

Le Petit Bordelais

La presse en parle



LE PETIT BORDELAIS

Si l'autorisation de fumer le cigare dans les restaurants était encore en vigueur, cette table récemment ouverte par le chef de cuisine, Philippe Pentecôte, s'y prêterait bien volontiers. Il règne ici une ambiance sage qui ne demande qu'à se débrider en fin de repas. Après avoir mangé le dernier quartier d'ananas rôti aux épices et son sorbet puis avalé un café, on aimerait rester stationner là, sortir un cigare de son veston et commander un Cognac ou un Banyuls. Autour d'un Short de Partagas, on pourrait dire tout le bien que l'on pense du calamar gavé de péquillos posé sur une fricassée de cocos, s'éterniser sur le moelleux de cette volaille servie sous forme de blanquette avec des pois gourmands et rappeler qu'il n'y a rien de meilleur qu'un filet de daurade grillé au jus d'étrilles accompagné d'une compotée de chou vert. Au final, on se raconte tout ça, mais sur le trottoir.