,* précise Loïc Mougène.

Parmi les 180 références proposées figurent des noms emblématiques tels que Gramenon, Stéphane Tissot, Prieuré Roch, Dard & Ribo, Le Clos du Moulin aux Moines, Foillard, le Domaine L'Étranger ou encore le très confidentiel Petit Domaine de Gimios, illustrant parfaitement l'appétence des Petits Parisiens pour les vins naturels.

Les amateurs de classiques ne sont pas en reste, avec des références comme La Grange des Pères, Roc d'Anglade, Lucien Lemoine, Henri Boillot, Georges Vernay, le vignoble de Scamandre, ou encore le Domaine Delaporte à Sancerre.

Et comme un bon repas ne se termine pas sans digestif (s) Les Petits Parisiens ont tout prévu !

Whiskies Orcines de Pierre Tissandier ami de longue date d'Arnaud (The Whisky Lodge à Lyon), Bas Armagnac 1982 du Domaine de Jouanda en pot Gascon de 2,5 litres, Chartreuse, Gauloises Verte et Jaune en jéroboams, rhums ou encore le Calvados 2010 de la Maison Huard également servi en Pot Gascon, les épicuriens trouveront leur bonheur dans une sélection aussi variée que pointue.

[Découvrez le site Les Petits Parisiens](#)

Déjeuner : Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 29 euros

Déjeuner : Entrée/Plat /Dessert : 33 euros

Diner à la carte ou Menu dégustation en 5 services : 69 euros



**LES PETITS PARISIENS, bistrot de bons goûts**

49, Avenue Jean Moulin 75014 Paris

Ouverture du lundi au vendredi : 12 H - 14 H / 19 H - 22 H  
Fermeture samedi et dimanche.

