



Notre circuit culinaire À travers la ville de Montpellier

Découvrez nos établissements



À propos du **Groupe Petit Jardin**



Clément Gueudré
**Chef-propriétaire du Groupe
Petit Jardin**

Clément Gueudré, Chef de cuisine passionné, à la tête du groupe Petit Jardin, a repris l'institution du Petit Jardin en 2022. Un an plus tard, il ouvre L'Atelier du Petit Jardin, marquant ainsi son ambition de développer le concept du Petit Jardin de différentes manières. L'ouverture de L'Atelier en juillet 2023 officialise la formation du **Groupe Petit Jardin Montpellier**. Puis, en mars 2024, c'est l'arrivée du Bouchon du Petit Jardin, qui lance le groupe dans une nouvelle aventure.

📞 04 67 60 78 78

🌐 contact@petit-jardin.com

🌐 www.petit-jardin.com

📷 [@groupepetitjardin](https://www.instagram.com/groupepetitjardin)



Groupe Petit Jardin

MONTPELLIER

VIVEZ L'EXPERIENCE PETIT JARDIN



Découvrez Le Petit Jardin

le petit jardin

Le Restaurant
& Le Bistrot

Depuis les années 1920, l'institution prisée du **centre historique**, Le Petit Jardin, séduit par son ambiance et son cadre unique, offrant calme et sérénité dans un écrin de verdure. **Le restaurant gastronomique**, dirigé par le Chef Benjamin Egret, propose une expérience culinaire mêlant tradition française et élégance, avec des plats composés soigneusement à partir d'ingrédients nobles. En parallèle, l'espace **Bistrot**, sous les notes culinaires de la Cheffe Valentina Zamudio, propose une atmosphère chic et décontractée, avec une cuisine du monde épurée et savoureuse, conçue pour être partagée lors de repas en famille ou entre amis, promettant un voyage culinaire à travers les 5 continents.



- 📞 04 67 60 78 78
- 🌐 contact@petit-jardin.com
- 📷 @restaurant_lepetitjardin
- 📍 20 Rue Jean Jacques Rousseau, 34000, Montpellier



Découvrez L'Atelier du Petit Jardin

L'ATELIER
du petit jardin

L'Atelier du Petit Jardin, situé à **Port Marianne**, vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse autour du bassin Jacques Coeur. La carte propose **une cuisine de partage** novatrice qui éveille les papilles. L'Atelier du Petit Jardin vous propose un moment de découverte culinaire grâce à sa cuisine ouverte et à son service à la fois technique et décontracté. Le chef Alexis Pierre, ancien second du restaurant Le Petit Jardin, sélectionne soigneusement ses produits et s'efforce constamment de trouver les meilleures associations pour créer une explosion de saveurs afin de vous transmettre son amour pour la cuisine.

- 📞 04 67 82 09 87
- 🌐 contact@petit-jardin.com
- 📷 @restaurant_lepetitjardin
- 📍 196 Rue Elie Wiesel, 34000 Montpellier



Découvrez Le Bouchon du Petit Jardin

Le Bouchon
du petit jardin

Appel aux Épicuriens ! Découvrez Le Bouchon du Petit Jardin situé **aux Halles du Lez**. Après avoir été formée au Petit Jardin l'équipe vous transportera au cœur de la **gastronomie lyonnaise** !

Venez vous détendre autour d'un pot de vin, et découvrez l'authenticité des spécialités de la ville des lumières. Le Bouchon du Petit Jardin vous propose une cuisine spontanée et sans épate : quenelles, andouillettes, cuisses de grenouilles, sans oublier le traditionnel gnafron. Terminez votre festin par une touche sucrée et découvrez nos desserts au doux goût de praline rose, directement importé de Lyon.

04 30 96 99 08

contact@petit-jardin.com

@bouchondupetitjardin

1348 Av. Raymond Dugrand, 34000 Montpellier

