

Le Petit Bordelais

La presse en parle

ParisGourmand
com

Le WebMagazine de l'Art de Vivre à Paris



Le Petit Bordelais



Second de Louis Grondard, ce qui n'est pas rien quand on connaît le talent de ce grand cuisinier qui officiait chez Drouant, puis chef de l'élégant Relais de Sèvres, Philippe Pentecôte nous a déjà largement prouvé un savoir-faire acquis auprès d'une pléiade de chefs réputés.

Une riche expérience qui l'a conduit à se mettre à son compte début 2008, en reprenant l'ex restaurant « Les Ormes », étoilé au Michelin, lequel succédait déjà au fameux Bellecour très apprécié pour sa cuisine lyonnaise.

Le Décorateur Christian Cardineau a relooké la maison dans un style cosssu et chaleureux très actuel, avec des murs-banquettes capitonnés dans une alternance de couleurs bordeaux (bien sûr), ocre, chocolat ou moka.

Mais ne vous fiez pas trop au nom de la maison qui il rappelle surtout les origines bordelaises du patron, car la carte n'est pas exclusivement terroir, mais embrasse un registre beaucoup plus large... et réussi.

Le maquereau à l'Entre deux Mers est une belle et originale création de Philippe Pentecôte, qui revisite avec bonheur le classique (et souvent banal) maquereau au vin blanc.



Autre grand standard de la région, la tendre entrecôte bordelaise, prend ici ses lettres de noblesse et mérite une hola d'honneur... que l'on devrait même bisser après avoir goûté le succulent millefeuille maison, lequel nous rappelle si nous l'avions oublié, que le patron a également exercé le métier de pâtissier.

Belle carte des vins, et service impeccable piloté par James Berthelot, grand professionnel dont nous avons déjà pu apprécier la courtoisie et l'efficacité dans de grandes adresses parisiennes.

Comptez autour de 55 € hors boissons à la carte. Impeccable menu-dégustation à 45 €. Formule à 19 € au déjeuner.