

LE PETIT PARC : PETIT RESTAU, GRANDES ÉMOTIONS

Après 16 années à travailler auprès de son père, également restaurateur, au Coude Fou dans le Marais, c'est tout naturellement que Jérémie a décidé d'ouvrir son propre restaurant. Situé à quelques pas du parc Monceau dans le 17^e arrondissement, c'est en avril dernier que naît le Petit Parc, un bistrot français pas comme les autres.

UNE CARTE MIJOTÉE AVEC GOURMANDISE

Sorti tout droit d'une école hôtelière et passé par les cuisines de grands chefs comme le chef aux deux-étoiles Michelin Nicolas Le Bec, Jérémie a imaginé lui-même les recettes de son restaurant pour y proposer une cuisine réconfortante, inspirée par la cuisine de son enfance mais aussi de par ses diverses expériences : des plats en sauce, des plats mijotés, et surtout des plats gourmands à souhait. Parmi nos favoris de la cuisine traditionnelle française, on y retrouve de gros escargots à la bourguignonne, un parmentier de confit de canard à l'estragon et médaillon de foie gras tiède ou encore un tartare de bœuf au couteau Aubrac accompagné de frites. Frustré de ne pas toujours retrouver un plat qu'il avait bien aimé dans un restaurant, Jérémie a décidé de garder la majorité de la carte du Petit Parc à l'année. Vous pourrez ainsi y retourner déguster votre plat préféré sans avoir l'inquiétude qu'il n'y soit plus. Quelques assiettes saisonnières feront exception à cette règle comme le camembert rôti au miel ou la poêlée de champignons, guanciale et œuf de caille afin de réchauffer vos cœurs cet hiver. Seule inquiétude envisageable : ne pas avoir assez faim pour un dessert, et pour cause ! Il ne vous resterait plus qu'à revenir pour tester le baba au rhum et chantilly ou la brioche retrouvée au caramel et beurre salé.

ET DANS NOS VERRES ?

Toute autant importante pour certains, la carte des liquides a elle aussi été pensée et confectionnée avec soin. C'est Gary Roland, fils de Thierry Roland, désormais à la tête d'une société de conseils en vins qui a imaginé la carte des vins du Petit Parc. Rouges, blancs comme rosés proviennent de France et, bien que différents et avec du caractère, tous ont pour point commun de rester accessibles. L'idée est de pouvoir se faire plaisir facilement, sans casser la tirelire. Pour les amateurs de cocktails, un cocktail maison à base de vodka, jus de citron, concombre, grenade et liqueur de Chambord est également à la carte.

UNE DÉCO À LA GRIFFE EXOTIQUE

Côté décoration, Jérémie a confié carte blanche au studio Séguéla, un studio d'architecture d'intérieur et de décoration déjà réputé d'Ibiza à Mykonos, en passant par Megève. C'est ainsi que vous voyagerez vous aussi en franchissant la porte du Petit Parc, en plongeant dans un univers exotique et créatif, au décor bien léché. Bar en bois sur-mesure, tissu léopard aux murs, lampes suspendues exotiques, nappes blanches et serviettes en tissu : élégance et originalité s'allient et affirment un chic un peu rétro. Au total, ce sont 28 chanceux qui pourront s'y attabler par service à l'intérieur, et 36 en extérieur au retour du beau temps.



INFORMATIONS PRATIQUES

Le Petit Parc

14 rue de Thann, 75017 Paris France

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30