

Le Petit Bordelais

La presse en parle



Philippe Pentecôte ouvre Le Petit Bordelais à Paris 7ème

Philippe Pentecôte ouvre les portes le 20 février prochain de son tout nouveau restaurant, Le Petit Bordelais, 20 rue Surcouf à Paris 7ème, qui va remplacer l'ancien restaurant étoilé Les Ormes.

L'ouverture concrétise un rêve depuis longtemps occulté. Ancien chef du Ciel de Paris et du Relais de Sèvre au Sofitel Paris Sèvres où il a été consacré par l'étoile Michelin, il n'avait pu qu'être satisfait par les moyens mis en œuvre pour satisfaire à son besoin d'autonomie. Le rêve est devenu projet lorsque le groupe Accor a décidé de fermer Le Relais de Sèvre.

Le restaurateur a imaginé Le Petit Bordelais comme un restaurant gastronomique, sans prétention à l'étoile, mais avec tout de même une cuisine de saison et valorisant le produit, chère à Philippe Pentecôte. Sa thématique bordelaise, imaginée en raison de ses propres origines, se déclinera au niveau de la décoration (signée Christian Cardineau) avec des couleurs bordeaux, ocre, chocolat, moka, ainsi que sur le vin. En plus des 90 références de la cave reprise à son prédécesseur, qui présente quelques vieux millésimes en Bordeaux et Bourgogne, le chef y fera découvrir chaque mois une douzaine de vins servis au verre, choisis parmi ses propres découvertes. Ils seront conditionnés avec le nouveau système Oenomatic.

La carte proposera cinq entrées (de 14 à 21 euros), six plats (de 16 à 44 euros) et cinq desserts. Un menu du jour (midi et soir) proposé à 28 euros (entrée-plat ou plat-dessert) et à 33 euros (entrée-viande ou poisson-dessert) contenteront les budgets serrés et les prudents. Un menu dégustation à 45 euros tiré de la carte donnera droit à une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert.

Les intitulés des plats seront fidèles à l'approche du chef qui valorise le travail de la salle, avec par exemple, un foie gras de canard, une coquille Saint-Jacques, la volaille, le fromage (de la semaine), un chocolat. En cuisine, le chef a complété son fourneau à gaz par une plancha et une sauteuse à gaz Cometto, des équipements installés par Desmarest (Pontault-Combault).

Le 13/02/2008