

DOSSIER DE PRESSE

DÉCEMBRE 2025



# *Quartier* 1670

« L'ESPRIT BOUILLON »  
AU PIED DU DÔME DES INVALIDES

SODEXO LIVE! X MUSÉE DE L'ARMÉE

## QUARTIER 1670, UN RESTAURANT QUI REVISITE « L'ESPRIT BOUILLON »

Quartier 1670 rend hommage à l'esprit des bouillons parisiens au cœur des Invalides, quartier iconique de la capitale.

**Une adresse gourmande et accessible**, dans un écrin historique et prestigieux, en tête à tête avec le majestueux Dôme des Invalides. Ouvert tous les jours de 10h à 18h, Quartier 1670 vit au rythme de la journée, du petit-déjeuner au goûter, en passant par le service du déjeuner.

Avec plus de 200 places, en salle et en terrasse, le restaurant propose aux visiteurs du musée de l'Armée et de l'Hôtel national des Invalides une cuisine du produit, généreuse et accessible, fidèle aux grands établissements populaires à Paris au début du XX<sup>e</sup> siècle.

Conçu pour tous les publics, familles, Parisiens de passage ou de toujours, il offre une expérience conviviale avec sa carte qui fait la part belle aux classiques de la cuisine française.

Parmi **les entrées**, les incontournables de l'esprit bouillon : **l'Œuf mayonnaise bio, la salade de hareng à la moutarde à l'ancienne**, ou encore **le velouté de potiron et ses croûtons dorés (entre 5 € et 7 €)**.

Pour **les plats**, place aux recettes réconfortantes : **la blanquette de veau aux champignons, le filet de canette française rôti**, mais aussi **la tarte épinard-chèvre ou l'omelette bio au pesto rouge**. **Les plats (entre 13 € et 22 €)** sont servis avec une garniture au choix.

Côté **desserts**, **le baba à la liqueur Mandarine Napoléon** côtoie **la mousse au chocolat noir, la poire pochée à la fleur d'hibiscus et la part de flan**, pour une touche sucrée entre authenticité et gourmandise **(entre 7 € et 8 €)**.

Le service « semi-assisté » invite à un moment simple et convivial entre libre-service et service à table.





« AVEC QUARTIER 1670, NOUS AVONS VOULU FAIRE REDÉCOUVRIR  
LES INCONTOURNABLES DE LA CUISINE FRANÇAISE DANS UN LIEU  
CHARGÉ D'HISTOIRE. CHAQUE PLAT EST UN HOMMAGE À LA TRADITION,  
PENSÉ AVEC MODERNITÉ ET GOURMANDISE »

STÉPHANE CHICHERI,  
CHEF EXÉCUTIF SODEXO LIVE!



## UN LIEU OÙ SE RENCONTRENT HISTOIRE ET SAVOIR-FAIRE CULINAIRE FRANÇAIS

Quartier 1670 s'inscrit dans la continuité architecturale de l'Hôtel national des Invalides, en prolongeant l'expérience du musée. Le concept émane du bistrot typiquement parisien, le bouillon, ainsi que des plans-reliefs présentés aux Invalides et des riches collections du musée de l'Armée.

Imaginé par l'agence d'architecture et d'architecture d'intérieur Atelier du Pont, le lieu conjugue patrimoine et modernité, en faisant dialoguer les codes de l'hospitalité avec l'esthétique associée aux cantines militaires.

Comme dans les brasseries traditionnelles, deux salles se répartissent de part et d'autre d'un vaste comptoir en céramique émaillée surmonté d'un ciel de bar métallique et de banquettes disposées le long des murs, offrant ainsi une diversité d'ambiances. Les murs sont ponctués de plans en relief. Au plafond, celui stylisé du site des Invalides, reconnaissable à son dôme doré, signe visuellement l'identité du lieu.

Le mobilier, chiné et restauré, confère avec le bar et les banquettes, une atmosphère à la fois chaleureuse et authentique de bouillon. Les grandes tables de mess et les accessoires décoratifs évoquent le monde militaire. La palette de couleurs, résultat d'un mélange des deux univers, contribue à harmoniser l'ensemble.

Quartier 1670 invite à une pause gourmande ancrée dans les univers parisiens et du musée de l'Armée, tout en affirmant une nouvelle dynamique pour le site.





# LE MUSÉE DE L'ARMÉE



Avec plus de 1,4 million de visiteurs, le musée de l'Armée est l'un des plus fréquentés de France. Au sein de l'Hôtel national des Invalides, fondé par Louis XIV, ses collections sont parmi les plus riches du monde dans le domaine de l'histoire militaire. Elles retracent les conflits, les grandes batailles, et valorisent les figures emblématiques de notre histoire. Le Dôme des Invalides, où repose Napoléon I<sup>er</sup>, attire un large public international.

Au-delà de ses collections, le musée de l'Armée propose une programmation culturelle particulièrement variée : expositions, conférences, concerts, projections cinématographiques et reconstitutions historiques. Rattaché au ministère des Armées, le Musée remplit une mission qui va au-delà de la conservation patrimoniale ; il contribue au maintien et au développement de l'esprit de défense de la Nation.

Chaque année, près de 350 000 jeunes visitent le Musée et participent aux activités pédagogiques qui leur donnent des clés de compréhension de l'histoire du monde. Plus qu'un musée, le musée de l'Armée est un véritable lieu de transmission, d'échanges et de découverte, jouant pleinement son rôle dans le renforcement de la cohésion nationale.

INFORMATIONS SUR [WWW.MUSEE-ARMEE.FR](http://WWW.MUSEE-ARMEE.FR)

**LES MENUS :**

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT + BOISSON (SOFT)**  
**28,00**

**ENTRÉE + PLAT + BOISSON**  
**OU PLAT + DESSERT + BOISSON (SOFT)**  
**21,00**

**MENU ENFANT (PLAT + DESSERT + BOISSON)**  
**14,00**

**ENTREES**

Salade de céleri rémoulade à la moutarde de Meaux 5,00  
Carottes râpées, vinaigrette à l'échalote 5,00  
Œuf mayonnaise Bio 6,00  
Salade de hareng, vinaigrette et moutarde à l'ancienne 7,00  
Velouté de potiron, croûtons 6,00  
Rillettes du Mans et condiments 7,00

**PLATS**

Tarte épinard chèvre - garniture au choix 13,00  
Choucroute végétale : bacon fumé et knax végétales, pleurotes,  
pommes de terre 14,00  
Omelette Bio au pesto rouge - garniture au choix 15,00  
Blanquette traditionnelle de veau aux champignons de Paris -  
garniture au choix 20,00  
Filet de canette française rôti - garniture au choix 22,00

**GARNITURES**

Ecrasé de pommes de terre / Trilogie de choux / Riz de Camargue /  
Salade de mâche

**DESSERTS**

Baba à la liqueur mandarine Napoléon, crème fouettée 8,00  
Poire pochée à la fleur d'hibiscus, raisins secs et cannelle 7,00  
Mousse au chocolat noir, copeaux de chocolat noir 8,00  
Flan parisien 7,00



« QUARTIER 1670 OFFRE UNE CUISINE AUTHENTIQUE ET ACCESSIBLE,  
CÉLÉBRANT LES CLASSIQUES FRANÇAIS DANS UN ESPRIT DE PARTAGE.  
L'OUVERTURE PROCHAINE DU BIVOUAC PROLONGERA CETTE EXPÉRIENCE  
EN L'ANCRANT PLEINEMENT DANS L'HISTOIRE ET L'IDENTITÉ  
DES INVALIDES »

FRANCK CHANEVAS,  
DIRECTEUR GÉNÉRAL DE SODEXO LIVE! FRANCE



## SODEXO LIVE! ET LES DESTINATIONS CULTURELLES

Sodexo Live! s'impose comme un acteur clé de la restauration dans les musées, avec des références prestigieuses comme le Petit Palais, le Musée Rodin ou le Mucem en France, mais aussi à l'international avec la National Gallery of Art à Washington DC ou encore la Royal Academy of Arts à Londres.

Pour chacune de ces adresses uniques et chargées d'histoire, Sodexo Live! conçoit des expériences culinaires sur-mesure, qui prolongent et enrichissent la visite du musée.

## UNE COLLABORATION SODEXO LIVE! X MUSÉE DE L'ARMÉE

Quartier 1670 et son esprit bouillon s'inscrivent dans une offre globale, pensée par Sodexo Live! pour le Musée de l'Armée :

- Pour les envies à emporter, **la roulante**, triporteur électrique qui propose sandwiches et autres snacking salés et sucrés, s'est installée près de la terrasse du restaurant.

- Avec **Quartier 1670**, le Musée de l'Armée se dote d'une table ouverte toute l'année, pour enrichir la visite d'une expérience culinaire authentique et empreinte de l'historique du lieu.

- Pour les beaux jours, d'avril à octobre, **Le Bivouac** et sa cuisine autour du thème du voyage s'installent dans la Cour de Nîmes.





# Quartier 1670

## QUARTIER 1670

MUSÉE DE L'ARMÉE – HÔTEL NATIONAL DES INVALIDES

129 RUE DE GRENELLE

75007 PARIS

**OUVERT TOUS LES JOURS, DE 10H À 18H**

(NOCTURNE JUSQU'À 22H LE PREMIER VENDREDI DU MOIS)

**CONTACT : [RESTAURANTS.MUSEE-ARMEE.FR@SODEXO.COM](mailto:RESTAURANTS.MUSEE-ARMEE.FR@SODEXO.COM)**

**PLUS D'INFORMATIONS : [SE RESTAURER AU MUSÉE DE L'ARMÉE](#)**

## CONTACTS PRESSE :

- AGENCE CLAI : JACQUES SMITH / [JACQUES.SMITH@CLAI2.COM](mailto:JACQUES.SMITH@CLAI2.COM) / 07 55 59 24 82
- SODEXO LIVE! : NICOLAS PONCY / [NICOLAS.PONCY@SODEXO.COM](mailto:NICOLAS.PONCY@SODEXO.COM) / 06 26 28 82 33
- MUSEE DE L'ARMEE : AGENCE ALAMBRET COMMUNICATION  
/ LOU LAUZELY / [MUSEE-ARMEE@ALAMBRET.COM](mailto:MUSEE-ARMEE@ALAMBRET.COM) / 01 48 87 70 77



PHOTOGRAPHIES ©CAFFEINE AGENCY,  
ATELIER DU PONT ARCHITECTES & ARCHITECTES  
D'INTÉRIEUR, ADOBE STOCK.