





P'tit deux, le comptoir canaille de Tiphaine Mollard et Romain Casas

Tiphaine Mollard et Romain Casas n'ont cessé de faire découvrir les produits de leurs terroirs respectifs. Après Deux, leur bistrot de chefs, «P'tit Deux» est la nouvelle aventure du duo de trentenaires, juste en face de leur première adresse. Un comptoir de chefs vivant et chaleureux avec une offre apéritive de planches de charcuteries et fromages de Savoie et du Pays-Basque et croquetas twistées selon les saisons, arrosée d'une sélection minutieuse de vins de français et de cocktails réalisés avec soin.



Deux amoureux de leur terroir

En septembre 2021, Tiphaine et Romain ouvraient Deux, un bistrot de chefs chaleureux où se marient dans l'assiette leurs influences régionales respectives, la Savoie et le Béarn. Tiphaine a parcouru le monde de ses 4 à ses 14 ans mais c'est en Savoie qu'elle a ses attaches les plus profondes. Elle se forme à l'école de cuisine Alain Ducasse et fait ses armes au restaurant Benoît, où elle débute en tant que commis puis devient sous-chef. Après trois années d'apprentissage, elle rejoint le restaurant bistrannique «Le Club» où elle rencontre Romain.

Romain, quant à lui, est très attaché à ses racines béarnaises. Après un BEP restauration option cuisine, il entre au prestigieux Carré des Feuillants d'Alain Ducasse. Il poursuit son expérience chez Les Contrebandiers, le bar à tapas de Vivien Durand à Pau. Après une expérience à Londres, il souhaite

renouer avec le terroir français auquel il est fermement ancré et entre au restaurant «Le Club» où il fait la connaissance de Tiphaine. Deux est né de cette volonté commune de dépoussiérer la cuisine régionale, avec un regard neuf, teinté d'influences piochées au gré de leurs voyages respectifs. Très vite, ces Jeunes Talents Gault & Millau obtiennent le label Ecotable, les distinguant pour leur engagement éco-responsable et la valorisation des producteurs locaux avec lesquels ils travaillent quotidiennement.

Un comptoir festif et chaleureux

De l'autre côté de la rue de la Fontaine au Roi, les compères poursuivent leur aventure avec leur seconde adresse « P'tit Deux ».

Un lieu s'inspirant des bodegas qui animent les soirées d'Espagne ou du Sud-Ouest. Bons vivants et passionnés par leurs régions, le duo de chefs a souhaité créer un comptoir festif où l'on peut se réunir autour d'assiettes à partager avant de passer - pourquoi pas - de l'autre côté de la rue pour un dîner bistrannique chez Deux.





Ils ont imaginé un lieu intimiste et chaleureux dans le prolongement de leur bistrot.

Dès l'entrée, on découvre un univers faisant écho à Deux avec des teintes bleu roi qui répondent harmonieusement au blanc des murs. Cette salle d'une vingtaine de places profite d'une lumière naturelle grâce à de grandes baies vitrées..

Au fond, le regard est attiré par un comptoir en bois massif fait par Waw Compagny derrière lequel se dévoile la cuisine où se préparent des assiettes gourmandes. Les tables et chaises hautes en bois clair donnent du cachet au lieu, entre modernité et rusticité et invitent

à trinquer entre amis en fin de journée. Comme pour Deux, certaines pièces de la vaisselle sont réalisées à la main par la grand-mère de Romain. Marie-Louise a une fois de plus apporté sa touche singulière à chaque bol qui se pare de joyeuses couleurs à l'image de la cuisine du binôme. Et pour pousser davantage le sens du détail, les croquetas seront servies sur des planches confectionnées sur-mesure également par Waw Compagny à partir de douelles de tonneaux.

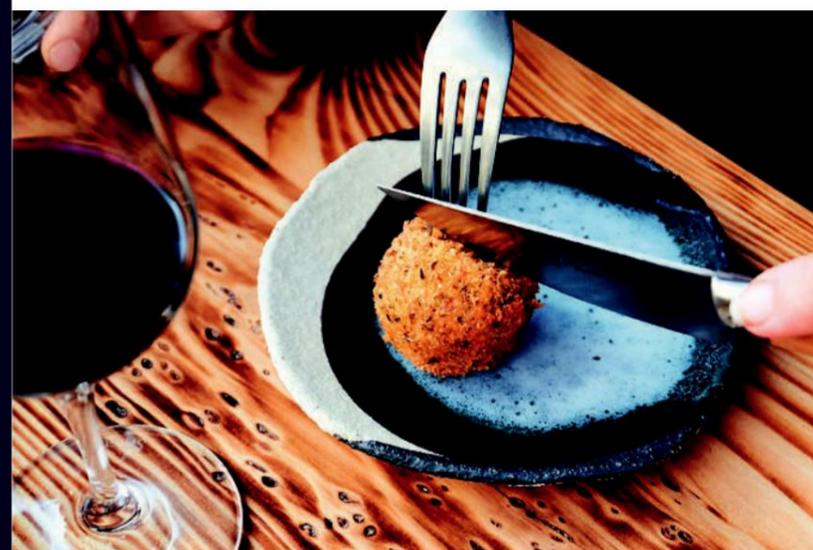
Carte gourmande et sourcing pointu

Comme pour leur première adresse, les deux amis portent une attention toute particulière au sourcing de leurs produits.

Ils se sont une nouvelle fois entourés des artisans qui ont participé à la renommée de leur premier établissement et qui leur ont permis de recevoir le label «restaurant de qualité» du Collège Culinaire de France.



« Les croquetas - désormais iconiques - varient selon les saisons : au jambon de pays et au beaufort, au poulpe - tomates confites et xipister ou encore aux légumes, coriandre et noisettes. »



*« P'tit Deux »,
le comptoir de chefs
pour les grandes
faims est le nouveau
repère du
11^{ème} canaille !*

À table sont servies de petites assiettes colorées et de saison.

On se régale avec les planches de salaisons à partager de chez Thierry Pardon ou de la maison Baud et des fromages affinés de la maison Beñat. Mais aussi, les croquetas - désormais iconiques - varient selon les saisons : au jambon de pays et au beau-fort, au poulpe - tomates confites et xipister ou encore aux légumes, coriandre et noisettes.

On déguste le foie gras de canard maison, on tartine du tarama ou un guacamole de petits pois et brocoli relevé de menthe et on mange du bout des doigts la tortilla nappée d'un coulis de tomates relevé d'une pointe d'ail. Pour clôturer sur une touche sucrée, on plonge la cuillère dans le baba imbibé de chartreuse ou d'armagnac, et la mousse au chocolat servie tiède ou la pavlova aux pommes et caramel beurre salé ne sont pas en reste.

Côté cave, la carte des vins dévoile une belle sélection de bouteilles réalisée par les deux amis. Les deux chefs formés à l'école des vins et spiritueux, ont dressé une carte de 40 références de vins français avec un accent mis sur leurs régions de cœur. Côté Savoie, on retrouve les

vins du Domaine Blard & Fils ou ceux de la Cave du Prieuré. Côté Sud-Ouest, ils se sont tournés vers le Domaine Arretxea et le Clos Uroulat. Des bières artisanales françaises et deux cocktails maison soigneusement concoctés par les chefs viennent compléter l'offre, tout comme des digestifs issus de leurs terroirs respectifs.





P'TIT DEUX

57 rue de la Fontaine au Roi,
75011 Paris

Mardi au samedi de 18h00 à 2h00

ptitdeux@deux-restaurant.fr
09 73 89 23 17

www.deux-restaurant.fr

Instagram: @ptit.deux

PRIX À LA CARTE