

**Le grand retour de
L'INSTITUTION
la plus convoitée de
L'OUEST PARISIEN**



Nom de code ? PVH.

Comme « Petit Victor Hugo », une institution iconique de quartier qu'on fréquente de génération en génération et où l'on croise toujours du beau monde, Laura Gonzalez fait revivre cette adresse mythique du XVIII^e pour mieux la ressusciter en une brasserie manoir à la fois mondaine et très contemporaine aux vibes pop.

Ici, on replonge dans le glamour coloré et insouciant des seventies bercé par une énergie follement parisienne et des vibrations chics et festives dans une maison sur deux étages. Un lieu synonyme de liberté et d'élégance où l'on vient en amoureux pour un tête à tête romantique comme en bande autour d'un apéro qui dure, un dîner festif ou une grande occasion.

Une nouvelle promesse : Paris est une fête.





Durabilité et EMPOWERMENT

Le PVH, c'est une affaire de femmes de talent et surtout engagées. A commencer par l'incontournable designer Laura Gonzalez à la décoration, la cheffe Sandrine Esteves pour ambiancer la cuisine et la bartender Adèle Fardeau pour faire swinguer le bar.

Circuits courts, saisonnalité et sourcing : **la question de la durabilité est au cœur de toutes leurs réflexions**, le choix des lampes vintage chinées, le travail main dans la main avec les artisans et producteurs, tout en privilégiant une pêche locale, la carte qui évolue au plus près des saisons et l'approvisionnement de produits made in Paris.





Un lieu aux inspirations 70's et arty

SIGNÉ LAURA GONZALEZ

La rénovation de l'Hôtel Saint-James, la boutique de Christian Louboutin à Barcelone, le nouvel écrin de Cartier place Vendôme ou le nouveau Sir Winston, c'est elle...

« Je

”

voulais

rester fidèle à l'ADN de

ce lieu [redacted] premier propriétaire, un architecte, avait voulu insister à son origine. On a tout changé mais on a l'impression que tout a toujours été là !

Pour moi, les années soixante-dix, c'est une nouvelle période, un nouvel exercice de style où l'on retrouve ma signature dans le mélange des matériaux et des couleurs. »

“

“

Pour plonger dans les vibrations de cette époque

flamboyante, elle assume “une explosion de couleurs” et un vrai parti pris qui habite le lieu, entre le bar monumental, le jardin d’hiver, et tous les recoins de cette maison sur deux étages aux espaces très distincts qui lui confèrent une atmosphère si particulière.

Vases Vallauris chinés, table en rotin, laques brillantes, inox poli, lustre en papier de bois, lampes champignons, sans oublier les incroyables tissus épinglés du label américain Clarence House, les cuirs jaunes ou encore la spectaculaire moquette Pierre Frey. De la fresque dessinée par Laura Gonzalez et réalisée par Atelier Roma pour l’escalier à l’agrandissement de la terrasse sur des tons marron caramel so 70’s habillée de chaises de la Maison Drucker, on embarque pour un voyage dans l’esthétique digne des folles soirées avec Yves Saint-Laurent, Pierre Bergé, Françoise Sagan et Loulou de La Falaise...





ADÈLE FARDEAU,

une bartender dans l'air du temps

Derrière le bar monumental et végétalisé sous un toit ouvrant sur le ciel de Paris, la brillante Adèle Fardeau incarne comme personne la nouvelle génération de bartenders avec des cocktails qui collent au goût de l'époque. **Moins de sucre, des produits de saison, une sélection ultra pointue de tonics et spiritueux, de préférence français voire parisiens...**

Adèle, passée par les plus grands bars d'hôtels, sublime les grands classiques délaissés (Mojito, Negroni, Gin To) et shake des créations signature qui ont le charisme des best-sellers de demain. A l'instar du cocktail « Le PVH » : vodka Fair Quinoa bio infusée aux baies de sancho rouges, liqueur de prunes Umeshu Genshu, Verjus aromatique Osco, nectar de cranberry, egg white. Fait rare, cette pro de la potion porte une attention très particulière aux « sans alcool » avec des mocktails d'exception comme le Cucumber Mule, le Purple Rain ou l'Osco Tonic.





Une nouvelle brasserie marine pointue DANS LE 16E

À fond dans la nouvelle passion des seafood bars qui gagne Paris, **PVH s'affiche comme la brasserie marine foodie d'exception à faire pâlir les grandes maisons.** La cheffe Sandrine Esteves signe une carte à la fois cool, pointue et festive qui colle aux nouvelles envies et à l'air du temps avec un sourcing remarquable, en accordant une importance particulière au respect de la nature.

Reste à piocher selon son mood entre les poissons crus d'un raffinement et d'une fraîcheur exceptionnelles (truite de Banka, yellowtail ...) et les petites assiettes pour tout goûter (croquettes de poulpe, seiche & aioli). Une attention toute particulière a été portée à faire revivre l'aura chic d'un plateau de fruits de mer dans une version 2.0 qui compile tous les nouveaux codes du Raw Bar. **Sur le plateau PVH signature, ça détonne avec un mix and match d'huîtres de Joël Dupuch et de Véronique Gillaudeau,** de coquillages et crustacés labellisés et de tartares et sashimis très frais. Mention spéciale à tous les plats de partage, à l'instar de la fameuse Parillada PVH : homard, gambas, seiche, moules, et coques cuits à la plancha accompagnés d'un riz à l'espagnole digne des tables de plages les plus en vue de Formentera.

Une marée du jour EN CIRCUIT COURT.

De la mer à l'assiette ! Chaque matin, la pêche des côtes normandes est livrée en direct par des producteurs de la mer travaillant en petit nombre à la ligne. Le banc d'écale du PVA présente la marée la plus fraîche de Paris en circuit court selon l'arrivée du jour : turbot, bar sauvage, Saint Pierre.



INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours de 8h à 2h du matin

143 avenue Victor Hugo, Paris 16ème

www.petitvictorhugo.fr | 01 83 26 00 01

