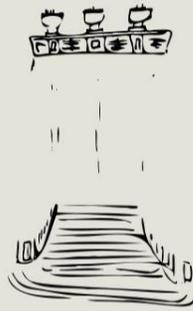




*les
petites
mains*

LES PETITES MAINS

Restaurant dans les jardins du Palais Galliera - Musée de la Mode de la Ville de Paris



Soirées estivales à la lueur de la Tour Eiffel, dans les jardins du Palais Galliera

Pour sa troisième saison, le restaurant Les Petites Mains inaugure ses dîners face à la Tour Eiffel, au cœur des jardins du Palais Galliera. Le chef Geoffrey Lengagne, à la tête de la cuisine cette année, imagine un défilé de plats colorés et élégants.

Il est accompagné du pâtissier François Daubinet qui signe la carte des desserts et de Sébastien Foulard, le mixologue fondateur du Jeffrey's Bar pour les boissons haute couture.



La nouveauté : des dîners face à la Tour Eiffel



Pour la première fois cette saison, les portes du jardin du Palais Galliera s'ouvrent la nuit et offrent un écrin de verdure délicat à la vue follement parisienne, au cœur d'une terrasse spectaculaire dans le 16^{ème} arrondissement de Paris.

Une pergola végétalisée prolonge l'expérience bucolique aux pieds des colonnes du Palais sur un parvis de 600m², habillé de tables et chaises aux teintes argile et carbone signées Fermob.

Un tableau complété par les teintes subtiles de la décoration végétale du restaurant avec ses orangers du Mexique, anémones du Japon et jasmin étoilé.

Cet été, trois chefs composent cette collection estivale et s'approprient la signature originale du restaurant pour une collaboration très couture, en écho au Musée de la Mode.





1997
FASHION
BIG RANG

Le chef Geoffrey Lengagne

créateur de la saison SS23



Cette saison, Geoffrey Lengagne confectionne sa première carte en tant que chef résident. Son parcours, aux airs de voyage initiatique, l'a conduit aux côtés de Mathieu Vianney à Lyon, Pierre Gagnaire à Londres ainsi qu'à New York, auprès de Thomas Keller. Une première vie d'inspiration à tutoyer ceux qui font le goût de l'époque.

Geoffrey révèle cet été aux Petites Mains une cuisine élégante relevée de touches audacieuses inspirées de ses expériences internationales, parmi lesquelles les shiitakés grillés puis marinés au chimichurri, accompagnés de tomates datterino confites, mozzarella di Bufala et lomo ibérique.

Tout au long de la carte, le chef tire un fil aux influences françaises et méditerranéennes. Les asperges blanches des Landes s'associent ainsi à une crème de thon et des œufs de truite, tels des perles brodées.

Le thon méditerranéen se donne un style très dolce vita avec ses haricots verts marinés, arrabiata d'été et framboises, qui viennent rehausser le plat comme un bijou. La seiche grillée de Méditerranée aux cinq épices, petits pois et livèche complète une collection de saveurs iodées et délicates.

Dans un registre très gourmand le chef confectionne des plats qui se dégustent à deux dans une ambiance de table de partage, le soir exclusivement. Un faux-filet français maturé 40 jours, mariné puis grillé au barbecue, est servi avec son condiment aux piments chipotle et poivrons, et accompagné d'une salade de sucrine, pleurotes, courgettes et radis. Le poulpe de Galice ultra fondant est rôti au barbecue et assorti d'une fregola sarda d'été.





Une collection sucrée en exclusivité par François Daubinet

François Daubinet, égérie de la pâtisserie contemporaine révélé à la table gastronomique du Taillevent et chez Fauchon, signe une carte de desserts inédite pour Les Petites Mains.

Passionné de métiers d'art et inspiré par l'exigence des grands couturiers, il livre une carte de douceurs précise et ciselée à laquelle se mêlent des pâtisseries graphiques et audacieuses.

Le pâtissier, très inspiré par les jardins de Galliera, décline les fraises françaises en un jardin fleuri rehaussé d'une crème pistache onctueuse. Le classique Paris-Brest est quant à lui interprété avec un cœur de praliné à la noix de coco.

François Daubinet reprend l'iconique tarte aux agrumes en lui apportant une touche soufflée et craquante avec ses éclats de meringue.

L'incontournable mousse au chocolat 70 % cacao et 100 % vegan est stylisée d'un peu de gruê de cacao caramélisé, pendant que la fine tartelette caramel au beurre salé se pare de cacahuètes concassées, pour un maximum de gourmandise.



Des cocktails haute couture par Sébastien Foulard

Le mixologue Sébastien Foulard, fondateur du Jeffrey's bar, signe une carte sous forme de collection-capsule dédiée aux créateurs qui font l'histoire du Palais Galliera.

Chaque recette, avec ou sans alcool, est un hommage aux plus belles robes de la collection permanente du Musée et porte le prénom d'un grand couturier ayant marqué l'histoire de la mode.

Avec le cocktail ultra-noir *Thierry*, Sébastien évoque certaines des créations les plus célèbres de l'inclassable couturier et artiste Thierry Mugler.

Raf convoque Raf Simons, qui peignait les palmiers de l'artiste Franky Claey's sur le corps des modèles de sa collection *Black Palms*.

Les amoureux de Mauresque découvriront avec plaisir *Jean-Paul*, évocation pointue de l'apéritif incontournable dont la robe diaphane rappelle l'iconique marinière de Jean-Paul Gaultier.

Enfin, *Donatella* nous plonge dans la flamboyance de la maison milanaise Versace en alliant gin français, limoncello, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Magic Velvet et Prosecco.

Pour les plus sages, Sébastien crée deux mocktails de saison.

John, aux touches florales et fruitées, associe un jus de pomme frais à l'eau de rhubarbe, verjus, Magic Velvet, pétillant de pomme et sirop de rose.

Rei, en écho à Rei Kawakubo, fondatrice de la maison Comme des Garçons, est un clin d'oeil aux célèbres bump dress de la créatrice, créées pour le chorégraphe Merce Cunningham.





NMP acteur majeur de la scène 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, les restaurant Les Petites Mains au Palais Galliera, Fabula au Musée Carnavalet et Songes au cœur de l'Hôtel de Sade à Saint-Rémy-de-Provence... 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.

les petites mains

GRANDE NOUVEAUTÉ CET ÉTÉ

Les Petites Mains se pare de sa plus belle robe de soirée
et inaugure une expérience inédite au cœur des jardins
de Galliera : les dîners face à la Tour Eiffel.

TARIFS

ENTRÉE À PARTIR DE 10€

PLAT À PARTIR DE 18€

FORMULES LE MIDI

ENTRÉE + PLAT 26€

PLAT + DESSERT 26€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35€

HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE

SI LE TEMPS LE PERMET

Ouverture du mardi au dimanche de 12h à minuit

-

Déjeuner du mardi au vendredi de 12h à 14h30

Déjeuner samedi et dimanche de 12h à 16h

-

Dîner du mardi au samedi de 19h30 à 22h

ADRESSES

Restaurant : 14 avenue du Président Wilson, 75116 Paris

Musée : 10 avenue Pierre 1^{er} de Serbie, 75116 Paris

Le lieu est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÉSERVATION

lespetitesmains.paris

INSTAGRAM

[lespetitesmains.paris](https://www.instagram.com/lespetitesmains.paris)

