

Le Petit Bordelais

La presse en parle

Le Petit Bordelais

Chic et tout nouveau



Philippe Pentecôte est un homme heureux ! À 44 ans, il dirige sa première affaire, après plusieurs années passées au *Relais de Sèvres*, l'ex-restaurant étoilé du *Sofitel Sèvres* devenu *Pullmann*. Et c'est avec grand plaisir que l'on retrouve James Berthelot, longtemps directeur de *Drouant*. *Le Petit Bordelais* a ouvert le 29 février dernier. À la place du restaurant *Les Ormes*.

Calamar posé sur une fricassée de coco et farci d'une brunoise

Tout a été détruit, reconstruit, considérablement agrandi. Et Philippe n'est pas peu fier de son décor, coloré, chic et cosu. Des tons gris taupe rehaussés de couleurs rouges, brunes, ocres, en rappel sur les chaises, voilages, les dossiers des banquettes qui longent un mur. Des dossiers en velours hauts de 2,10 m, confortables, pour apprécier une cuisine « de bases classiques revisitées, souligne

notre chef-proprétaire. Je veux sécuriser les clients avec un menu à prix doux et un décor rassurant, contemporain mais chaleureux ». En cuisine, il a engagé quelques « anciens » de sa brigade au *Sofitel*, ce qui lui donne le temps de discuter avec ses clients. De tout, de rien, des réalisations propres, nettes et précises, autour de produits identifiables à l'œil nu : le calamar posé sur une fricassée de coco et farci d'une brunoise de péquillos, céleri, carottes, poitrine séchée... et la savoureuse blonde d'Aquitaine pour deux : une entrecôte escortée de gratin dauphinois et d'un pot de sauce bordelaise. La douzaine de vins suggérée au verre sera offerte lors d'un jeu sur www.le-petit-bordelais.com ○

▶ 22 rue Surcouf, Paris VII^e.

Tél. : 0145514693.

Fermé le samedi

et le dimanche. Formule

à 28 €. Menus à 33 €

et à 45 € (dégustation).

Carte à 47 € (hors boissons).