



# Les Françaises

Dans un quartier en pleine mutation, les Françaises, **établissement convivial aux plats à partager**, a très vite su trouver sa clientèle.

Tons pastels et moulures Art Déco, ambiance cosy, playlist pointue, mixologie passionnée, assiettes inventives et belles pièces à partager : plus qu'un bon restaurant, les Françaises offre un lieu de partage et de convivialité au **coeur du quartier des Batignolles**.



Les Françaises  
87 rue Legendre, 75017 Paris  
09.83.64.09.10

**Ouvert du lundi au samedi, de 18 heures à minuit**  
Raclette le dimanche

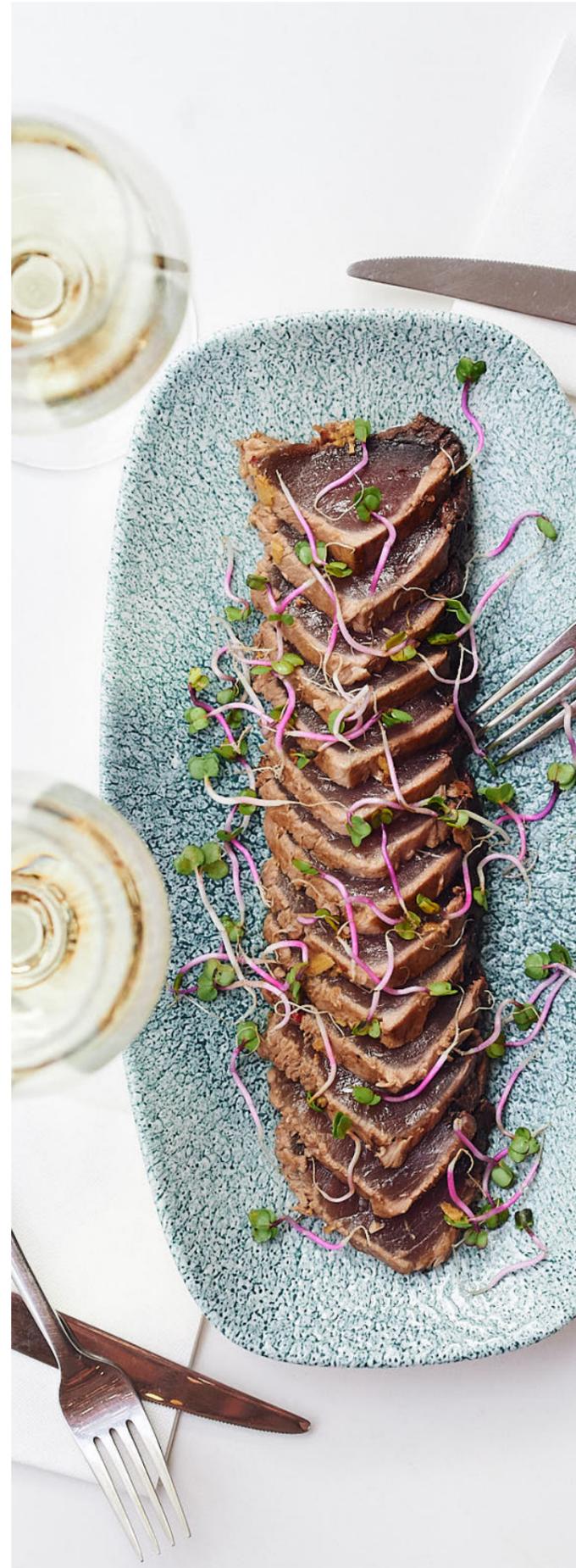


## UNE ÉQUIPE DE TRENTENAIRES *passionnés*

Le restaurant Les Françaises a été ouvert en décembre 2017 par Michael Gautier, parisien de 32 ans passionné de cuisine et de restauration.

Ce premier établissement a été nommé en hommage à la femme française et en clin d'oeil au livre de photographie éponyme de Sonia Sieff.

Pour l'accompagner dans cette aventure, Michael s'est entouré d'amis dont Filipe Borges, talentueux chef portugais ayant fait ses armes dans des étoilés de l'Algarve et de Maxime Fishmann, mixologue de talent, aussi créatif que perfectionniste.



## UNE CUISINE

# *inventive & conviviale*

La convivialité pourrait être le maître mot des Françaises et le ton est donné dès le pas de la porte franchi et où chaque client, habitué ou de passage, se voit accueilli avec le même sens de l'hospitalité et la même bonne humeur.

Petites assiettes ou belles pièces, chez les Françaises, il est hautement conseillé de partager. Le ceviche de maigre aux clémentines, plat signature du chef, frais et acidulé, remporte tous les suffrages de même que la timbale de confit de canard aux poires rôties, le gravlax de saumon, la cecina de boeuf de Galice, 24 mois d'affinage ou encore le gouda à la truffe. Ceux qui préfèrent se concentrer sur une belle pièce à partager pourront succomber à la recette de Michael réinterprété par le Chef : le dos de saumon rôti en croûte d'herbes. De leurs côtés, les viandards n'hésiteront pas longtemps avant de jeter leur dévolu sur le travers de boeuf Aberdeen-Angus longuement confit. Les végétariens ne seront pas en reste : 5 petites assiettes font la part belle aux légumes.

Au dessert, on joue les classiques, très bien orchestrés, à l'image de la grande mousse au chocolat à partager ou du cookie.

Michael et Filipe sont des amoureux des bons produits. Ils les sélectionnent avec passion et soin chez les meilleurs artisans. La carte change au fil des mois pour respecter la saisonnalité des produits, toujours frais, bruts, et livrés quotidiennement.

## FORMULE

# *apéro*

Pour découvrir l'éventail de saveurs et d'alliances présents à la carte, Les Françaises propose pour moins de 10€ une formule apéritive sous la forme d'une assiette de dégustation accompagnée d'un verre de vin ou d'un cocktail. Tapenade maison, tarama, gouda, jambon blanc, mini ceviche... Une excellente occasion pour se détendre à la sortie du travail ou se préparer pour la suite des hostilités.

*Environ 9 Euros pour une assiette et un verre, de 18h à 20h*

# *Les Françaises* **FONT DU SKI**

Contre le blues du dimanche soir hivernal, les Françaises abattent leur meilleure carte : la raclette. Chaque dimanche soir d'hiver, c'est la star de la comfort food qui s'invite au menu.

De la raclette de Savoie traditionnelle, de la raclette fumée mais aussi à la truffe, de bonnes pommes de terre et une sélection de charcuterie de qualité.

Pour arroser le tout, des suggestions de vin de Savoie et une carte de cocktails sur le thème du tire-fesse à l'instar d'un kir au crémant de Savoie.

Descente tout schuss avec en bout de piste, une fondue au chocolat accompagnée de fruits de saison relevée d'une goutte de génépi.

*Environ 35 Euros hors boissons*

# DES COCKTAILS *audacieux*



Pour accompagner les assiettes à partager, Les Françaises propose une sélection de vins et des cocktails audacieux élaborés par un talentueux mixologue. Maxime Fischmann travaillait dans la mode avant d'avoir un déclic en observant un bartender alors qu'il se trouvait dans un restaurant à Rome. En 2017, ce parisien retourne à Rome afin de poursuivre une formation en mixologie. À son retour, Maxime prend les reines du bar Les Françaises.

À la carte, Simone de Beauvoir, Françoise Sagan, Olympe de Gouges, ce sont au total une dizaine de cocktails aux noms d'illustres femmes, chacun inspirés de leur vie. Par exemple, le cocktail Amantine Dupin, véritable nom de George Sand, est préparé avec un Bourbon infusé à la vanille et un sirop de cigare cubain, clin d'oeil à la passion de la femme de lettre pour les bons cigares. Sirop de basilic, de jalapeños, gin infusé au thé matcha, sirop de figue et romarin ou encore de vanille, toutes les macérations, sirops, infusions et jus sont élaborés sur place, chaque jour, par Maxime.



## AMBIANCE FEUTRÉE *& conviviale*

Ambiance tamisée, tons pastel, moulures Art déco, banquettes cosy et multiples coussins, Les Françaises vous accueillent dans un cadre propice au partage, aux discussions sans fin, aux retrouvailles et aux célébrations autour de cocktails et jolies assiettes. Le mobilier et la décoration ont été choisis avec soin dans des maisons d'artisanat français. Une mosaïque de 250 000 carreaux vieux rose confectionnée par un des derniers fabricants de carrelage français, Winckelmans, habille le restaurant de tons pastel tandis que les banquettes, larges et confortables ont été créées sur mesure avec des tissus de la maison française Lelièvre. Dans la première et vaste salle, de beaux arbres font figures de mascotte et apportent un peu d'intimité... À la nuit tombée, quand les gosiers sont réchauffés et les estomacs rassasiés, le volume augmente graduellement et les clients n'hésitent pas à fredonner sur la playlist des années 80-90, voire plus si affinités...

CLARA  
RP

Agence de communication Food & Lifestyle

Contact presse :

**Clara Rocchia,**  
Directrice d'agence  
06.64.26.04.90  
[www.clararp.com](http://www.clararp.com)