

# LE BISTROT QUI A DÉJÀ TOUT D'UN GRAND!

RESTAURANT  
LE PETIT GEORGE  
CHAMPS - ÉLYSÉES

PRESS  
FOR YOU

COMMUNIQUE DE PRESSE



Dans un quartier plus habitué à aligner les cantines de mauvaise fortune pour appétits chronométrés ou les tables coup de bambou pour touristes en perdition et wannabe, Le Petit George est une oasis de bistronomie bien pensée et bien sourcée, dans le désert des Champs-Élysées.

### Le QG des fines gueules qui ont du nez et un palais bien dans l'époque !

## LA NOUVELLE VAGUE DES BEAUX QUARTIERS

Dans la lignée d'un Mermoz, d'un Agapé (plus gastro) ou d'un 116 pages avant eux, Le Petit George réussit un grand écart osé entre hier et aujourd'hui, entre couverts en argent (une rareté!) et godets nature, entre plats traditionnels et accompagnements/ assaisonnements canaille. **Un bistrot comme on n'en rêvait même pas à cet endroit-là !**

Une **aubaine pour le déjeuner** des cinéphiles de Pathé, des avocats en cabinet et de tous les cadres du Washington Plaza en présentiel...

Surtout que le rapport qualité/prix a de quoi les faire

sursauter. Entre 28€ et 29€ pour un plat et entre 10€ et 17€ pour les entrées. Avec, à titre d'exemple (la carte qui change tout le temps) : Foie gras mi-cuit au torchon, chutney de mangue, dos de cabillaud, beurre blanc citronné, purée, poêlée de légumes et champignons sauvages, et pour finir en beauté, un crumble aux poires, glace aux dattes fleur d'oranger. C'est beau, c'est bon et les verres de vin (nature ou pas) sont à partir de 7€.

Le soir, la carte s'étoffe pour (re)découvrir avec délice l'exceptionnelle côte de bœuf de Galice maturée à un **prix très raisonnable au vu de la qualité**.



## DEUX HOMMES EN VUE POUR VEILLER SUR LE PETIT GEORGE



Le premier s'appelle **Bebe N'Diaye**. Son parcours est éloquent et émaillé de belles rencontres et c'est notamment auprès de Frédérique Lehuède, chef du restaurant gastronomique « la Croisette » à la Baule qu'il peaufine sa maîtrise du poisson. Attention, si les intitulés de ses plats laissent juste transparaître un petit twist, ses **saucés** et ses **assaisonnements** se révèlent souvent aussi **surprenants** que **détonants**. 2 années à seconder Marie Laure Deltour, Chef du célèbre restaurant « le Beudant » aux Batignolles et du « Petit Champerret », font de Bebe un **Chef accompli, authentique et très créatif**. Son credo, en 2022 : le meilleur produit, le plus respectueux de la nature et des gens. De son propre aveu, il attend la saison de la chasse avec impatience... A suivre, donc.

Le second **François Caba**, passé au **Georges V** puis au **Bristol** est à l'origine très attaché au monde de l'hôtellerie. Ardent défenseur des vins de Bourgogne, il n'est pas sectaire pour autant et saura accompagner la demande avec force pédagogie, **expertise et bonne humeur**. Pile ce qu'on attend.

Sa **carte des vins** est donc à cette image : **pleine de charme**, et **d'ardeur**, pour néophytes comme connaisseurs, et surtout pour toutes les bourses !



## L'ADRESSE SÛRE À DONNER AUX COPAINS EXIGEANTS

A cette question mondaine sans cesse renouvelée : « on se retrouve où pour dîner ? », on a enfin la réponse : **au Petit George** !

C'est en effet le **point de rencontre parfait** pour un apéro qui s'éternise, une tablée de copains qui s'allonge, un souper après le spectacle, un anniversaire au sous-sol (privatisable)...Voire même une « Guinche » de temps en temps, qui, comme le clope avant lui, s'est féminisé en arrivant dans les beaux quartiers... Qu'à cela ne tienne, l'**esprit festif** est le même que sur les bords de Marne, pour peu qu'on multiplie les petites assiettes iodées et gourmandes à petits prix, les verres de blanc de Mélisande et qu'on se laisse aller à guincher au son de la musique du DJ...

Plus de doute possible, **le Petit George** est le **nouveau repère des bons vivants** dans le Triangle d'Or. Comme quoi, rien n'est impossible quand on a du talent et de l'envie à revendre.



### **Le Petit George**

37 rue de Washington, 75008 Paris

Réservations : 01 42 89 10 97 - Ouvert du mardi au samedi, déjeuner et dîner