

Le Petit Bordelais

La presse en parle

Cuisine d'aujourd'hui au Petit Bordelais, reposant en partie sur le long passé d'expérience de Philippe Pentecôte.

Au fond d'un labyrinthe de couloirs du Sofitel Sèvres existait, il y a peu, la plus sinistre – d'être sans fenêtres – des salles à manger bon chic. La bonne cuisine, très bonne même, qui s'y donnait en dérangeait apparemment la gouvernance. Pourtant elle était étoilée et l'excellent Philippe Pentecôte, avec un bel entêtement, n'en espérait pas moins finir par y voir le jour. Il a décidé d'aller le chercher ailleurs. Il s'installe rue Surcouf, riche de restaurants, pour y imposer le meilleur d'entre eux et enfin se faire connaître.

Ne pas imaginer un bistrot régionaliste : lui est du Bordelais, il



Pierre Emmanuel Veick pour ParisOla

● Un chef qui aime s'adresser aux initiés.

aime le faire savoir, mais le côté bistrot n'est pas sa tasse de thé. Il penche plus côté lieu d'initiés aimant les tables de synthèses :

un aujourd'hui reposant sur un passé d'expérience selon le long parcours classique d'apprenti doué à chef bien dans sa peau. Dans un environnement confortable, sagement de notre époque, il prouve que cela lui a bien réussi et à ce qu'il prépare aussi.

Petite touche bordelaise d'ouverture avec la gelée de Sémillon griffant de son musqué le pain d'épices et l'anis d'un foie gras au torchon en mi-cuit : au plus franc. Lit de tomates confites et petits oignons pour du

guacamole en support d'un tourteau émietté fouetté d'aneth, avec la caresse finale d'une crème d'olive : délicatesses sans mièvrerie. Un risotto au parmesan en réussite extrême se suffirait à lui-même : d'escorter des noix de Saint-Jacques plancha et jus de viande est d'entente parfaite. Rappel impérieux de l'Aquitaine : de la Blonde, mûre comme il faut, pour une double et faste entrecôte grillée. La sauce bordelaise est d'évidence, jus de viande, échalotes blondies et vin rouge réduit en belle précision : de vraies saveurs, vraies de vraies. Son gratin dauphinois fera date par son retour aux sources. Le feuilleté à la crème vanille : il sera modèle. Alors, un événement ? Oh que oui ! ■ Ph. C.

● Menus : 28 à 33 €.

● Carte : 40-57 €.

● 12 vins au verre : 5 à 20 €.

● Cuisine : 16/20.

● Qualité-prix : 16/20.

● Décor : 13/20.

● Ambiance : 13/20.

22, rue Surcouf (7^e) ;

01-45-51-46-93.

La bonne vie De Philippe Couderc

Entente parfaite