

arlette

BISTRO . COPAINS . RAISIN

a



## La génèse

Son nom ne vous dit peut-être rien. Et pourtant, il n'est pas impossible que vous ayez déjà croisé son regard espiègle, ses coiffures couronnée de fleurs, de plumes et de larges chapeaux ou encore sa silhouette en S typique du début du XIX  siècle.

Figure majeure de la Belle-Epoque et de son héritage iconographique, Arlette Dorg re fut la muse du photographe Léopold Reutlinger et de Jules Cheret, inventeur de l'affiche moderne, qui tous deux consacrèrent sa beauté et ses tenues voluptueuses dans des séries d'images devenues célèbres.

Comédienne et artiste de scène, elle a même dans  et interprété plusieurs classiques de la musique brésilienne aux côtés du Professeur Duque... Un détail qui n'a pas échappé à Ricardo. Brésilien exilé à Paris et amoureux de la gastronomie française, il lui rend hommage dans son nouveau restaurant du 11  arrondissement où un magnifique comptoir en marbre vert de 15 mètres de long rappelle la couleur de ses yeux.



## Le concept

Arlette, c'est un voyage à la croisée des époques à deux pas de la place de la République et du Cirque d'Hiver, un petit cocon chaleureux qui dépoussière le concept du bistro, trop lourd et masculin pour lui apporter rondeur et douceur avec une carte sexy, dans l'air du temps.

Dans un décor d'antan chiné aux quatre coins de la France, appliques art déco côtoient tables bistrot dans une ambiance Belle Epoque remise au goût du jour où le terracotta s'encanaille avec des tonalités de verts et où une vaisselle simple et épurée laisse toute sa place aux créations culinaires.

Quand la première salle laisse place aux conversations endiablées avec pour spectacle, chefs et barman à l'œuvre au travers d'une cuisine ouverte, la deuxième salle en voûte plus intimiste invite au calme et aux confidences, livres de cuisine et cave à vins comme compagnons.

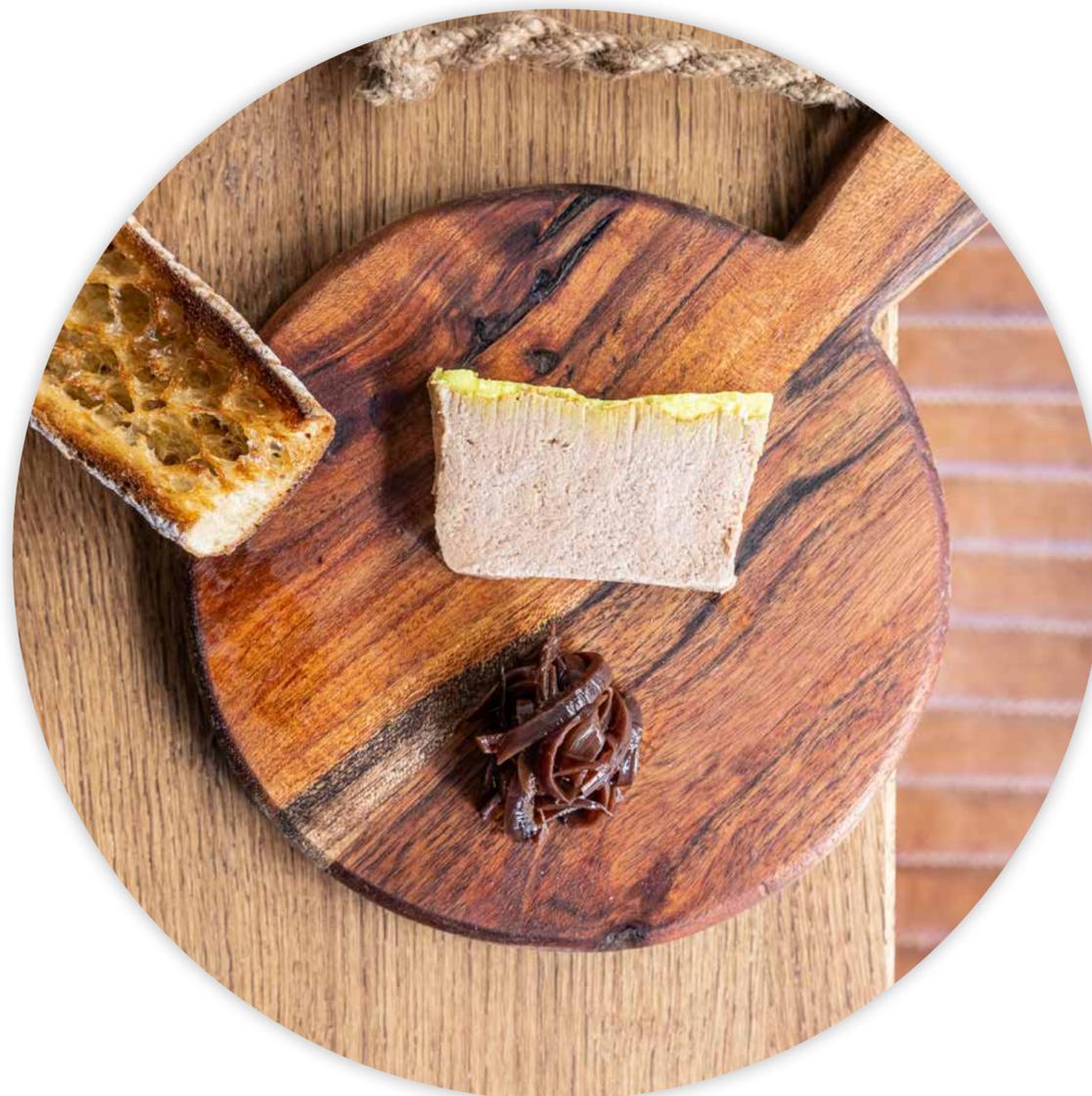
*a*



# À la carte

Arlette aime la convivialité,  
la bonne humeur et le partage.

Au menu, une offre apéro avec des assiettes  
à dévorer entre copains-copines  
où l'on se délecte du meilleur en matière  
de charcuterie française, locale  
et artisanale. Les adeptes de la découverte  
et d'alternatives sans viande seront servis :  
saucisson de patate douce, coppa  
de betterave chioggia et carottes fanes  
persillées viendront surprendre les palais.





# À la carte

Puisant ses racines dans les bases de la bistronomie, Arlette n'a pas peur des grands écarts et se fit bien des anachronismes. Courte et de saison, la carte change toutes les 6 à 8 semaines avec des produits simples, une exécution sans chichi, des garnitures généreuses et une belle sauce pour enrober le tout. Des cuissons longues pour un fondant incroyable, des légumes justes glacés, des purées bien beurrées et des jus corsés maison pour redonner à ces recettes réinventées en cuisine ce goût de la tradition tant appréciée.

Le midi, du lundi au vendredi, une formule entrée/plat ou plat/dessert est prévue à 21 euros.



a



*v*

# À la carte



Côté boissons, une carte des vins aux petits oignons concoctée par Clémence et Gary de Classés Divins et des spiritueux français de Spiritique et Pardella. Et parce qu'un bon repas ne peut pas se passer d'un bon digestif, toutes les régions de France sont représentées avec un prix unique de 8 euros la petite timbale.

Alors plutôt Calvados, Chartreuse ou Génépi ?





## De la terre à l'assiette

Arlette ne plaisante pas avec la qualité et privilège avant tout le circuit-court pour concocter des recettes contemporaines ancrées dans le terroir et engagées pour demain. Pour ce faire, elle collabore main dans la main avec des producteurs rigoureusement sélectionnés et défendant une agriculture raisonnée et passionnée. Niveau viande, les troupeaux sont exclusivement nourris à l'herbe

et sans antibiotiques même s'il faut traverser la Manche comme c'est le cas de notre fournisseur d'Aberdeen en Irlande. Côté poissons et crustacées, pas de chalut ni de drague autorisés pour préserver la vie marine. Et pour les légumes, c'est notre copain Popo qui s'en charge en les livrant directement depuis les Yvelines !





## Biographie

Entre le Brésil et la France, son cœur balance... S'il a grandi à Rio de Janeiro, **Ricardo** maîtrise les secrets de la gastronomie française du bout des doigts. Débordant d'amour pour le bon et le beau, il découvre la France et son patrimoine culinaire, par le biais de ses études en école hôtelière à Paris. **À 21 ans**, il fait ses armes auprès des frères Pourcel, chefs étoilés au Guide Michelin.

En 2017, Ricardo ouvre **@boteco\_paris**, bars à tapas et cocktails proposant le meilleur du Brésil à Paris avec une touche française. En parallèle, il se lance deux ans plus tard, dans la production de spiritueux en créant Gaya, une cachaça artisanale produite à Cognac à partir de cannes à sucre récoltées au Brésil, dans les terres du Minas Gerais. 2021 signe l'ouverture de **@popeipanema** en plein cœur d'Ipanema à Rio. Très vite, cette nouvelle adresse qui réinvente les codes de la cantine italienne s'impose comme un incontournable. L'année suivante, Pope obtient le prix du meilleur gastrobar de la ville.

Avec **Arlette**, la petite dernière en date, Ricardo se frotte aujourd'hui à l'une de ses plus grandes passions, la bistronomie française en apportant sa vision qu'il entend sans cesse améliorer et réinventer.

Ricardo sera **accompagné de Cloé**, elle sera l'hôte de ces lieux et prête à vous accueillir avec joie. Après de nombreuses expériences aux quatre coins du monde, elle décide de revenir vivre à Paris et se lance dans l'aventure Arlette afin d'y insuffler une énergie féminine et vivante. **Un duo explosif** qui fera vivre Arlette et offrira une expérience unique au cœur de Paris.



# Contact presse

Ségolène Dera

Bureau de presse Pascale Venot

6 rue Paul Baudry - 75008 Paris

[segolene@pascalevenot.fr](mailto:segolene@pascalevenot.fr)

P 06 61 17 50 81

arlette

BISTRO . COPAINS . RAISIN