

# Le Petit Bordelais

La presse en parle

## Intimiste, *Le Petit Bordelais*

**M**algré une carrière en cuisine rondement menée (chez Olympe, au Dodin Bouffant, Chez Rostang, au Grand Véfour, Chez Drouant, puis au Ciel de Paris et au Relais de Sèvres comme chef), Philippe Pentecôte n'est pas qu'un homme de casseroles. Bien au contraire. Installé depuis quelques mois à son propre

compte, ce volubile quadra se régale de la possibilité qui lui est offerte d'accueillir ses clients comme des hôtes de marque, reconnaissant chacun, ne les laissant pas quitter les lieux sans les avoir salués. Au Petit Bordelais, le bien nommé puisque le nouveau propriétaire est originaire des environs de Bordeaux, il évolue comme un poisson dans l'eau, laissant libre

cours à sa façon naturelle. Il y pratique une cuisine correspondant à sa propre définition de la gastronomie : donner de la noblesse aux produits, qu'ils soient simples ou chers. Le bruit court qu'une étoile le guette. En attendant, la clientèle du quartier ne s'y est pas trompée, qui vient se régaler midi et soir d'un menu dégustation de cinq plats et fromages pour 45 euros. Bien que le nouveau propriétaire ait déjà poussé les murs en ayant – à la faveur de deux mois de travaux et 200 000 euros d'investissements – fait passer la surface de son établissement de 36 à 60 m<sup>2</sup>, le lieu conserve son caractère feutré et intime, appuyé par des teintes chaudes. Une décoration sans emphase permettant aux convives de savourer l'instant en toute quiétude. *Barthélémy*



**Le Petit Bordelais**  
22, rue Surcouf – 75007 Paris  
Tel. : 01 45 51 46 93  
[www.le-petit-bordelais.fr](http://www.le-petit-bordelais.fr)  
Ouvert du mardi au samedi  
midi et soir  
Ticket moyen : 50 euros à midi  
65 euros le soir.

