

*les  
petites  
mains*

PAR  
JUSTINE PILUSO

Restaurant, terrasse, événements



# UN ÉTÉ FACE À LA TOUR EIFFEL





**Les Petites Mains investissent pour la deuxième année le cœur du Palais Galliera ! Cette année, une Cheffe à la joie de vivre débordante et à la cuisine ensoleillée prend les commandes de la terrasse incontournable du 16ème arrondissement.**

**Justine Piluso s'empare de la cuisine ouverte sur le jardin, et joue la partition salée du restaurant. Elle invite le chef pâtissier Jeffrey Cagnes et ses créations à l'accompagner aux desserts.**

**Les Petites Mains** prennent leur quartier d'été face à la Tour Eiffel dès le mardi 19 avril et ce jusqu'à la fin octobre, du déjeuner à l'apéritif, à la même adresse que le Musée de La Mode de La Ville de Paris, face à la Tour Eiffel.

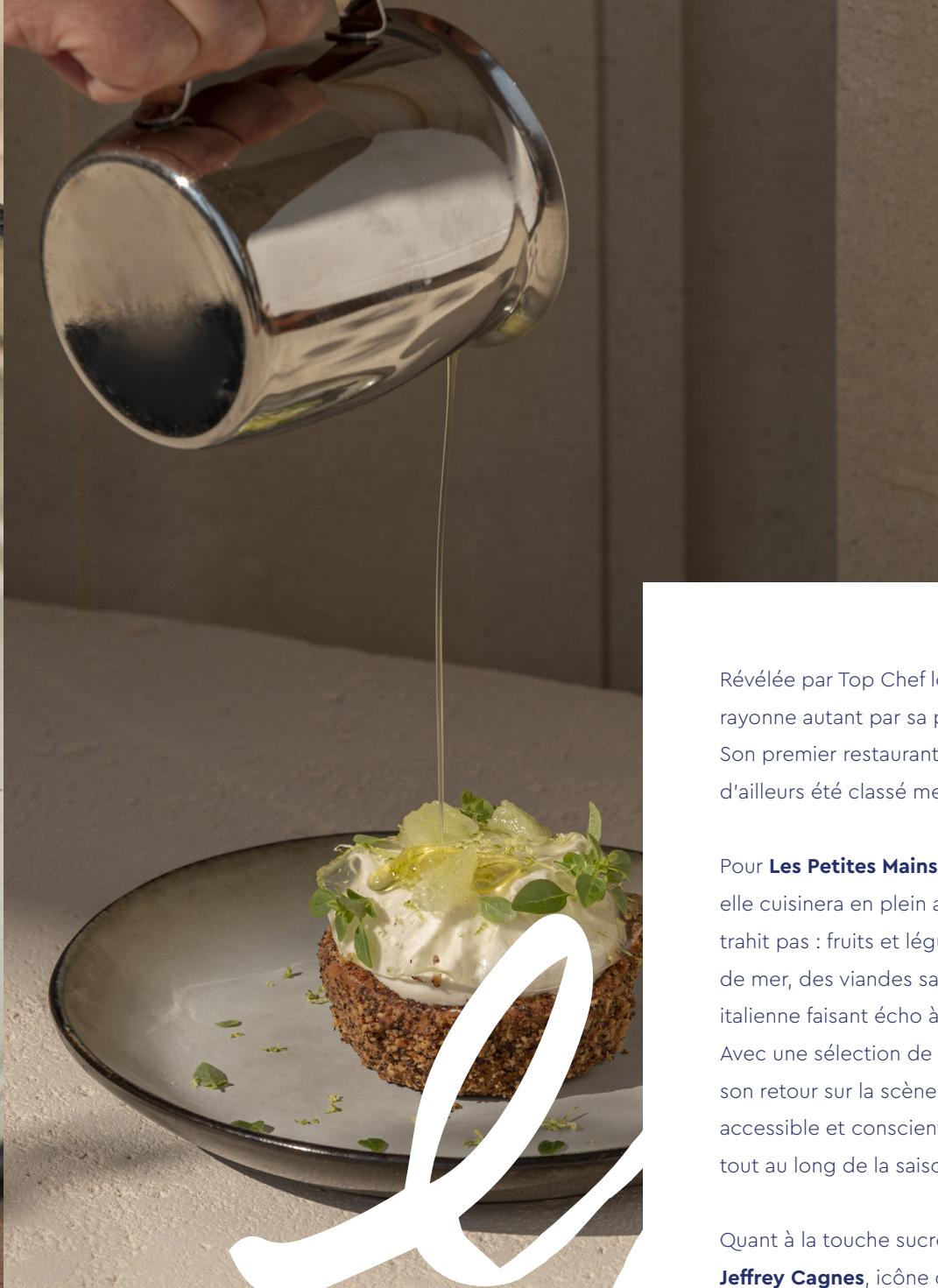
Chez **Les Petites Mains**, sous les colonnes du Palais et au milieu du jardin à la floraison débordante, la terrasse et la cuisine invitent à une pause élégante, inspirante et stimulante. Les déjeuners interminables et les tea time transformés en apéro de l'été à déguster les créations de deux chefs d'exception, y seront à l'honneur.

**Pour clôturer l'expérience, le public est invité à pousser les portes du Musée. Celui-ci propose cette saison un voyage artistique. « Love brings love » et offre une plongée dans les collections d'Alber Elbaz, ainsi qu'un parcours de la mode qui sillonne l'histoire.**





la



Révélée par Top Chef lors de la saison 11, **Justine Piluso** rayonne autant par sa personnalité que par son talent. Son premier restaurant, Le Cappiello, aujourd'hui fermé, a d'ailleurs été classé meilleure table parisienne.

Pour **Les Petites Mains** qu'elle investit à 100% cet été et où elle cuisinera en plein air, **Justine** a créé une carte qui ne la trahit pas : fruits et légumes qui ont mûri au soleil, des fruits de mer, des viandes saisies... avec l'indispensable touche italienne faisant écho à ses racines.

Avec une sélection de produits en direct du marché, pour son retour sur la scène parisienne, elle propose une carte accessible et consciente, à croquer tout l'été et qui évoluera tout au long de la saison.

Quant à la touche sucrée, celle-ci sera sous la houlette de **Jeffrey Cagnes**, icône de la pâtisserie aux créations ultra gourmandes et graphiques. La carte des desserts compte ainsi des fruits frais, de la babka et bien des surprises. La consigne est claire : cet été, tout est à consommer sans modération sur la Terrasse des **Petites Mains**.

Et puisque la belle saison s'arrose (avec modération), la carte des boissons compte de délicieux pétillants naturels, des cocktails et des eaux infusées pour faire varier la température !





**Les Petites Mains par Justine Piluso, sera ouvert tous les jours, de 12h00 à 20h00 jusqu'au 31 octobre ; la cuisine étant ouverte en plein air, les ouvertures seront donc soumises aux conditions météorologiques.**

**Pour pousser la soirée au Palais Galliera, il est possible d'organiser des événements privés sur réservation uniquement, auprès de No More Penguins.**

#### **Informations pratiques**

La programmation face à la tour Eiffel

**Le service du déjeuner à partir de 12h**

Entrée – plat – dessert, dans le jardin.

#### **L'après midi**

des boissons et cocktails et des assiettes à grignoter jusqu'à la fin de journée

#### **L'adresse**

Le restaurant : 14 avenue du Président Wilson, 75116 Paris

Le musée : 10 avenue Pierre Ier de Serbie, 75116 Paris

**Ouvert tous les jours de 12h00 à 20h00 à partir du 19 avril.**

**Le restaurant sera ouvert tout le mois d'août.**

**600m<sup>2</sup> de terrasse.**

**Le lieu est accessible aux personnes à mobilité réduite.**

#### **Réservations**

directement sur le site : [lespetitesmains.paris](http://lespetitesmains.paris)

#### **Contacts presse**

**NÉROLI**  
AGENCE DE COMMUNICATION

**Florence Mazo Koenig – Alizée Gariel**

[florencemazo@gmail.com](mailto:florencemazo@gmail.com) – 06 62 08 24 02

[alizee@agenceneroli.com](mailto:alizee@agenceneroli.com) – 06 20 52 88 24