

Le Petit Bordelais

La presse en parle

PENTECÔTE NE CHÔME PAS

"LE PETIT BORDELAIS"

Ce fut *Le Bellecour*, puis *Les Ormes*, c'est désormais *Le Petit Bordelais* de Philippe Pentecôte, pas peu fier d'être originaire du pays du cannelé. Au premier regard, on sait que l'on prend place autour d'une table sage comme un quartier de ministères. Alors certes, il n'y avait pas foule et, à regarder les mines des clients, c'était à se demander si une loi sur l'interdiction de boire dans les restaurants n'était pas passée discrètement en première lecture à l'Assemblée. À moins que ça ne soit la découverte du premier menu posé sur chaque table. Pressé de légumes aux anchois marinés, filet de mulot aux endives, crème de crevettes et aumônière de banane à la crème d'amandes. Pas de quoi s'enthousiasmer. Heureusement, la carte est là, le petit doigt sur la couture, prête à dégainer une savoureuse série de créations qui redonne le sourire à

Photo Philippe Toinard



tous les convives. Le meilleur est à l'intérieur, à commencer par le calammar. Il se pointe dans une assiette creuse, posée sur une fricassée de cocos. Dodu à souhait, il est gavé de pequillos, ces délicieux petits poivrons rouges du pays Basque, qu'il semble vouloir conserver comme une proie. En incisant la bête, ces derniers s'échappent pour rejoindre les cocos bien calés dans le fond de l'assiette. Association harmonieuse. **En face, l'émietté de tourteau au guacamole et tomate confite, frais comme la rosée du matin sur l'esplanade des Invalides, semble annoncer l'arrivée de printemps et**

son cortège de plats hauts en couleur. Nouvelle assiette creuse. Cette fois, elle est occupée par une blanquette de volaille aux pois gourmands. C'est moelleux à souhait et ça fond en bouche, on en redemanderait ! Dans la famille moelleux, les joues de porc braisées ne sont pas en reste, même si les lentilles du Puy ont tendance à casser l'ambiance. Bonne pâte, la poire fait son entrée pour conclure le bal des saveurs. Elle se tient droite comme un "i" dans l'assiette, le derrière bien calé dans un caramel au beurre salé. Tout le monde a retrouvé le sourire.

PH. T.

Le Petit Bordelais : 22, rue Surcouf,
7^e. M^o Invalides. Tél. : 01 45 51 46 93.
Formules et menus : de 28 € à 45 €.
Fermé samedi et dimanche.

Une table

Sous le bar face à l'entrée

Une entrée

Caille aumônière au miel et curcuma (14 €)

Un plat

Filet de daurade grillé au jus d'étrilles, compotée de chou vert (18 €)

Un dessert

Quartier d'ananas rôti aux épices et son sorbet (11 €)

Un vin

Gaillac château Adélaïde Prestige 2004 (5,50 € le verre)

Un élément du décor

Les deux petites marches pour grimper dans le restaurant

Un client

Bordelais, mais ce n'est pas obligatoire

Un serveur

James, du travail de pro

Un regret

Les vins au verre, trop axés sur Bordeaux

Une joie

Le cannelé bordelais avec le café.