

Le Petit Bordelais

La presse en parle

Un venu d'ailleurs d'anthologie

*
PAR PHILIPPE COUDERC



Le Petit Bordelais. D'un solide talent, technicien comme pas un, précis à l'extrême, le chef Philippe Pentecôte cuisine comme se taille un diamant.

Petit Bordelais

Qualité-prix : 16/20

Cuisine : 16/20. Décor : 13/20.

Ambiance : 13/20.

Menus : 28 et 33 euros.

Carte : 40-57 euros.

Dans cette rue Surcouf qui multiplie les restaurants, Philippe Pentecôte installe le meilleur d'entre eux. Rien du bistrot régionaliste supposé par l'enseigne : cadre contemporain et bourgeois, chic et discret, comme il convient à ce septième arrondissement. L'homme a un long parcours tranquille classique et sait l'aujourd'hui en toutes synthèses. D'un solide talent, technicien comme pas un, précis à l'extrême, il cuisine comme se taille un diamant. Foie gras, pain d'épices, anis, gelée de Sémillon; tourteau à l'aneth sur tomates confites et guacamole; risotto aux noix de saint-jacques; entrecôte blonde d'Aquitaine sauce bordelaise; gratin dauphinois; feuilleté crème vanille : ils font événement !

22, rue Surcouf, Paris VII^e.

Tél. : 01-45-51-46-93.