DROUANT

DROUANT

DOSSIER DE PRESSE

DROUANT SE RÉINVENTE

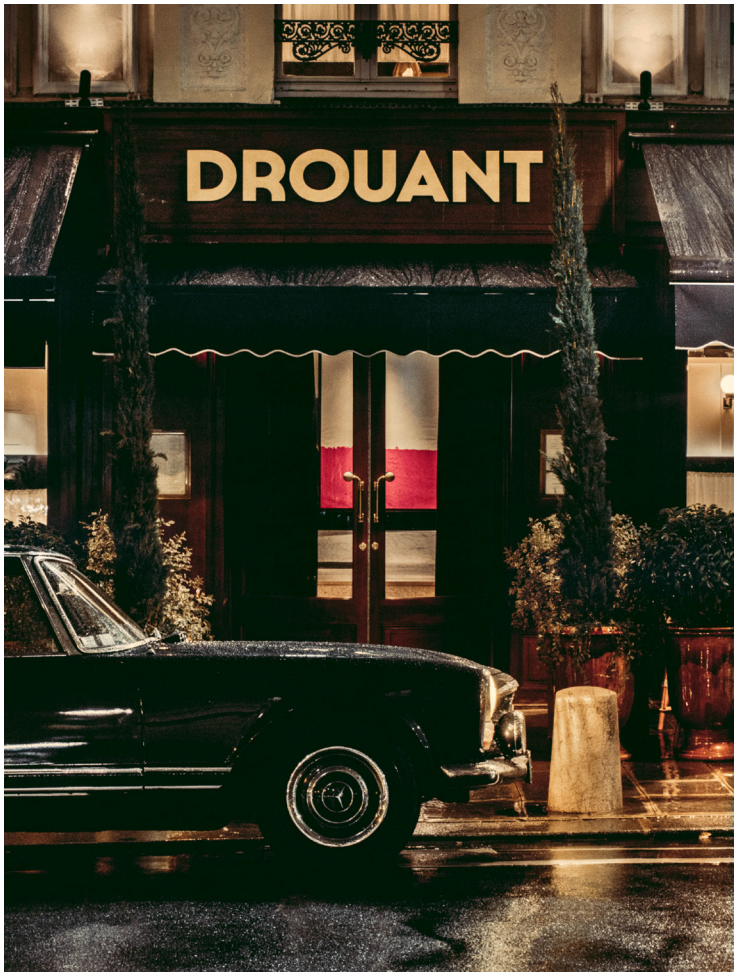
Nouveau menu qui célèbre la cuisine parisienne et les saisons, nouveau décor solaire signé Fabrizio Casiraghi, nouveau programme culturel réjouissant…

DROUANT FAIT SON GRAND RETOUR SUR LA SCÈNE PARISIENNE.

UN NOUVEAU DÉCOR 30S ODE À LA RIVIERA

Premier changement de taille opéré en 2019, l'architecte d'intérieur Fabrizio Casiraghi et le directeur artistique Franck Durand ont réveillé le décor de Drouant en le parant de teintes solaires. Conservant l'esprit Art Déco et l'escalier d'origine pensés par Jacques-Emile Ruhlman, le tandem y reconstitue l'ambiance chaleureuse d'un restaurant parisien années 30 et le camaïeu pimpant des belles tables de la Riviera entre le sud de la France et l'Italie.

Comme l'évoquent les fauteuils et banquettes en velours moutarde de chez Pierre Frey, les mosaïques en marbre, les boiseries en noyer, les suspensions rondes en albâtre dont la lumière rappelle la lueur des chandelles ou encore les fresques à l'étage, inspirées par le roman A l'Ombre des jeunes filles en fleur (dont l'édition originale se trouve encadrée à deux pas) signées par l'artiste Roberto Ruspoli et qui évoquent les coups de crayon poétiques de Cocteau.



LES SALONS MYTHIQUES DE DROUANT PROPICES AUX CÉLÉBRATIONS

Indissociables de Drouant, ses beaux salons feutrés, nichés à l'étage, sont autant de bulles confidentielles où se retrouver, célébrer et profiter en petits et grands comités. Leurs décors lumineux réveillés, on en retrouve 5 avec chacun leur usage bien à eux.

LA BIBLIOTHÈQUE

A découvrir après avoir grimpé le bel escalier Art Déco, La Bibliothèque doit son nom à tous les ouvrages primés depuis le lancement du Prix Goncourt, en éditions originales, qu'elle renferme. Baignée de lumière, elle peut accueillir jusqu'à 40 personnes, venues célébrer un mariage parisien, un anniversaire, une fin de tournage, un vernissage... Les possibles sont infinis.

LE SALON PROUST

Rebaptisé en 2019, à l'occasion du centenaire du Prix Goncourt dédié au célèbre roman A l'ombre des jeunes filles en fleurs, le Salon Rodin est aujourd'hui le Salon Proust. En présence de l'édition originale numérotée 8/128, jusqu'à 26 personnes peuvent y déjeuner, dîner, trinquer... En tout intimité face à une belle fresque originale réalisée par l'artiste Roberto Ruspoli, ultime clin d'œil à ce chef-d'œuvre de la littérature française.

DROUANT

LE SALON GONCOURT

Spot historique des jurés du prix Goncourt, le salon éponyme continue d'être leur QG fétiche, chaque premier mardi du mois, à l'heure du déjeuner. C'est là, accoudés autour d'une grande table ovale que les 10 membres échangent, débâtent, s'accordent... Tout en dégustant des recettes fines, servies dans des assiettes aux motifs années 30 (créées spécialement pour le salon par la Maison Bernardaud), les couverts gravés à leurs initiales en mains sur des chaises également gravées de leurs initiales. A privatiser le reste du temps, ce lieu mythique peut accueillir jusqu'à 16 convives.

LE SALON RENAUDOT

Comme le Salon Proust, les murs du Salon Renaudot sont escaladés des créations poétiques de Roberto Ruspoli. Ode à la liberté de la presse, elles plantent le décor d'un salon nommé en hommage au premier journaliste français : Théophraste Renaudot, médecin du roi et fondateur de la Gazette de France en 1631. Pour 3 à 12 personnes, les cercles privés et professionnels y trouvent un refuge confidentiel.

LE SALON COLETTE

Petit nid confidentiel, le Salon Colette est l'endroit idéal où se retrouver en toute intimité. Pouvant accueillir trois personnes, on y prend place sur une banquette moelleuse arrondie. Hommage à l'œuvre de Colette, illustre écrivaine et l'une des premières présidentes de l'Académie Goncourt, c'est ici qu'elle déjeunait, en tête-à-tête chaque semaine.

DROUANT

UNE FINE ÉQUIPE AUX COMMANDES DU RENOUVEAU DE LA MAISON DROUANT

Figure de proue de cette nouvelle ère entamée par la maison Drouant, James Ney, avant d'y devenir le directeur général, pilotait depuis 15 ans la crème des lieux de vie trendy de la capitale. A l'image d'un hôtel intimiste, où voir et être vu, qui continue d'accueillir une certaine faune mode. Ou encore d'un palace rutilant du triangle d'Or, où il instaurait un brunch d'anthologie, mêlant recettes régressives du monde et activités amusantes pour les enfants. Se forgeant un œil aiguisé pour le bon, le beau et le cool, qu'il met désormais au service de cette institution parisienne.

Tandis qu'en cuisine, on retrouve le chef Romain Van Thienen, passé derrière les fourneaux de Cyril Lignac 1*, d'Olivier Bellin 2*, de Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen 3* et par le Peninsula hôtel 5 étoiles Palace. Sa cuisine s'inscrit naturellement dans la philosophie de Drouant : perpétuer la cuisine bourgeoise, tout en alliant tradition et modernité.

UNE CUISINE PARISIENNE DE SAISON
À PORTÉE DE BOUCHE

Légère, accessible et délicate, la nouvelle carte de Drouant se met au diapason des envies culinaires des saisons. Avec le chef exécutif Romain Van Thienen aux fourneaux, le restaurant reste fidèle à son savoir-faire gastronomique et met à l'honneur ses recettes signatures, à mi-chemin entre cuisine bourgeoise et esprit bistrot parisien : pâté en croûte réalisé dans les règles de l'art, vol-au-vent, huîtres Drouant (clin d'œil à celles que l'on retrouvait sous l'égide de Charles Drouant à l'ouverture du restaurant), salade Colette (bonite, artichauts, poutargue et vinaigre), célèbres madeleines géantes, servies avec du chocolat fondu et de la crème fouettée...

Mais aussi des nouveaux plats alléchants, réalisés avec de beaux produits de saison. Avec en été, des tomates servies en millefeuille, tartare et chips ; un œuf parfait accompagné de petits pois croquants ; un risotto crémeux d'asperges vertes au parmesan... Mais aussi, le reste de l'année, un Saint-Pierre et ses légumes ; un filet de bœuf du limousin grillé, sauce béarnaise et ses frites craquantes ; ou encore la traditionnelle volaille savoureuse devenue best-seller du dimanche, parade imparable contre le spleen de l'hiver...

DROUANT

Sans oublier un comptoir à caviar (Schrenkii x Dauricus, Baerii d'Aquitaine et Osciètre) à prix doux. Et pour finir sur une note sucrée, le choix devient vite cornélien entre un riz au lait de l'enfance, coiffé de noix et de caramel, une mousse chaude au chocolat sorbet cacao et sauce chocolat ou encore un vacherin glacé abricot verveine. Des desserts alléchants qui seront amenés à changer au fil de l'année.

UN BAR À VINS EXPERT EN CRUS RAFFINÉS EN PLEIN CŒUR DE PARIS

Doté d'une cave offrant plus de 10 000 flacons, les amateurs de petits et de grands crus pourront piocher dans la carte des vins foisonnante de Drouant, réalisée par le MOF Nicolas Vialettes, directeur Vins et MOF sommelier des Maisons Gardinier, selon leurs envies ou se laisser guider par les conseils avisés des sommeliers de la maison. Rien d'étonnant quand on connaît la passion dévorante des propriétaires, les frères Gardinier, pour le vin.

Proposant un véritable parcours œnologique, à travers les régions de France, mêlant prix doux et crus plus rares, le lieu a la particularité de proposer une carte de plus de 1300 références de la Vallée du Rhône sur les 2000 dont il dispose. Soit la plus grande cave de vins de la vallée du Rhône à Paris. Des vins venus de vignobles rhodaniens qui s'accordent en prime parfaitement avec les différents menus de jour et de nuit du restaurant.

LE HOT SPOT DU WEEK-END

Du mercredi au samedi, Drouant s'impose comme l'adresse rêvée où se mettre en jambe avant d'aller danser. Porté par une ambiance joyeuse qui ne fait que s'intensifier à mesure que les décibels grimpent et que les vins savoureux sélectionnés avec soin par les sommeliers de la maison tourbillonnent dans les verres.

Accompagné d'un menu gourmand, en proie à chiciser les tapas d'usage, les visiteurs pourront se partager (ou non) un menu snacking des plus inspirants. Au programme ? La tarte fine au caviar Romain Gary, des légumes croquants, des tempuras d'asperges au tahini, des mini aubergines grillées au brocciu ou encore des lobster rolls gourmands. Cerise sur le gâteau ? Il est possible de réserver une table en terrasse (ou à l'intérieur) pour boire un verre de 17h jusqu'à 21h ou encore pour célébrer un anniversaire.

DES RENDEZ-VOUS CULTURELS INNOVANTS

A la manière d'un gentlemen's club à la londonienne, Drouant ouvre les portes de son propre cercle littéraire, artistique et philosophique. Un club arty qui donne accès à ses abonnés à des conférences mensuelles menées par les intellectuels, romanciers, artistes et autres philosophes du moment, sous les auspices du philosophe Gérard Lemarié. Lieu intimiste, on y retrouvera également toute la scène mode venue assister à des défilés en petit comité, des présentations des nouvelles saisons ou des after party de Fashion Weeks parisiennes. N'en oubliant pas pour autant les enfants de ses habitués, le lieu propose également, à l'heure du brunch (le samedi et le dimanche), une série d'ateliers créatifs, menés par Macha, où ils pourront recréer, dans les salons privés, les dessins du Petit Prince de Saint-Exupéry ou encore répliquer les sculptures colorées de Niki de Saint-Phalle, pendant que leurs parents déjeunent tranquillement à quelques pas de là.

-Tarifs sur demande

LA NOUVELLE TERRASSE
QUE L'ON VOUDRAIT GARDER POUR SOI

Face à l'une des plus jolies places de Paris, la terrasse de Drouant profite des beaux jours pour s'offrir quelques mètres sur le pavé. Encore plus grande, encore plus agréable, elle gagne un escadron de tables en marbre et de fauteuils en cannage immaculé cernés d'arbustes et de belles plantes. Et fait rarissime dans la capitale, on peut y réserver sa place au soleil tout au long de la journée.

Du petit matin, dès 8h, où venir déguster un café fumant et un croissant charnu le nez dans la presse. A l'heure du déjeuner, lorsque les viandes grillés et autre salade de saison y défilent sur les tables. Dans l'après-midi, pour y voler des moments de plaisir coupable à bouquiner tout en lézardant au soleil, un Perrier-citron à la main. Au goûter, où venir croquer dans une madeleine. Mais aussi en fin de journée, où trinquer de bons crus en piochant dans des assiettes alléchantes avant de dîner sous les étoiles. Une foule pourra l'investir sans discontinuité jusqu'à minuit. Une aubaine quand on connaît les faibles possibles de la capitale en la matière.

DROUANT

UN SIÈCLE DE DROUANT

Inauguré en 1880, Drouant était à l'origine un modeste café parisien avant de devenir la table gastronomique fétiche des gourmets parisiens. On y retrouve notamment une collection unique d'ouvrages primés depuis le lancement du Prix Goncourt en 1903, entourés de portraits des célèbres académiciens qui l'ont fréquenté. De l'édition originale numérotée 8/128 du roman A l'ombre des jeunes filles en fleurs de Marcel Proust au sulfureux L'Amant de Marguerite Duras récompensé en 1984.

Et pour perpétuer cette tradition littéraire, les visiteurs peuvent y déguster de novembre à décembre le Menu Goncourt, en 7 temps, qui mêle caviar fin, amuse-bouche, huîtres, entrée tournée vers la mer (tourteau ou homard), poisson noble suivi d'un gibier à poils ou à plumes. Également fréquenté par le juré prix Renaudot, le lieu n'a rien perdu de sa superbe et poursuit sa destinée de fief d'intellectuels, d'artistes, d'oiseaux de nuit, de voyageurs ou encore d'épicuriens de passage dans la capitale. Avec en prime un emplacement rêvé à deux pas des cinémas, des théâtres ou encore de l'Opéra de Paris.

DROUANT

INFORMATIONS PRATIQUES

ADRESSE

16-18 Place Gaillon

75002 Paris

Métro Quatre Septembre

Ouvert 7j/7 de 8h00 à 23h00

CONTACT

Tél : +33 1 42 65 15 16

Mail : restaurant@drouant.com

Suivez-nous

www.drouant.com

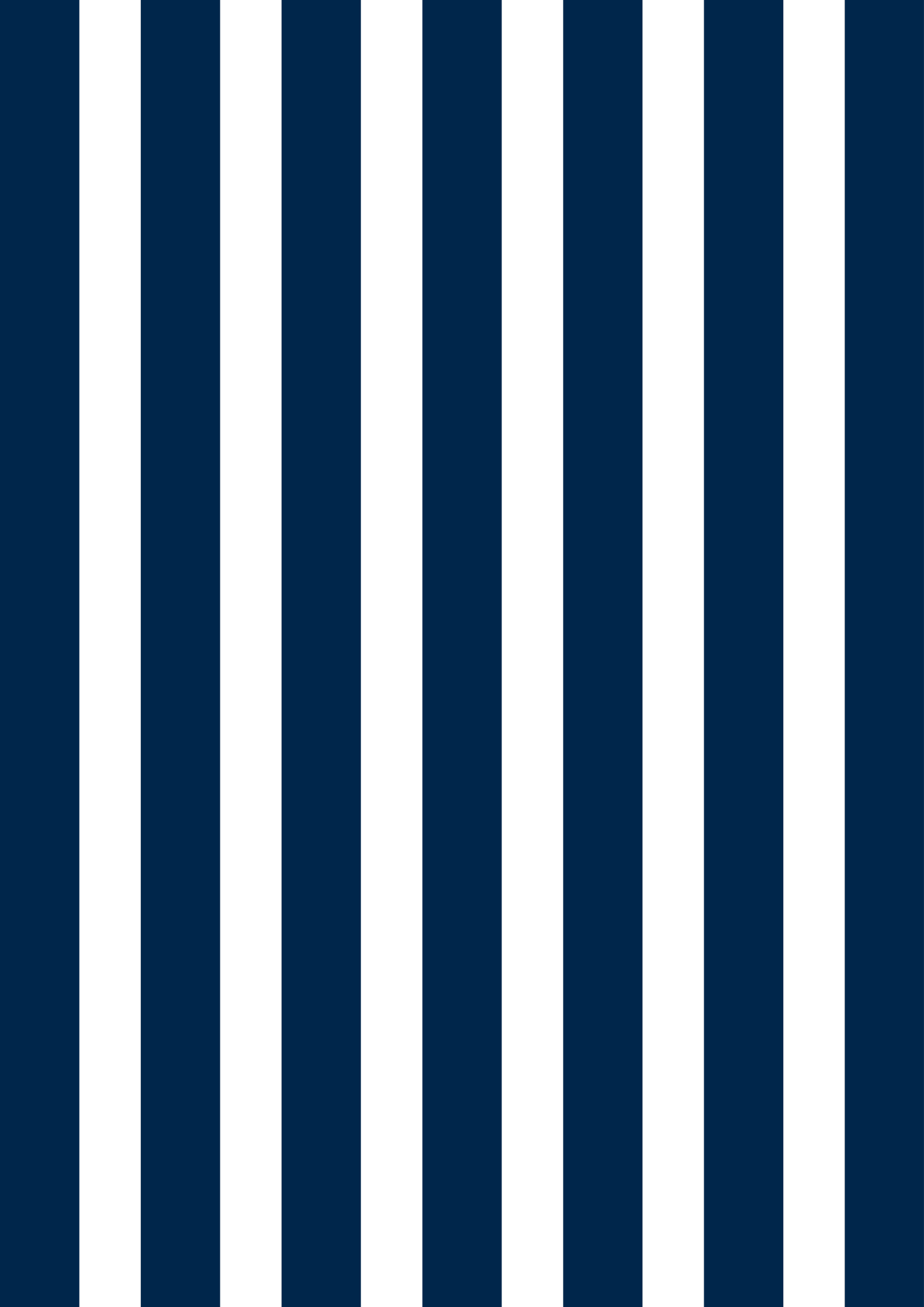
@drouantparis

CONTACT PRESSE

GROUPE GARDINIER

Virginie Audebert

Bureau de presse Pascale Venot

Tél : 06 16 12 10 52

Email : vaudebert@pascalevenot.fr