



# L'ESSENTIEL

## *L'heure du renouveau*

PAR ANNE BARROIS PHOTOS © THIERRY BINEAU

À Petit-Attiches, L'Essentiel entame un nouveau chapitre. La maison s'oriente désormais vers la bistronomie, entre authenticité des produits, convivialité et élégance de l'adresse. Cuisine canaille, cave d'exception et atmosphère repensée viennent signer ce renouveau très attendu.

### **La bistronomie comme une évidence**

Constance et Nicolas Rucheton l'expliquent avec simplicité : « *Du choix, des prix abordables et des produits bruts* ». C'est autour de ce credo qu'ils ont décidé de réinventer leur maison. « *La bistronomie s'est présentée à nous comme une évidence* » confient-ils, heureux de conjuguer authenticité et modernité. Pour mettre en scène ce nouveau visage, ils ont fait appel à Luc Mayelle, architecte d'intérieur, et Christophe Morel, designer graphique. Ensemble, ils ont imaginé une devanture pleine de caractère, un mur de vin spectaculaire, un canapé accueillant et des banquettes confortables. Aux murs, les ardoises griffonnées rappellent l'esprit généreux des maisons de terroir.

### **Une cuisine de caractère**

En cuisine, le chef Nicolas Rucheton reste fidèle à sa passion pour les beaux et bons produits. Sa cuisine canaille revendique une sincérité sans fard et une créativité renouvelée. Tous les quinze jours, la carte change au rythme des saisons et des trouvailles. En suggestion, des produits d'exception s'invitent dans l'assiette. Le midi, un menu à 29 € met en lumière l'essentiel de sa démarche, tandis que le week-end, l'adresse propose également un service traiteur pour prolonger le plaisir à la maison.

### **Une cave primée**

L'Essentiel ne se limite pas à la table. Sa cave a été distinguée à deux reprises par Terre de Vins comme l'une des plus belles sélections de France. Le retour de Benoît Boute, récemment couronné « meilleur sommelier des Hauts-de-France » par le Gault & Millau, ajoute une nouvelle dimension à cette carte d'exception. Désormais, le restaurant lance aussi son service caviste, permettant aux amateurs de prolonger l'expérience et d'emporter un peu de L'Essentiel chez eux.

### **Une adresse réinventée**

En conjuguant modernité et convivialité, terroir et élégance, L'Essentiel signe une nouvelle étape de son histoire. Plus qu'un restaurant, une maison vivante qui s'ancre dans son territoire tout en affirmant une identité pleine de caractère.

19 rue de Neuville, Petit-Attiches

Ouvert du mardi au samedi

Le midi de 12h00 à 13h15 et le soir de 19h30 à 21h00

Fermé dimanche et lundi

Tél. +33 (0)3 20 90 06 97

[essentiel-restaurant.fr](http://essentiel-restaurant.fr) - [@lessentielattiches](mailto:lessentielattiches)

