



La nouvelle adresse parfaite,  
pour célébrer l'Italie jusqu'au  
bout de la nuit.



---

Dossier de presse

---

Si le mouvement est incessant sur la place de la République, le balai des bonnes adresses va également bon train. Pizza Pino laisse la place à une toute nouvelle adresse, plus dans l'air du temps, où l'on y mange autant qu'on y fait la fête. Dernière-née de la grande famille des Cocos, cette cinquième adresse se veut comme la Dona de la famille, un véritable bijou pensé de A à Z par Delphine et Christophe, fondateurs et couple passionné, qui ont à cœur de créer des lieux de rencontre où l'on s'y amuse autant qu'on s'y régale.

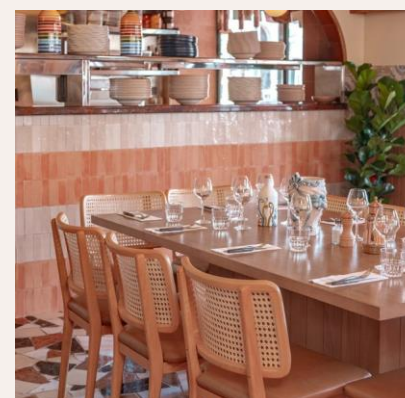
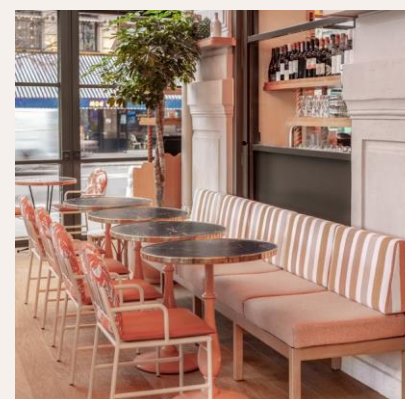
Piccola Mia se présente comme l'alliance parfaite entre convivialité, qualité et bonne ambiance. Pensée pour accueillir les curieux bons vivants et autres fêtards parisiens qui auraient des envies d'Italie sur fond de musique Disco. Cette adresse se présente comme le nouveau lieu de rencontre incontournable de la place de la République. Le restaurant propose un service continu dans trois univers uniques, où l'on se sent comme à la maison.

Sur la Place de la République, connue pour être un haut lieu de passage parisien, tous les profils se croisent à toute heure du jour et de la nuit. Piccola Mia a à cœur de se positionner comme le point de chute idéal des différents parisiens, qu'ils soient de vie ou de passage, noctambules ou oiseaux de jour.



## Une adresse à l'univers bien léché

C'est à l'architecte Michael Malapert que l'on doit l'élaboration de cette adresse si unique. Le restaurant a été pensé en trois univers distincts pour proposer plusieurs atmosphères aux joyeux gloutons et autres nyctalopes.



### *La Cucina, l'espace préféré des épicuriens*

Une fois l'immense terrasse passée, on entre dans le premier espace, la Cucina. C'est là où tout se passe. Les grandes tables conviviales ont une vue imprenable sur la cuisine et c'est l'endroit parfait pour observer la savante chorégraphie des serveurs qui récupèrent pizzas et autres plats divins pour régaler l'ensemble des clients attablés.

Un immense bar fait face aux cuisines. C'est là où la magie opère et où les mixologues de talent préparent les cocktails signature de la maison, que l'on déguste volontiers jusqu'au bout de la nuit (mais toujours avec modération).

La terrasse se présente également comme la continuité de cet espace si chaleureux. Complètement fermée et chauffée en hiver, elle s'ouvre intégralement à l'arrivée des beaux jours, permettant aux parisiens de profiter des rayons du soleil en sirotant un délicieux cocktail, bien installé sur une terrasse exposée plein sud.



*Le “Super Club”, un espace qui sent bon les années 70-80*

Le sous-sol lui, a été pensé comme un véritable voyage dans le temps. Moquette au sol et boules disco au plafond, l’esprit 80s est totalement respecté. Cet espace a été pensé pour faire la fête et offrir un esprit très "Speak Easy", qui casse totalement avec les autres niveaux du restaurant.

S’il est possible de manger à tous les niveaux, au Super Club, on retrouve une carte exclusive, composée d’antipasti - évidemment inspirés de l’Italie. Le tout accompagné de cocktails divins, compagnons idéaux d’une soirée qui se veut réussie. Fumoir et ambiance feutrée viennent compléter l’ambiance de l’espace, qui donne presque envie de ne jamais remonter à la surface.



*Pour l’architecte Michael Malapert, l’idée était avant tout de faire de ce projet un véritable lieu de rencontre. La place de la République étant historiquement un lieu où se croisent skateurs, hommes d’affaires, bobos parisiens et manifestants ponctuels, Piccola Mia a également été pensée dans l’idée d’offrir un lieu qui pourrait convenir à tous ces profils. C’est d’ailleurs pour cette raison que le choix a été fait de travailler sur 3 espaces à l’atmosphère très différente, pour offrir le choix aux curieux et leur permettre de trouver l’univers dans lequel ils se sentent le mieux.*



*Un premier étage plus intime*

Après une volée de marche, on se retrouve au premier étage, dans une ambiance bien différente. Véritable invitation à la paresse, cet espace se veut plus calme et est idéal pour se retrouver en toute intimité. Les grandes baies vitrées offrent une vue imprenable sur le fourmillement de la place qui ne s’arrête jamais, même par vents et marées. Les larges banquettes donnent envie de rester attablé des heures dans ce qui se présente comme un véritable cocon de douceur.







## Une carte que l'on aime à l'Italienne élaborée par Denny Imbroisi

Comme une évidence, la carte de Piccola Mia propose des plats délicieusement Italiens, créés à partir de produits d'exception, arrivés tout droit du pays de la botte, cultivés chez des producteurs locaux : burrata crémeuse des Pouilles, noisettes du Piémont ou encore oignons rouges de Tropea, Piccola Mia a mis les petits plats dans les grands pour offrir une véritable aventure gustative.

Grands classiques et créations exclusives se rencontrent avec passion, pour proposer un florilège d'options. Les plats, authentiques à souhait, sont signés par Denny Imbroisi. Le chef a travaillé de la plus belle des manières afin de se réapproprier les grands classiques de la cuisine italienne tout en y incorporant un "on-ne-sait-quoi" qui fait toute la différence. C'est à quatre mains, en collaboration avec Daniele Ferro aux fourneaux, qu'a été imaginée cette carte savoureuse, pensée pour laisser un souvenir impérissable.

En plats signatures, on retrouve des pâtes à la truffe ou encore des antipasti exquis. Les amoureux de la gastronomie italienne auront également plaisir à retrouver un vitello tonnato de haute voltige, parfait pour s'offrir un voyage gustatif à chaque bouchée.

## Des pizzas qui flont tourner la tête

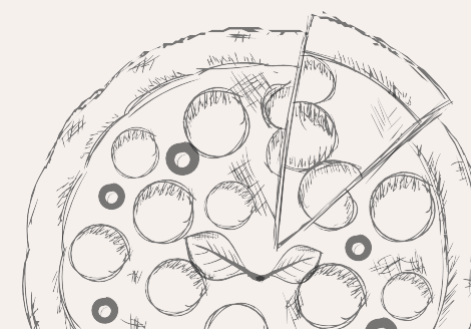


Les pizzas elles, ont été élaborées par le chef Julien Serri, véritable expert en la matière. Il a réussi l'épineux challenge de faire redécouvrir la pizza, sublimée par son savoir-faire et son talent. L'ensemble des ingrédients sont – comme pour le reste de la carte – choisis avec soin. Le chef a mis un point d'honneur à ne choisir que des produits de qualité et dans la mesure du possible biosourcés. Ainsi, les créations du chef ne sont faites qu'à partir de bonnes choses : la pâte est doublement maturée et est fabriquée à partir d'une farine italienne, les tomates ont-elles aussi, grandi sous le soleil de l'Italie pour avoir plus de saveurs quant aux charcuteries, elles sont issues d'une sélection premium, où la qualité est au service du goût.

Tous ces ingrédients de choix ont permis aux équipes du restaurant de créer une carte unique, évolutive au fil des saisons et délicieuse. On y retrouve des pizzas à partager pour l'Aperitivo et des recettes signatures, inoubliables dès la première bouchée.

Ainsi, la 4 saisons compartimente chaque ingrédient sur une part. La Media Luna, recette 100% napolitaine, hybridation parfaite entre une calzone et une margarita, pousse à la curiosité de la découverte. Et l'Antica Mortadella, pizza signature du chef, se présente déjà comme la pizza incontournable.

Pour la création de cette carte si singulière, Julien Serri s'est inspiré de la grand-mère sicilienne de Christophe – le fondateur – qui était l'artiste de la famille. Véritable rebelle, elle prenait un malin plaisir à casser les codes, en les réinterprétant à sa manière. C'est incontestablement cet esprit de rébellion – qui a évidemment sa place à République – qui a inspiré le chef dans l'élaboration de la carte de Piccola Mia. En résulte des propositions uniques, qui donnent envie de redécouvrir la pizza sous un jour nouveau.



## Des cocktails d'exception, pensés pour la célébration

La carte des cocktails a été confiée au mixologue Matthias Giroud qui signe, pour l'occasion, une carte ludique et évidemment délicieuse.

Les boissons aux milles couleurs, portent des noms évocateurs : Negroni Di Piccola, Spritz Di Moro, Etna Punch... Autant de propositions divines, qui nous invitent à un véritable voyage. La carte a été pensée comme une rencontre entre la France et la Sicile, où les grands classiques côtoient les créations exclusives.

Matthias Giroud a utilisé de tout son talent pour créer des recettes uniques, qui sentent bon la nature Sicilienne. Plus que de simples propositions enivrantes, ces cocktails nous racontent une histoire d'amour tragique - comme on en fait plus - celle de La Testa Di Moro. De cette légende millénaire, le chef mixologue a puisé une subtile inspiration orientale pour les boissons signatures, créant ainsi une fusion entre le passé et le présent, l'antique et l'actuel.

Cette carte des cocktails vient conclure en beauté une proposition unique, qu'est Piccola Mia, et que l'on meurt d'envie de (re)découvrir encore et encore.





---

OUVERTURE PRÉVUE EN JANVIER 2024  
- 4 Place de la République 75011 -

---

---

Pauline Laurent