

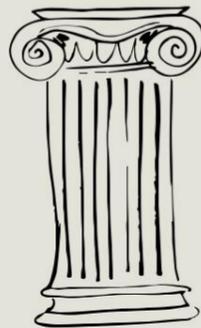


*Les
petites
Mains*

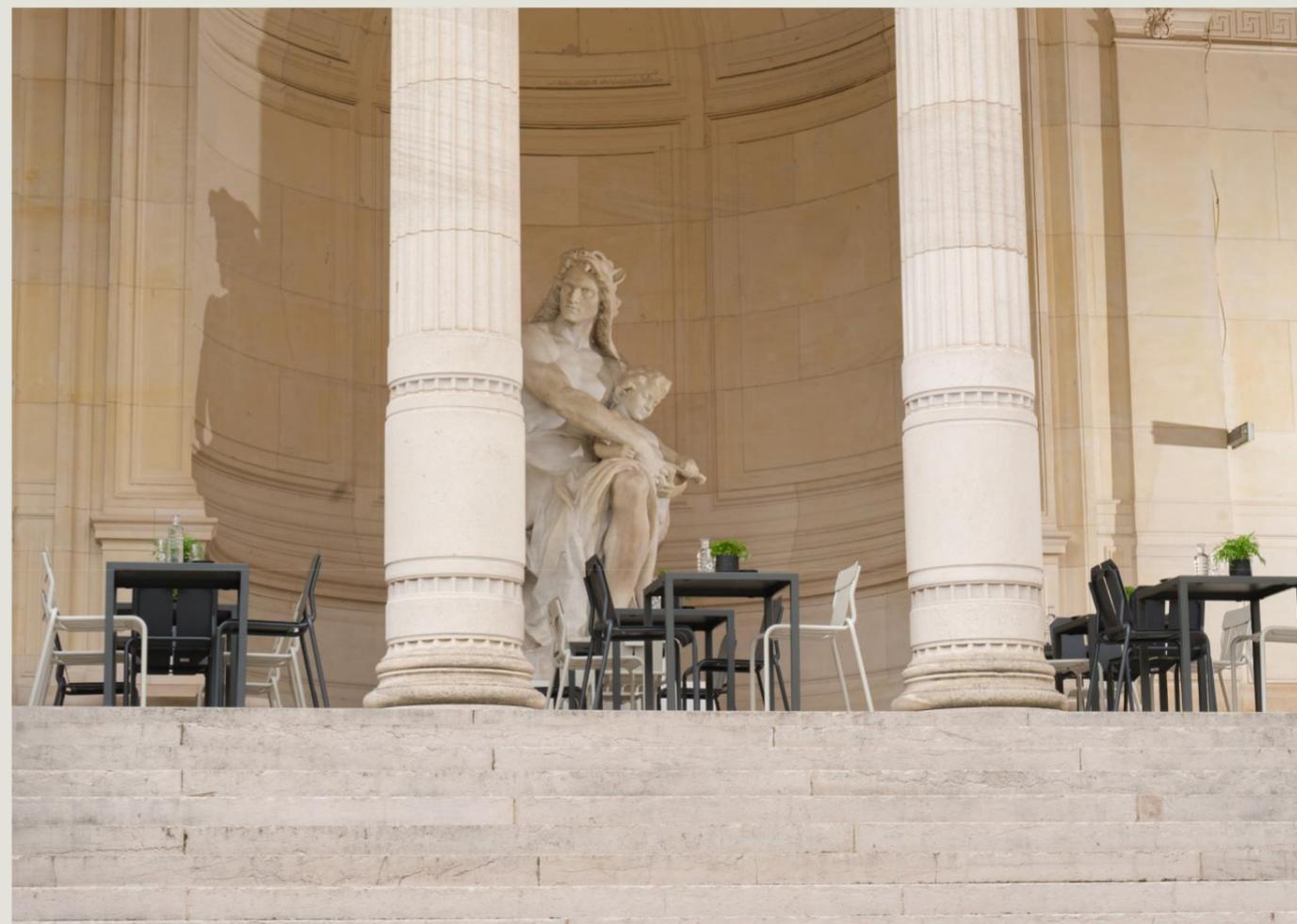
LES PETITES MAINS

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 et de Sébastien Foulard, le mixologue fondateur du Jeffrey's Bar. Une collaboration inédite et très couture, en écho aux jardins du Musée de la Mode qui accueillent la spectaculaire terrasse du restaurant.

Les Petites Mains ouvre ses portes à partir du 21 avril le midi uniquement dans un premier temps. L'ouverture le midi et soir est prévue le 12 mai et ce jusqu'à la fin du mois d'octobre, si le temps le permet.

Grande nouveauté cet été, *Les Petites Mains* se pare de sa plus belle robe de soirée, de designer bien sûr, et inaugure une expérience inédite au cœur des jardins de Galliera : les dîners face à la Tour Eiffel. Le chef et ses équipes dévoilent une carte sensible au fil d'assiettes iodées et végétales. Une proposition toute en finesse qui se décline en trois temps : déjeuner estival, tea time ensoleillé et dîner à la belle étoile.

Une invitation à laisser filer les longues journées d'été en petit ou grand comité, à l'ombre de l'iconique Palais Galliera.

Le chef Geoffrey Lengagne créateur de la saison SS23 pour Les Petites Mains



Geoffrey Lengagne incarne tout ce qui fascine dans cette nouvelle scène culinaire. Son parcours, aux airs de voyage initiatique, l'a conduit aux côtés de Mathieu Vianney à Lyon, de Pierre Gagnaire à Londres et de Thomas Keller à New York. Une première vie d'inspiration à tutoyer ceux qui font le goût de l'époque.

Il révèle aujourd'hui une cuisine de panache dont chaque geste raconte une créativité délicate et dont affleurent par touches subtiles, les réminiscences de ses escapades internationales.

Geoffrey Lengagne confectionne ainsi sa première carte en tant que chef résident, à la manière du modiste qui dessine un nouveau patron.

Le chef place le végétal en front-row, à l'image de ce vol-au-vent de courgettes, menthe, citrons confits et bleu d'Auvergne, dans un registre graphique très coloré et ultra-frais, qui ne cède rien à la gourmandise.

Une première collection sucrée en exclusivité par François Daubinet.



François Daubinet, égérie de la pâtisserie contemporaine révélé à la table gastronomique du Taillevent, 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.

Un casting de choix, avec l'arrivée sur le parvis de Galliera de l'un des chefs pâtissiers les plus doués de sa génération.



DRINK CHIC !



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. L'ultra-noir Mugler et le très gold Versace s'annoncent comme des incontournables des douces fins de journées d'été.



No More Penguins, acteur majeur de l'événementiel culinaire



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, le restaurant Les Petites Mains au Palais Galliera, Fabula au Musée Carnavalet... 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

TARIFS

ENTRÉE À PARTIR DE 11€

PLAT À PARTIR DE 18€

FORMULES LE MIDI

HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE

SI LE TEMPS LE PERMET

À PARTIR DU 21 AVRIL

Ouverture du mardi au dimanche de 12h à 20h30

-

Déjeuner du mardi au vendredi de 12h à 14h30

Déjeuner samedi et dimanche de 12h à 16h

À PARTIR DU 12 MAI

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

