



Philippe Mille signe la carte du restaurant Drouant à Paris

Depuis près de 120 ans, Drouant occupe une place unique sur la scène gastronomique parisienne : à la fois temple de la littérature française et emblème de la grande cuisine bourgeoise. C'est pour donner un nouvel élan à ce restaurant que les frères Gardinier ont fait

appel à Philippe Mille.

Ils offrent ici au chef doublement étoilé des **Crayères** sa première adresse parisienne. Intraitable sur le produit, précis dans ses accords : qui mieux que ce **Meilleur Ouvrier de France** pour offrir une savoureuse relecture des grands classiques de la gastronomie française ? Et pour exécuter sa cuisine affirmée, affinée, vive et précise, il fait confiance à **Emile Cotte**, qu'il connaît bien.

« Je suis fier de continuer à écrire une nouvelle page de cette institution parisienne à travers le gout, la gourmandise et la générosité qui sont l'identité de ma philosophie culinaire » Philippe Mille.



Pour le vin, Drouant a la plus belle cave de vins du Rhône de la capitale. **Antoine Pétrus** réunit 2000 références dans le livre de cave.

« Nous avons eu la chance de pouvoir constituer la cave autour des terroirs rhodaniens, qui offrent de merveilleux vins, source de grand plaisir. Notre attachement aux vignobles de l'hexagone nous a poussé à donner la parole aux vignerons qui, millésime après millésime, expriment toute l'identité de leur terroir viticole » Antoine Pétrus

Depuis plus de 100 ans, la gastronomie culturelle s'exprime chez Drouant

L'histoire de Drouant est indissociable de celle du Prix Goncourt, et les propriétaires ont choisi d'affirmer cet héritage : collection unique de tous les ouvrages primés depuis la création du prix en 1903, édition originale numérotée 8/128 de À l'ombre des jeunes filles en fleurs qui valut à Proust le Goncourt en 1919, fresques dessinées sur les murs des salons privés par l'artiste italien Roberto Ruspoli ou encore peinture réalisée par l'artiste plasticien Patrick Guidot interprétant le fameux bandeau rouge... tous ces éléments s'intègrent avec subtilité dans le nouveau décor. Sans oublier les portraits des académiciens qui rappellent, dès l'entrée, que nous sommes bien chez Drouant.



Un nouvel écrin, entre mémoire et

modernité

Quant à la nouvelle décoration, elle a été confiée à un duo formé par l'architecte Fabrizio Casiraghi et le directeur artistique Franck Durand qui ont su réinterpréter les codes Art Déco emblématiques de Drouant et les remettre au goût du jour. Le restaurant offre désormais un harmonieux mélange de couleurs, de matières, de lumières. Boiseries en noyer, éclairages étudiés, murs laqués et tissus épais dessinent un espace élégant, chaleureux, joyeux.



Restaurant Drouant

16-18 place Gaillon

75002 Paris

+33 (0)1 42 65 15 16