

CHAUD DEVANT !

Tonalité bordelaise

● Trilogie de maquereaux sur un fond de marinade en gelée de vin blanc d'Entre-deux-Mers, crème de chou-fleur à la ventrèche, baudroie sauce matelote, pibales dès la saison, mille-feuille à la mousseline de Lillet : au Petit Bordelais le ton et l'accent se font de plus en plus... bordelais. En revisitant les produits du territoire de la région, Philippe Pentecôte leur donne à Paris une autre manière d'être. Et même d'être en renouveau avec la fastueuse côte de bœuf d'Aquitaine grillée, servie comme de tradition « avec son gras ». Sa sauce bordelaise préparée sur un fond de joue de bœuf, une nouveauté séculaire redécouverte : à prendre son temps pour la déguster. Le régionalisme revisité reprendrait-il du poil de la bête dans la capitale ? D'autant qu'il sait être d'avant-garde là-bas comme chez Thierry Marx à Pauillac et Philippe Etchebest à Saint-Emilion.

Le Petit Bordelais, 22, rue Surcouf (7^e) ; 01-45-51-46-93.