

Les petites mains

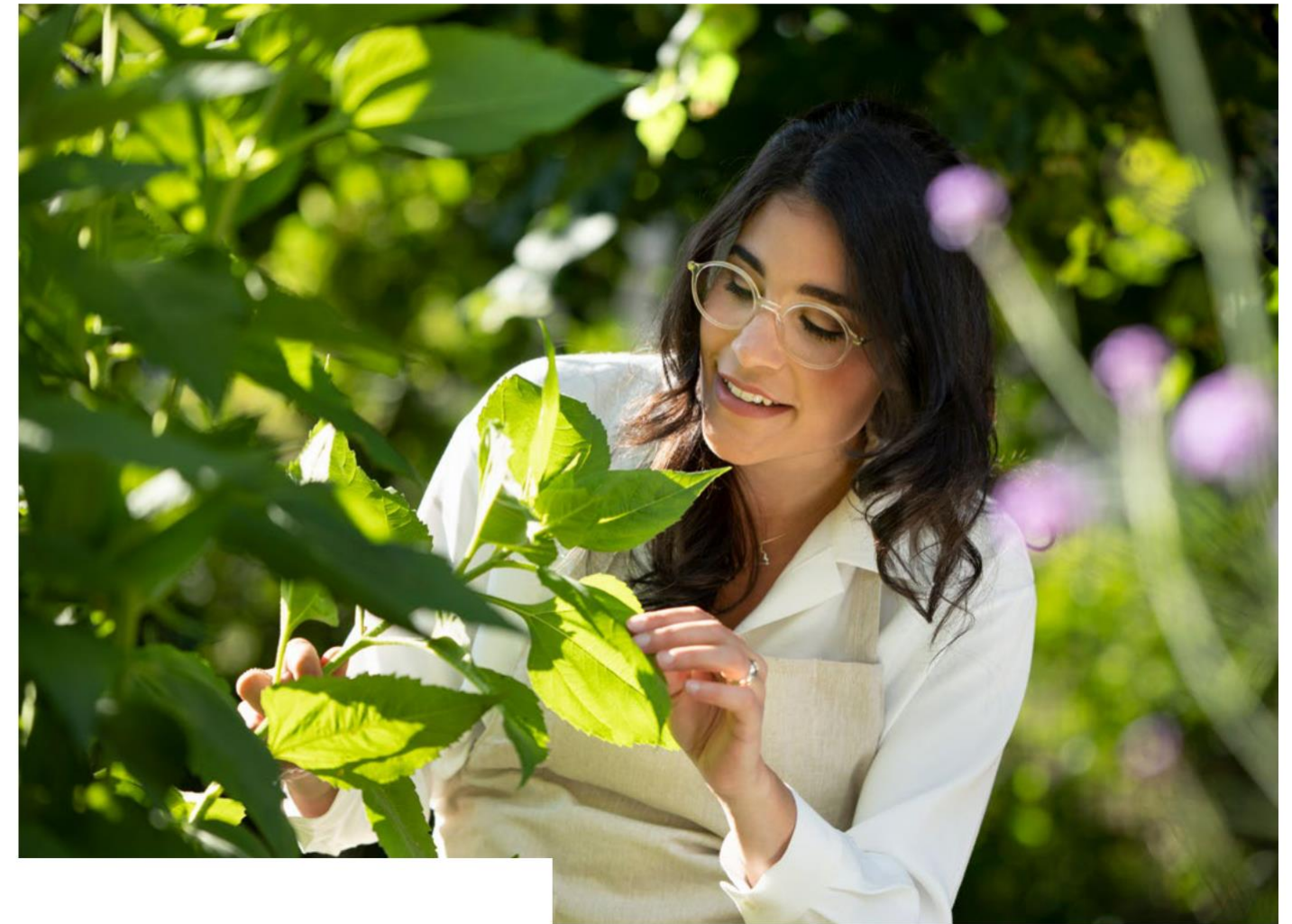
PAR
JUSTINE PILUSO

UNE
HISTOIRE
DE
LA MODE
02.04.2022
26.06.2022

Restaurant, terrasse, événements

**LA NOUVELLE COLLECTION
SAVOUREUSE DE JUSTINE
PILUSO ET JEFFREY
CAGNES.**

SAISON PRINTEMPS-ÉTÉ 2022



La terrasse la plus grandiose de Paris est dressée pour sa deuxième saison.

Un lieu en plein air de 600m², une vue sublime sur la Tour Eiffel et l'ombre fraîche des colonnades en décor pour dévoiler la nouvelle carte de Justine Piluso qui prend les rennes d'une cuisine ouverte.

Un travail de petites mains, pour interpréter quotidiennement une palette fraîche de produits de saison, et ce, jusqu'au mois d'octobre.

Le final de ce défilé savoureux ?

Les desserts du pâtissier Jeffrey Cagnes pour régaler les palais les plus avertis.



À MIDI, ON DÉJEUNE FRAIS ET COLORÉ !

Justine Piluso s'installe tous les jours jusqu'à la fin du mois d'octobre dans les jardins du Palais de la Mode.

Cuisinant chaque jour et selon les arrivages du marché, sa carte se promène en Méditerranée, s'autorisant des haltes en Italie, en clin d'œil à ses origines. Pour vaincre les températures estivales, la cheffe rivalise d'audace et propose une carte très courte, ultra fraîche et joyeuse, à son image.

Le poulpe se glisse en dentelles dans une salade aux herbes fraîches, où la menthe vient taquiner le céphalopode ; quant à l'œuf "parfait", il se décline en ce printemps avec des artichauts.

De ses racines italiennes, Justine a pioché les cannelloni qu'elle interprète "à sa sauce" dans un registre plutôt levantin comme avec cet agneau fondant aux parfums des notes d'une Kefta, accompagné d'une sauce crémeuse au yaourt et fines herbes. Le poisson grillé (maquereau, truite, daurade etc.) en aller-retour sur une plancha, dévoile ses notes salines. Il sera proposé toute la saison marié à des légumes du moment, juste saisis ou fondants, et relevés d'un condiment original. Enfin, pour les veggies, une burrata crémeuse se marie aux légumes verts de printemps encore croquants, avec un pesto gourmand à l'ail des ours : so french !



Comme unique contrainte, Justine a choisi celle de l'approvisionnement français et local dès que possible, les plats sont interprétés avec l'arrivage du matin, rompant ainsi la monotonie d'une carte fixe. De quoi ravir les riverains qui en font déjà leur "cantine" chic et arty !

En desserts, **Jeffrey Cagnes** joue la carte des classiques. Comme la petite robe noire d'Hubert de Givenchy, le pâtissier fait défiler les incontournables de la pâtisserie française, avec une touche d'éclat : le fraisier à partager (ou pas !) se réveille d'une brunoise de fenouil pour un final ultra frais, la tarte au citron meringuée légère et crémeuse, ou encore le baba au rhum bien imbibé pour amateurs ou encore sa babka inimitable, à grignoter du bout de la cuillère.

LE SOIR, ON PREND UN DRINK STYLÉ

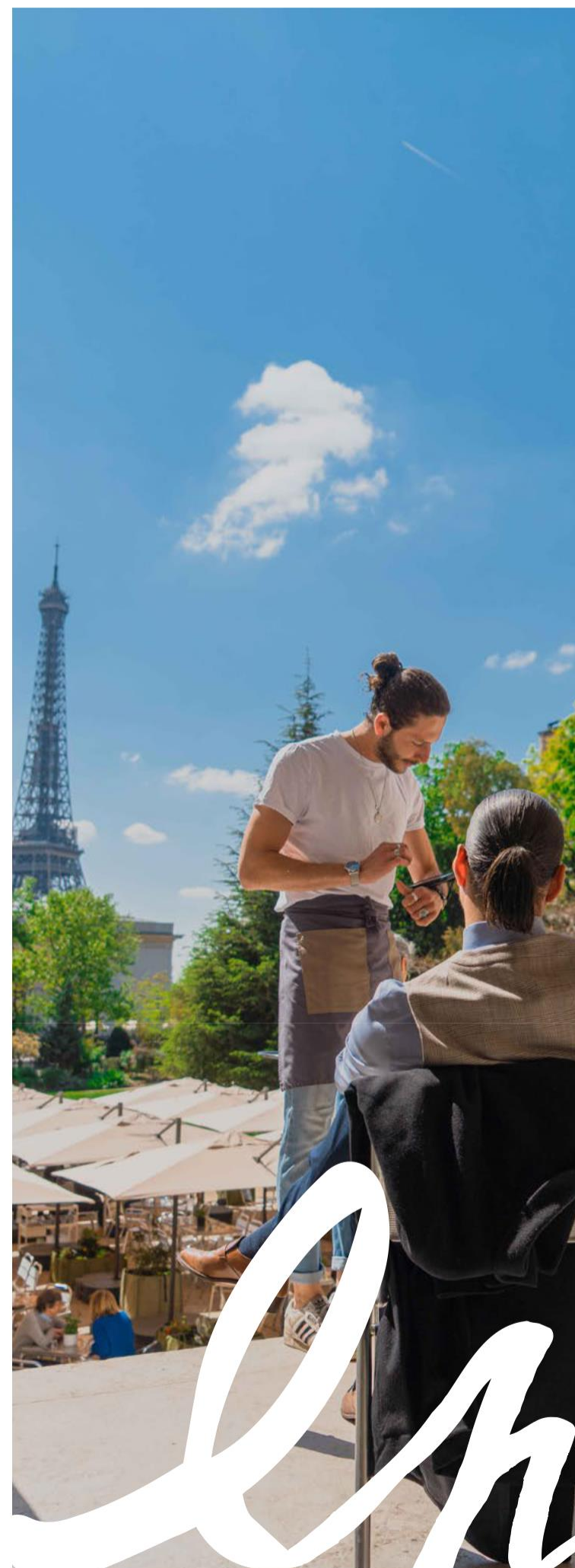
Nouveauté de cette deuxième saison des Petites Mains, en fin de journée, on boit "côté jardin". Une grande carte de boissons élaborée avec soin est disponible pour cet afterwork chic et arty.

On se laisse aller à découvrir une carte de cocktails détonnants et de toutes les couleurs, en plus de la jolie sélection de vins et pétillants naturels sourcés par l'agence Soif, de Céline Maguet. Pour le sans alcool, on plonge volontiers dans des limonades maison où la version classique côtoie celle à l'hibiscus et romarin, et où les thés glacés maison viennent faire baisser la température estivale...

Pour accompagner ces boissons, Justine Piluso propose d'irrésistibles petits grignotages à partager au jour le jour. L'offre, qui peut changer au gré de la saison, sera composée de couteaux et moules grillées au beurre d'escargot et de planches à partager. Elle sera disponible dès le 14 mai.

Avis aux amateurs d'art, c'est la date de la Nuit des Musées !

Vite ! Tout le monde au jardin !





Les Petites Mains par Justine Piluso sera ouvert tous les jours, de 12h00 à 20h00 jusqu'au 31 octobre ; la cuisine étant en plein air, les ouvertures seront 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 1er 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.

600m² de terrasse.

Le lieu est accessible aux personnes à mobilité réduite.

Réservations

Directement sur le site : lespetitesmains.paris

À propos

Acteur majeur de l'événementiel culinaire, No More Penguins partage une nouvelle vision en déployant des concepts de restauration uniques et éclectiques, pour le compte de grandes institutions culturelles, de labels luxe et d'événements majeurs.

Art Paris, L'Olympia, Palais de Tokyo, Prix de Diane Longines, Le Grand Palais, Qatar Prix de l'Arc de Triomphe, Paris Musées, Asia Now et plus récemment le restaurant Fabula au Musée Carnavalet - Histoire de Paris...

NMP bouscule les usages et les concepts.

Fidèle à son ADN, le groupe crée chaque projet sur la base d'un casting sur-mesure pour créer des propositions remarquées, en lien avec les chefs qui créent les tendances du moment.

Direction artistique, communication, solution de booking d'extras, laboratoire de production et plateforme logistique, NMP s'impose depuis quelques années comme le groupe de restauration qui redéfinit les codes de l'hospitalité.