



DOSSIER DE PRESSE



LE PETIT BROCHANT

Brasserie de chef vivante et généreuse

Au cœur des Batignolles, le chef Jean-Baptiste Ascione - aidé par son complice et associé Mendel Uzzan - dévoile Le Petit Brochant, une brasserie de chef qui traverse le temps. Renouant avec les classiques, le restaurant majestueux aux boiseries chinées est ouvert 7 jours sur 7. Il accueille toute la journée, du «café-croissant» au déjeuner, pour le goûter, ainsi que pour l'apéritif et les soirées entre amis qui s'éternisent. Un nouveau repaire, où les intemporels flirtent avec gourmandise et technique, dans une ambiance conviviale. La grande brasserie, comme nulle part ailleurs.

Un duo complice et expérimenté

Pour le chef Jean-Baptiste Ascione, originaire de l'île de Ré, la cuisine a commencé tôt : dès 14 ans, à l'école de Paris des métiers de la table. Passionné depuis l'adolescence, il sait déjà quelle sera sa voie.

Après son passage remarqué dans l'émission Top Chef (à seulement 21 ans), il se forme dans plusieurs cuisines réputées: Le Prince de Galles, La Grande Cascade, Masa ou Braisenville entre autres.

A 26 ans, en 2019, il ouvre son premier restaurant, «Le Petit Gris», dans le 17^{ème} arrondissement. Il connaît rapidement le succès et se voit décerner deux toques par le Gault & Millau. Fort de cette expérience, Jean-Baptiste Ascione ouvre son bar à vins, «Faby», en 2022, clin d'œil à son grand-père Fabien, avec qui il a partagé des souvenirs gourmands sur l'île de Ré. Après la fermeture de ses

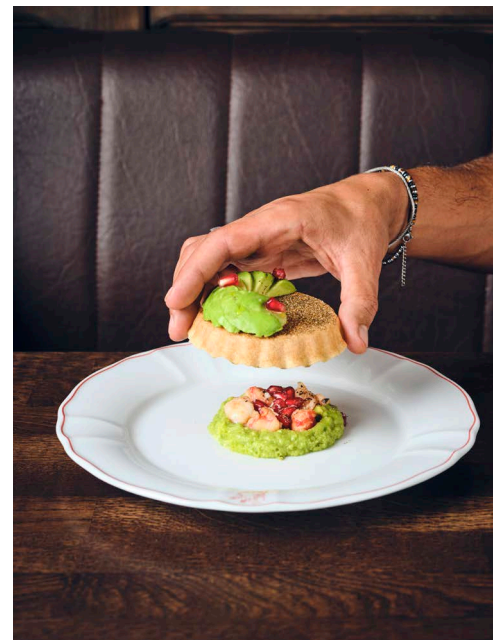
deux premiers établissements, une nouvelle page s'écrit : il s'associe avec son complice depuis l'école Mendel Uzzan, entrepreneur dans la restauration depuis plus de 10 ans. Ensemble, ils imaginent «Le Petit Brochant», où la cuisine française réveille la tradition de la brasserie grâce à la créativité réjouissante de ce duo d'amis aussi chevronné qu'efficace.

Des classiques de brasserie enthousiasmants

Au Petit Brochant, tôt le matin et jusqu'à tard le soir, la carte propose des assiettes colorées, simples et justes.

Dès l'apéritif, ou juste pour grignoter : les radis beurre côtoient les anchois de Cantabrie millésimés ou la straciatella fumée.

que l'avocat-crevette est mariné à la grenade et servi en tartelette renversée. Le pied de veau sauce gribiche est croustillant et l'œuf cocotte agrémenté d'une mousse de parmesan et d'une généreuse pomme dauphine en guise de mouillette. Les escargots à la provençale et les huîtres n°3, Perle de Quéhan, clôturent en belle tradition.



La liste des plats aussi canaille que séduisante aligne une salade d'artichauts, noisettes et ossau-iraty et un maigre de ligne, beurre blanc au miso d'une profonde sapidité.

La truite basque de Banka confite, laquée, servie avec un jus vert et une réduction d'échalotes et gingembre, surprend délicieusement. Côté traditions prometteuses, le chef rajeunit la caille en crapaudine avec des macadamias et herbes fraîches tandis que le Club du

Brochant avec sa volaille fermière, oeufs bio et mayonnaise légèrement fumée se mange même avec les doigts.

Évoquant les souvenirs de dimanches en famille, les belles pièces à partager réunissent à table autour de la volaille



en cocotte cuite au foin (demi ou entière) et l'épaule d'agneau confite 8h. En garnitures, on pioche parmi la belle salade grand-mère où la Castelfranco se mêle aux pousses croquantes et une vinaigrette bien moutardée, frites maison, mitrailles de l'île de Ré (ces petites pommes de terre fondantes presque sucrées), courgettes grillées ou fenouil braisé (selon la saison).

Les desserts font la part belle aux rituels élégants du service en salle : présentés, dressés et au besoin flambés devant



les clients, ils clôturent le repas tout en finesse et générosité : une part de baba maison au rhum, mousse au chocolat, huile d'olive et fleur de sel servie à la cuillère ou l'île flottante de presque un demi mètre de long tranchée et dressée à la part avec crème anglaise et caramel.

Dans les verres, Le Petit Brochant propose une carte de 65 références, pensée pour accompagner aussi bien quelques assiettes à grignoter qu'un grand repas. Se promenant à travers les appellations françaises, de la Loire (Les Amandiers 2022, Domaine de l'Austral à Saumur) au Beaujolais (Chamodère 2023, Domaine des Capréoles, Régnié), faisant un crochet par le Jura (Violette 2023, Domaine Courbet, Côtes du Jura) et osant jusqu'à une incursion vivifiante en Sicile (Niente Panico 2024, Domaine Criante), cette cave rafraîchissante complète habilement l'expérience du restaurant.

L'esprit des grandes brasseries au cœur de Batignolles

6

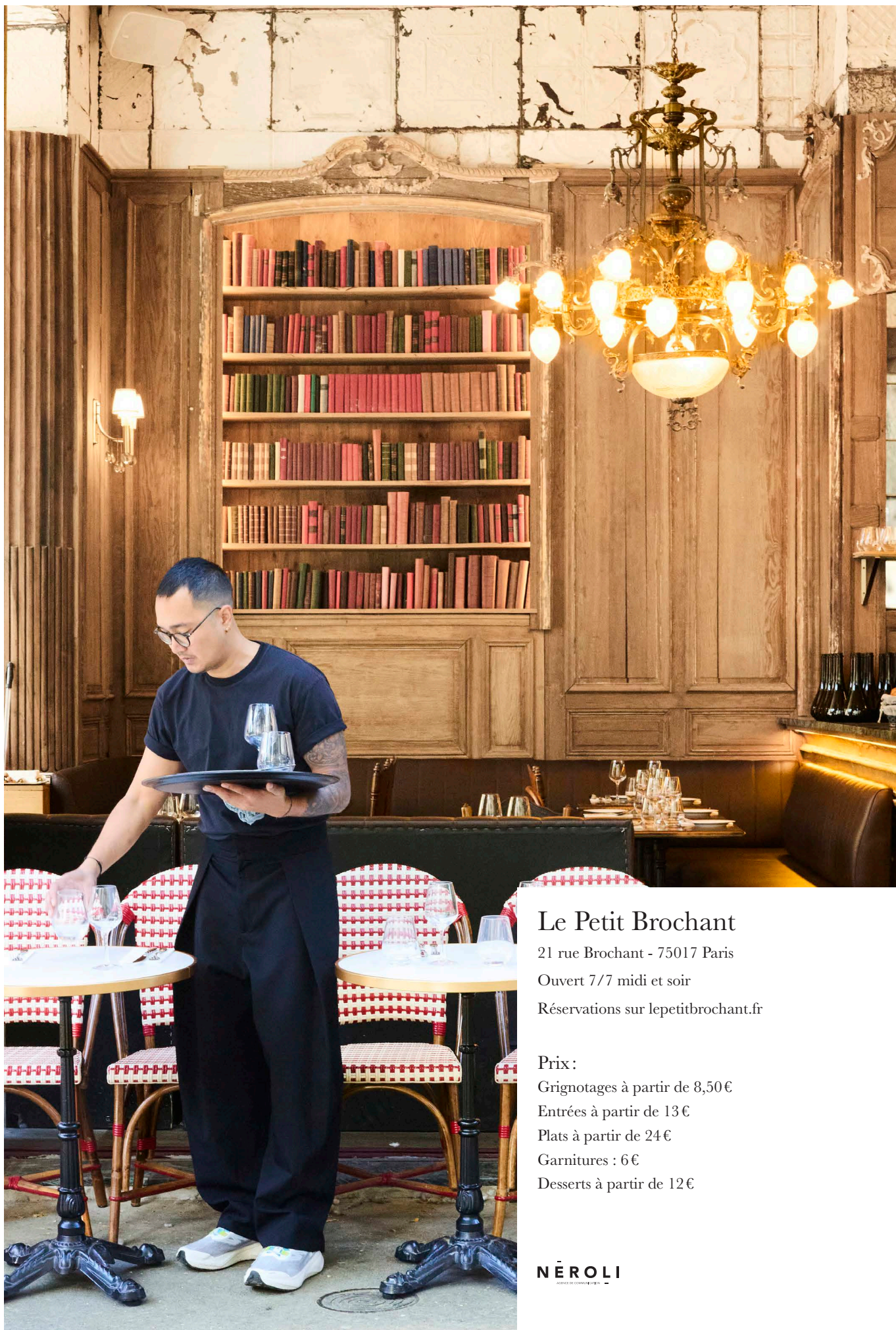
Le Petit Brochant, dont la décoration est signée Jean-Vianney Dewailly du studio Matériaux Authentiques, se situe à deux pas du square des Batignolles et de son église blanche. Il se remarque dès l'entrée majestueuse avec d'immenses baies vitrées ouvertes à l'angle des rues Brochant et Nollet. La terrasse accueillante et abritée par un grand store devient le point central de rencontres et de moments partagés tout au long de la journée.

La belle façade dans son style «à l'ancienne» donne un cachet suranné au restaurant. L'intérieur révèle une salle majestueuse revêtue de bois, de marbre vert et de lustres aux reflets vermeil s'ouvrant sur des volumes profonds et hauteurs sous plafond impressionnants. Le regard se perd jusqu'au fond vers le bar monumental, où commander un verre de vin ou un cocktail. Ce décor chiné des murs jusqu'à la vaisselle, en passant par les luminaires, emprunte la patine rassurante et les clins d'oeil des vieilles brasseries où accueil rime avec convivialité bavarde : le restaurant ne cède pas aux tendances, mais veut bel et bien traverser le temps.

Avec plus de 120 places pour accueillir 7 jours sur 7, du matin jusqu'en fin de soirée, pour prendre un verre autour de grignotages comme pour partager un grand repas, le Petit Brochant s'impose comme le refuge des amateurs de goût en quête de générosité.



7



Le Petit Brochant

21 rue Brochant - 75017 Paris

Ouvert 7/7 midi et soir

Réservations sur lepetitbrochant.fr

Prix :

Grignotages à partir de 8,50€

Entrées à partir de 13€

Plats à partir de 24€

Garnitures : 6€

Desserts à partir de 12€

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION