



# HISTOIRE ANCIENNE

Au cœur de Calais, Histoire Ancienne incarne bien plus qu'un bistro : c'est une véritable institution où l'art du bien manger s'exprime avec finesse. En franchissant ses portes, on découvre un lieu au charme rétro, ponctué de détails art déco soigneusement choisis. Une fresque façon « Lautrec », des bonbonnières à l'ancienne, un bar en zinc, et des objets chinés qui ajoutent une touche d'authenticité à l'ensemble. Aux commandes de cette adresse, Patrick Comte, Chef et Artisan-Restaurateur, fait honneur à sa passion pour la cuisine du jour, faite maison et sublimée par des produits frais de saison. Ici, l'assiette raconte une histoire de partage, de convivialité, où la tradition bistrotière rencontre une note plus audacieuse. Une cuisine gourmande, sage, mais parfois canaille, que le chef revisite avec un brin d'insolence, tout en restant fidèle à l'authenticité de son art culinaire. Le temps d'un repas, on se laisse emporter par l'atmosphère chaleureuse de ce lieu intemporel, où nappes blanches et objets d'époque rappellent que chaque détail compte. À Histoire Ancienne, la cuisine se vit autant qu'elle se déguste, avec cette envie perpétuelle de redonner ses lettres de noblesse à la tradition bistrot, tout en l'ancrant dans la modernité.

20 rue Royale, Calais  
Tél. : +33 (0)3.21.34.11.20  
histoire-ancienne.com



© Laurent-Rose



# LES PETITES COCOTTES

Dans un cadre sobre et lumineux, l'établissement du chef Joris Lassalle propose des plats mijotés en cocotte, en souvenir de sa grand-mère Victoria qui lui donna l'amour de la cuisine. En 2018, après plus de 20 ans d'expériences en France et en Angleterre, il ouvre le restaurant «Les Petites Cocottes» au Touquet. Ses suggestions vont au-delà de la tradition, avec une carte généreuse allant de la carbonade au filet de bar, tout en s'ouvrant à des plats exotiques, végétariens ou sans gluten. Les desserts sont tout aussi soignés grâce à la présence d'un chef pâtissier qui propose, chaque mois, cinq desserts différents. Une cuisine française, des plats mijotés lentement, des pâtisseries, de la bière traditionnelle et des bons vins sélectionnés. Côté accueil, Aline, complice du chef à la vie comme en cuisine, insuffle une chaleur naturelle à chaque visite, rendant l'expérience aussi authentique que chez soi. Son sourire et son énergie communicative transforment chaque instant en un moment précieux. Les petites cocottes peuvent également se déguster chez soi puisque l'établissement propose un service traiteur et des plats à emporter. Un resto à garder dans votre carnet d'adresses.



91 rue de Paris, Le Touquet Paris-Plage  
Tél: +33 (0)3 21 05 39 11  
restaurant-lespetitescocottes.com