



Rentrée bistronomique aux PETITS PARISIENS, *bistrot de bons goûts.*

le Chef Lucas FELZINE rejoint la table d'Arnaud DUHEM.



En lieu et place de la mythique **Régalade**, dans le cœur battant du 14e, **LES PETITS PARISIENS**, marquent leur rentrée par l'arrivée du **Chef Lucas FELZINE** au piano.

Fondé par Arnaud Duhem, reconnu pour son parcours d'excellence (Shangri-La Paris, Park Hyatt-Paris-Vendôme, Alain Ducasse pendant 5 ans), cette table conviviale et généreuse invite les goûts, les saveurs, la surprise au fil des plats. Centrée sur une cuisine du vivant, travaillée autour de produits pointus, la carte vit au rythme des saisons. La salle, pensée comme un écrin bistrannique, célèbre les arts de la table, la tradition, le partage et la joie autour d'un service réglé au cordeau !

Lucas Felzine, un alchimiste engagé qui compose une bistronomie du vivant !

Lucas Felzine, s'est imposé dans le paysage culinaire avec une approche à la fois inventive, raffinée et une maîtrise parfaite des différentes techniques.

Formé dans des établissements de renom comme ceux de **William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie)**, **Alain Passard (L'Arpège)**, **Anne-Sophie Pic (La Dame de Pic)**, **Philippe Labbé (Le Shangri-La Paris)** ou encore **Uma**, **Lucas Felzine** a également participé activement dès 2014, au développement de la cuisine **Nikkei en France**.

Un duo gagnant avec Arnaud Duhem

S'attabler aux Petits Parisiens, c'est la promesse de partager une expérience sincère, un moment authentique en salle comme en cuisine.

Portée par une philosophie culinaire qui convoque le "vivant", l'approche de Lucas comme celle d'Arnaud, repose exclusivement sur l'utilisation de produits frais et de très grande qualité. Les plats se rythment comme une partition, avec une vision de l'assiette dans sa globalité : la provenance du produit, l'engagement de l'éleveur, le travail du producteur. « *La cuisine est bien plus que simplement le fait de nourrir* » explique **Lucas Felzine**. « *Elle engage presque une forme de soin. En cuisinant pour une personne, on donne une partie de son âme. Un plat qui a du goût souligne une multitude de choses, qu'il s'agisse d'un plat simple ou plus élaboré. Au restaurant **Les Petits Parisiens**, les assiettes sont vraies, de bons goûts, elles ne trahissent ni le produit, ni le client et **Arnaud Duhem** a cette même approche de la bistronomie. Officier à sa table, m'ouvre beaucoup de champs des possibles, c'est un terrain de jeu riche qui mêle la tradition, le terroir, tout en donnant la possibilité d'y apporter mon expérience et mes interprétations en toute confiance* ».



En salle, une atmosphère où chaque intention compte.

En tête-à-tête sur une vraie table bistrot ou autour d'une joyeuse table ronde, le lieu est pensé comme une expérience authentique et simple invitant au partage et à l'épicurisme.

Véritable homme-orchestre qui aime recevoir, Arnaud Duhem a longtemps mûri le design des Petits Parisiens. Accompagné par l'agence BE DANDY, il a su garder l'esprit de la mythique Régalade tout en insufflant un esprit neuf sans trahir les plus beaux codes du vrai bistrot parisien.



Sur fond de tapis de carreaux de ciment, la salle se dessine avec élégance. Tables et chaises en bois, banquettes confortables, soulignent l'espace avec chaleur et convivialité autour du magnifique zinc, présent depuis l'origine.

Les arts de la table dévoilent une collection de couverts en argent, assiettes, verres et bibelots, tous minutieusement chinés et choisis par Arnaud, jusqu'au détail d'anciennes coupelles en argent pour proposer les glaces maison.

Les murs, eux aussi, racontent la bistronomie et s'habillent de toiles et objets aussi rares que singuliers qu'Arnaud Duhem aime à raconter autant que chérir.



Une cuisine du vivant, une carte pointue, généreuse, dessinée au rythme des produits et des saisons.

Au restaurant Les Petits Parisiens, on aime à cultiver le goût et l'audace en revisitant les grands classiques. Faire découvrir, émerveiller, surprendre, marier les saveurs en s'inspirant d'une palette culinaire riche et cosmopolite.

Une betterave en croûte de sel, framboise et condiment cacao, un ceviche de thon mariné au Kasu et leche de tigre à l'eau de tomates ou encore un tartare de bœuf au couteau avec moelle, pollen et condiment de pêche, signent quelques entrées de la carte qui évolue régulièrement.

Côté terre, vous dégusterez un agneau rôti à la feuille de figuier, courgettes confites & piccalilli Maison. La côte de veau de lait se partage et le tournedos - de veau ! - Rossini, se nappe d'un jus d'hibiscus. Le suprême de volaille fermière de Didier Cotte est aux cerises, maïs et salicornes, la pomme de ris de veau se déguste avec une purée de pommes de terre fumée et un jus de veau au café.

Côté mer, la seiche est grillée au barbecue avec des girolles, fenouil à cru et un beurre blanc à la lavande, le cabillaud nacré est servi avec une aubergine à la flamme et une émulsion à la reine-des-prés.





Gourmandises et desserts... Aux Petits Parisiens, le sucré s'invite toujours avec mesure et précision en revisitant les saveurs de l'enfance, comme l'incontournable riz au lait à la vanille contrasté par des fruits à coque caramélisés et le savoureux coulant d'un caramel au beurre demi-sel.

La Tatin de figues de Solliès se marie au citron noir d'Iran, la mousse au chocolat noir profond se glisse entre les tuiles de cacao et s'accompagne d'une glace au poivre de Timut.



Une cave qui privilégie les vins naturels en se réservant quelques très beaux classiques.

En plaçant le sommelier **Loïc Mougène** (ancien propriétaire de La Robe et Le Palais) à la tête de la cave des Petits Parisiens, Arnaud Duhem signe la promesse d'une sélection pointue, profonde et représentative du meilleur en vins propres.

La cave, qui continue à s'étoffer, accueille régulièrement de nouvelles références qui visent à établir une belle continuité entre le verre et les assiettes de Lucas Felzine. « *Une cave digne de ce nom avec une belle profondeur, se construit sur la durée. Nous intégrons chaque mois avec Arnaud de nouveaux domaines dont certains en allocation. L'idée est de garantir à nos clients une sélection à la fois riche et singulière, tout en permettant la constitution de verticales sur le long terme* », précise **Loïc Mougène**.

Parmi les références proposées, on retrouve des noms emblématiques tels que **Gramenon, Bonnardot, Dard & Ribo, le Domaine de la Pinte, Foillard, le Domaine L'Étranger** et le très confidentiel **Petit Domaine de Gimios** qui illustrent parfaitement l'appétence des Petits Parisiens pour les vins naturels. Les amateurs de classiques ne seront pas en reste, avec des références comme **Roc d'Anglade, le Domaine Henri Boillot, le Domaine Georges Vernay et le vignoble de Scamandre, Charlotte et Jean-Baptiste Sénat** ou **le Domaine Delaporte**. En outre, la cave des Petits Parisiens ne se limite pas aux vins. Elle propose également une sélection pointue de spiritueux, allant des bas armagnacs aux cognacs, en passant par une variété de gins, rhums, vermouths et eaux-de-vie soigneusement sélectionnées.

Un menu dégustation en 5 services est proposé à 65 euros

Carte complète en pièce jointe.



LES PETITS PARISIENS, bistrot de bons goûts

49, Avenue Jean Moulin 75014 Paris

Ouverture du lundi au vendredi : 12 H - 14 H / 19 H - 22 H
Fermeture samedi et dimanche.

[Site Les Petits Parisiens](#)