

**Communiqué de presse**

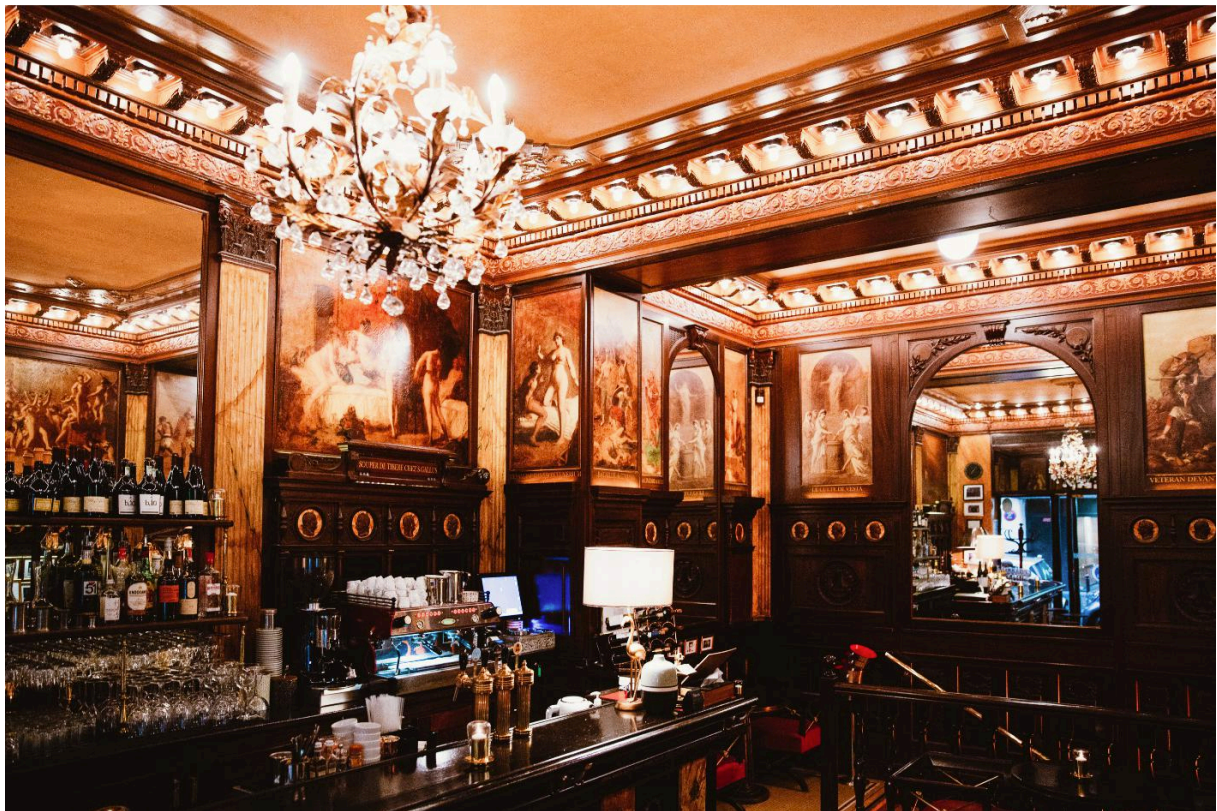
Paris, le mercredi 21 novembre 2018

**L'Olympia lance son restaurant « Le Petit Olympia »**

L'Olympia inaugure officiellement ce jour son restaurant « Le Petit Olympia » situé dans le 9<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, à deux pas de la salle mythique et de l'entrée des artistes.

Le Petit Olympia s'inscrit dans la volonté de perpétuer la tradition des bistrotis parisiens. Le soir, il offre la possibilité au public de L'Olympia de profiter d'un lieu de rendez-vous chaleureux avant ou après leur spectacle et, qui sait, d'y rencontrer les artistes qui y ont leurs habitudes...

À l'heure du déjeuner, le lieu se métamorphose pour offrir à ses convives, qu'ils soient en rendez-vous d'affaires ou simplement de passage, un havre de tranquillité entouré d'une multitude d'évocations de la vie de L'Olympia d'hier et d'aujourd'hui.



© Mikael Semhoun

Réputé pour son plat local « le tartare Maximus », il se murmure que la recette aurait été élaborée par Bruno Coquatrix, et Lucien Papillon, l'ancien propriétaire du Bar Romain (ancien nom du restaurant).

**Amoureux de la bistronomie, Benoît Gauthier, Chef du Grand Pan et nouveau Chef du Petit Olympia**, a pieusement conservé ce plat signature à la carte tout en y apportant sa touche personnelle. Le tartare des Mers et celui du Bar Romain côtoient le tartare façon Grand Pan, en clin d'œil à son premier établissement.

D'autres plats viennent compléter la carte du Chef, qui s'attache à sublimer les recettes typiques de bistrotis, mêlant viandes nobles, frites coupées à la main, produits du terroir...

**Service de Presse**

Agence Muzé Communication

Nathalie Stolz

01 84 79 61 00 • 06 30 27 44 55

nstolz@muzecomcommunication.fr



© Mikael Semhoun

*« Participer à l'aventure du Petit Olympia, c'est avant tout une belle histoire d'amitié. Une amitié avec les équipes de L'Olympia qui sont venues me voir l'été dernier pour me proposer d'élaborer la carte de leur nouveau restaurant. Ils m'ont laissé « carte blanche » et j'ai pu y mettre ma patte, leur proposer une table sincère avec des produits de saison et un esprit bistronomique auquel je tiens tant. » a confié Benoît Gauthier.*

Le plaisir de la nouvelle carte se retrouve également autour des vins et des cocktails que l'on appréciera de déguster notamment au magnifique comptoir.

Le Petit Olympia révèle bien des trésors cachés qui se dévoilent au fur et à mesure qu'on y vient. Que ce soit à l'occasion d'un dîner avant ou après son spectacle à l'Olympia, ou encore pour siroter un verre le soir venu, en toute convivialité.

### **Restaurant Le Petit Olympia**

Du lundi au vendredi (12h-15h / 18h-00h)

6 rue Caumartin, 75009 Paris

01 42 68 07 89

 [lepetitolympia](https://www.facebook.com/lepetitolympia)  [petitolympia](https://www.instagram.com/petitolympia)

#### **Service de Presse**

Agence Muze Communication

Nathalie Stolz

01 84 79 61 00 • 06 30 27 44 55

[nstolz@muzecomunication.fr](mailto:nstolz@muzecomunication.fr)