

best hotels

PARIS

PHILIPPE PENTECÔTE : LE PETIT BORDELAIS À PARIS



Avec un nom pareil, pas étonnant que Philippe Pentecôte soit entré en cuisine, comme on entre en religion. Il a définitivement fait une croix sur le mauvais goût. Il croit en la magie des mets. Restaurateur convivial, il n'hésite pas à aller saluer chaque table, se prête au jeu des photos avec les touristes, et reçoit, en retour, des mails du bout du monde ! Membre de la Chaîne des Rôtisseurs, maître Cuisinier de France, son restaurant Le Petit Bordelais est devenu, au fil des ans et des plats, le temple d'une authentique cuisine française. On y croise Roselyne Bachelot entre deux plateaux TV, Gilles Jacob quand il n'est pas à Cannes, le Président de la SNCF Guillaume Pépy... et tous les amoureux du bien-manger. Rencontre, pour BestHotels, avec un homme qui nous fait voyager au cœur du terroir et des vignobles de son enfance, en plein cœur de la capitale.

D'où vous vient cette passion ?

Maman m'a transmis le goût de la cuisine, avec ses tartes, boudins, pâtés et autres confits, à déguster en famille. Mon père a joué aussi un rôle, indirectement. Pour éviter de travailler pour l'exploitation familiale, je lui faisais des gâteaux. Du coup, j'avais quartier libre. Mes cinq frères et sœurs, eux, enrageaient !

Une vie faite de rencontres ?

À 16 ans, je débute mon apprentissage. En 1983, direction Paris. Un voyage éclair qui dure toujours ! J'ai eu la chance de côtoyer les plus grands. Dans mon parcours, il y a eu l'Olympe, Dodin Bouffant, Michel Rostang, Drouant (chef adjoint). Au Sofitel Porte de Sèvres, je deviens chef étoilé. Avant d'ouvrir mon propre restaurant en 2007.

Impossible de se tromper : on est ici chez vous !

J'ai joué avec les codes et les couleurs, avec une déco qui rappelle ma région, St Emilion. Le gris taupe pour la terre de mes ancêtres, l'orangé dont s'habille l'automne, et pour le bordeaux, je ne vous fais pas de dessin !

Et le corail ?

Ça, c'est ma passion pour la plongée !

Alors, justement, plongeons dans vos créations...

Le produit est au centre de tout. Frais, évidemment. Je travaille sa saisonnalité, pour mieux l'exprimer, le révéler, et le valoriser.

Vos spécialités ?

Le maquereau, le cépe en saison, la palombe, la boudoirie... Pour le dessert, j'ai créé le millefeuille au Liét.

Et les vins ?

Je m'entoure d'artisans-vignerons. Passionnés. Les Bordeaux sont à l'honneur bien sûr. Tout se passe dans les sous-sols secrets du restaurant. C'est là que se trouve ma cave. Peut-être vous en ouvrirai-je les portes...

Le Petit Bordelais, un endroit très privé...

On doit se sentir comme à la maison. D'ailleurs, je propose un service « chef traiteur ». On peut aussi privatizer les lieux pour certaines occasions. Une réunion familiale, un dîner d'entreprise entre collaborateurs, un déjeuner avec des copains... Le restaurant est à vous



PHILIPPE PENTECÔTE: LE PETIT BORDELAIS IN PARIS

No wonder, with such a name, that Philippe Pentecôte got into cooking as one joins a religious order. He kissed goodbye to bad taste and believes in the magic of high-class fare. As a friendly restaurant owner, he spontaneously greets every table and often poses for tourists, receiving mails from around the world in return! Member of the "Chaîne des Rôtisseurs", awarded French "master-cook", his restaurant "Le Petit Bordelais" and his cuisine have gradually become the Mecca of authentic French cuisine. Roselyne Bachelot, when not on a TV set, Gilles Jacob, when not in Cannes and the SNCF president Guillaume Pépy are regulars of his restaurant. Followed by many connoisseurs of excellent French cuisine. For BestHotels, we have met a man who invites us for a journey in the region and vineyards of his childhood. And yet, we are in the very heart of Paris.

Where does your passion come from?

My mum passed on to me her liking for cooking. I remember her cooking tarts, black pudding, pâtés and conserve for us. My father has something to do with it as well. Because I didn't want to work in the farm, I used to bake cakes for him. As a result, I didn't have to work for him. My five brothers and sisters were furious!

Your life was rich of encounters, wasn't it?

I started my apprenticeship when I was 16. In 1983, I went to Paris for a short visit that still lasts! I was lucky enough to mix with the greatest men in the business. My records include the Olympe, Dodin Bouffant, Michel Rostang, Drouant (as chef assistant). I got my first "star" as a chef at the Sofitel Porte de Sèvres and opened my first restaurant in 2007.

One can't be mistaken about the restaurant's design. It's definitely your style!

I played with codes and colors. The décor is reminiscent of my region, St Emilion. I used the maléskin grey for the land of my ancestors, the orange for the autumn color. As for burgundy, no need to explain!

What about the coral?

It comes from my passion for diving!

Well, let's dive into your culinary art now...

The product is the most important. It is fresh, obviously. I respect its seasonality to reveal it better and enhance its taste.

What are your signature dishes?

Mackerel, cep (according to season), ringdove, monkfish... I created the "Liét millefeuille" for dessert.

What about wines?

I work with passionate regional wine-producers. Bordeaux wines are predominant of course. The strategic place here is the basement. That's where my cellar is. It's very secret. I might take you there!

"Le Petit Bordelais" is a very private place, isn't it?

Here, you have to feel like home. Besides, I have a chef caterer service.

If need be, the restaurant can be privatized for special occasions: whether it's a family celebration, a professional dinner or just a simple gathering among friends... the restaurant is yours! A couple met here not too long ago and came back to celebrate their one year wedding anniversary. So romantic!



LE PETIT BORDELAIS RESTAURANT

22, rue Surcouf 75007 Paris

Tel : (+33) 01 45 51 46 93

www.le-petit-bordelais.fr

PARIS