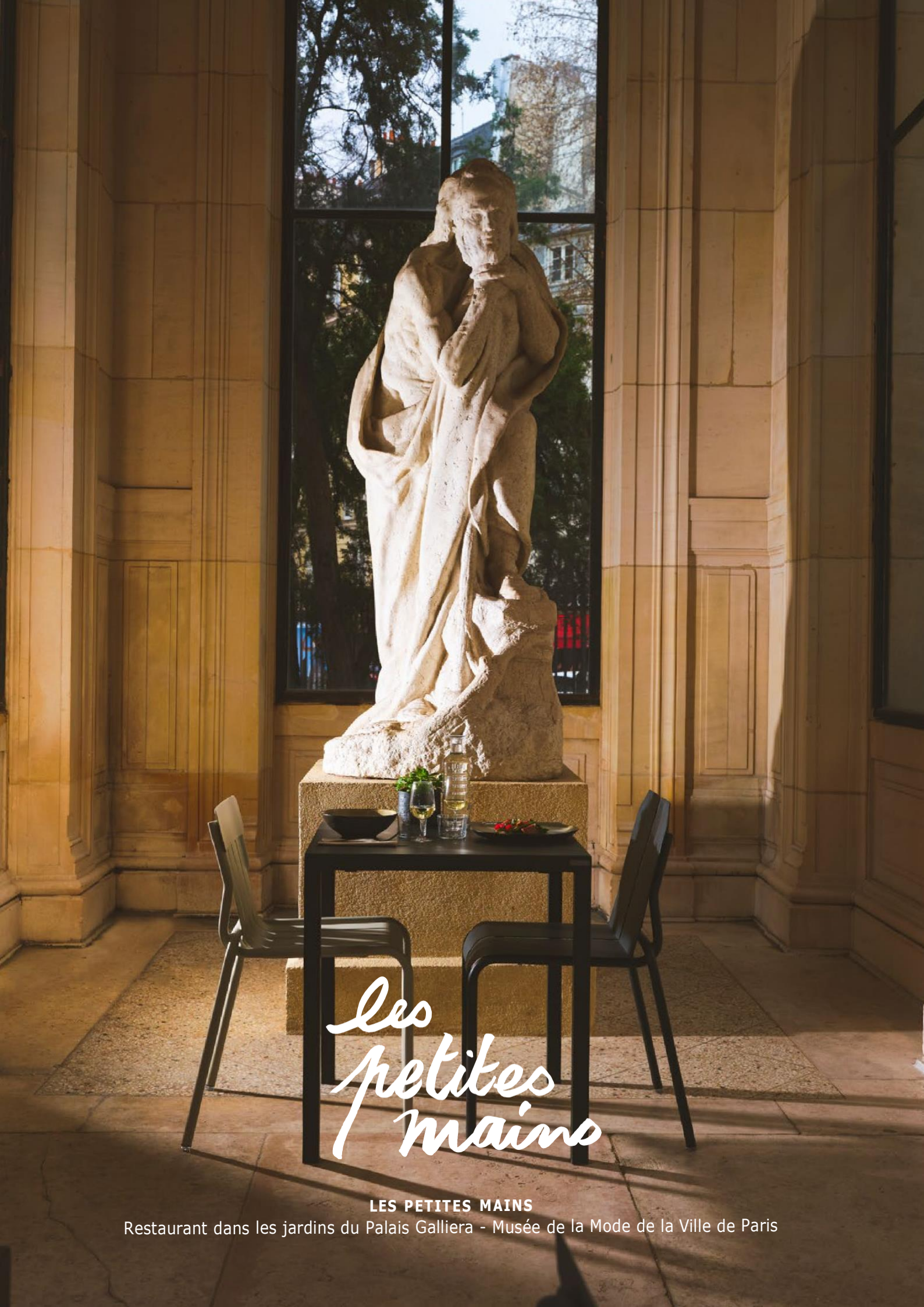




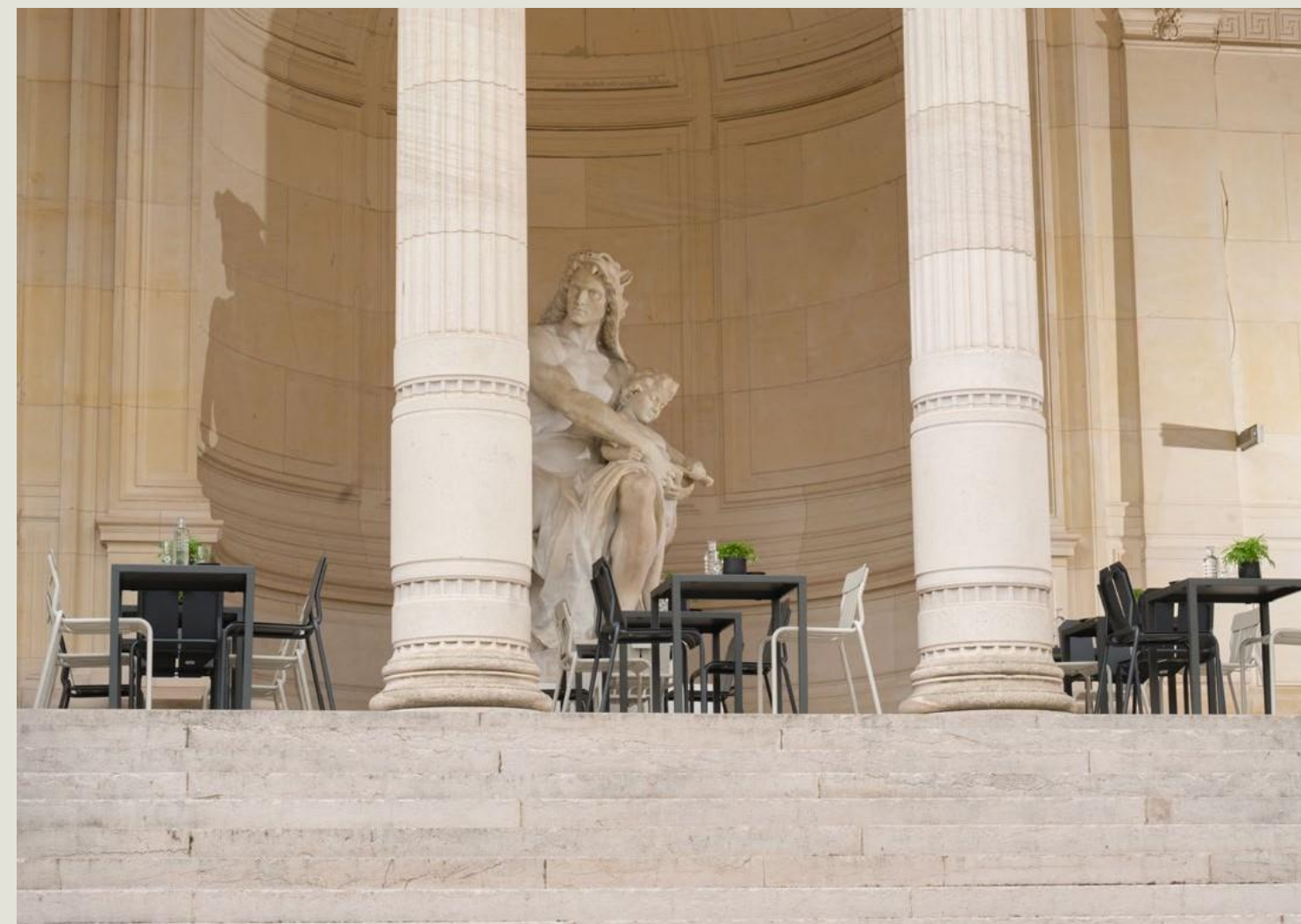
*les
petites
mains*

LES PETITES MAINS

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

L'été parisien en terrasse, face à la Tour Eiffel, french style





“Les Petites Mains” s’installe pour la quatrième année consécutive dans les jardins du Palais Galliera avec une cuisine estivale, fraîche et contemporaine, en conviant de nouveaux chefs avec le cuisinier Jared Phillips, la pâtissière Paloma Laguette et le mixologue Vincent Diener, renouvelant sans cesse l’esprit créatif qui anime le restaurant. Un casting nouveau où de nouvelles petites mains brodent soigneusement la cuisine du restaurant du même nom.

Dans les somptueux jardins du Palais Galliera, “Les Petites Mains” prend place face à la Tour Eiffel pour la belle saison, où les cartes imaginées par les chefs sont inspirées de l’univers qui les entoure : une cuisine

so French, des créations savoureuses et délicates en pâtisserie et une carte de cocktails d’une élégante sophistication.

La France devient leur muse : les produits du terroir sont sublimés, rehaussés d’une touche française, à la fois distinguée et impertinente. Ensemble, ils composent à six mains une partition culinaire chic et sophistiquée pour la quatrième saison des Petites Mains, havre idéal pour plonger dans l’été parisien en terrasse, où les déjeuners s’étirent sous le soleil, dans l’ombre bienveillante de la pergola ou au doux murmure des statues du péristyle, jusqu’aux dîners à la lueur de la Tour Eiffel.



La déclaration d'amour à la cuisine française d'un chef globe-cooker

Natif de Sydney, Jared Phillips, fils d'agriculteurs, commence son parcours culinaire dans sa ville natale et se perfectionne au sein d'établissements prestigieux de la capitale.

Désireux de repousser les limites de sa cuisine, Jared se lance dans un voyage qui l'amène à découvrir plus de quarante pays et imprègne son âme de chef d'une richesse cosmopolite sans pareille.

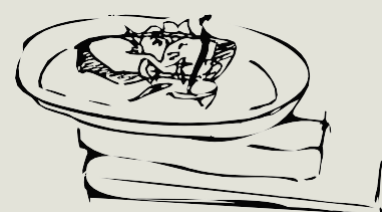
Il passe notamment 10 ans à Londres où il exerce au Sketch, Chiltern Firehouse et An-nabel's Privat Membre Club avant d'arriver à Paris en 2019 et de prendre la tête des Résidents dans le 17^{ème} arrondissement.

La philosophie culinaire de Jared Phillips, qui met l'accent sur les fruits et les légumes, reflète son héritage agricole et ses explorations à travers le monde. Attaché à la qualité et à la fraîcheur, le chef privilégie les produits de saison pour une cuisine authentique et respectueuse.

Jared révèle aux Petites Mains une maîtrise de la cuisine française, doublée d'un talent pour y infuser les inspirations de ses voyages : le classique tartare de bœuf se métamorphose sous l'influence d'une sauce *mole*, souvenir enchanteur de son périple au Mexique. Un mets emblématique du Périgord, l'agneau aux petits pois, se réhausse d'une purée d'ail noir et de citron *baby gem*, dans un hommage délicat au Japon.

Le maigre rôti et sa purée de haricots blancs de Paimpol, avec courgettes cuites et confites, sauce XO, haricots blancs menthe et confits jouent le twist habile du classique réveillé avec un shot de fraîcheur.

Quant à la burrata, incontournable des jours d'été, elle s'accompagne de fenouil cru, suprêmes d'oranges et de pamplemousses, graines de tournesol en nid d'abeille, d'une sauce poisson et de piment d'Espelette.



Des desserts frais et délicats, qui mettent en avant les fruits du terroir français, avec style



La jeune pâtissière Paloma Laguette pilote la partition sucrée des "Petites Mains" et explore dans ses origines franco-mexicaines pour créer des desserts de saison, où fraîcheur et audace se côtoient. Jouant sur des dressages délicats, elle apporte une véritable touche élégante à chacune de ses créations.

Après plusieurs belles expériences au Sketch à Londres, mais aussi dans les boutiques de Sébastien Gaudard et de Pain de Sucre à Paris, Paloma travaille à la Halle aux Grains des Bras avant d'intégrer RECEVOIR.

Elle compose aujourd'hui une carte précise, aux goûts francs et équilibrés, magnifiant la

fraîcheur et la richesse des fruits de saison dans des versions personnelles. Le baba au rhum est à partager, dans une version détonante à la framboise et au poivron rouge, avec liqueur de framboise, chantilly aux baies roses, framboises et cuir de framboise. Le fraisier pistache et fleur d'oranger révèle une dacquoise à la pistache, fraises françaises, mousseline pistache et fleur d'oranger, surmonté de fleurs.

Enfin, les abricots gorgés de soleil sont rôtis et se marient à une mousse au thé matcha, financier pistache, tuile au sarrasin, confit d'abricot, chantilly au miel et poivre de Timut, opaline aux fleurs.





Une carte de cocktails qui rend hommage aux couturières françaises qui ont fait l'histoire de la mode du 20^{ème} siècle



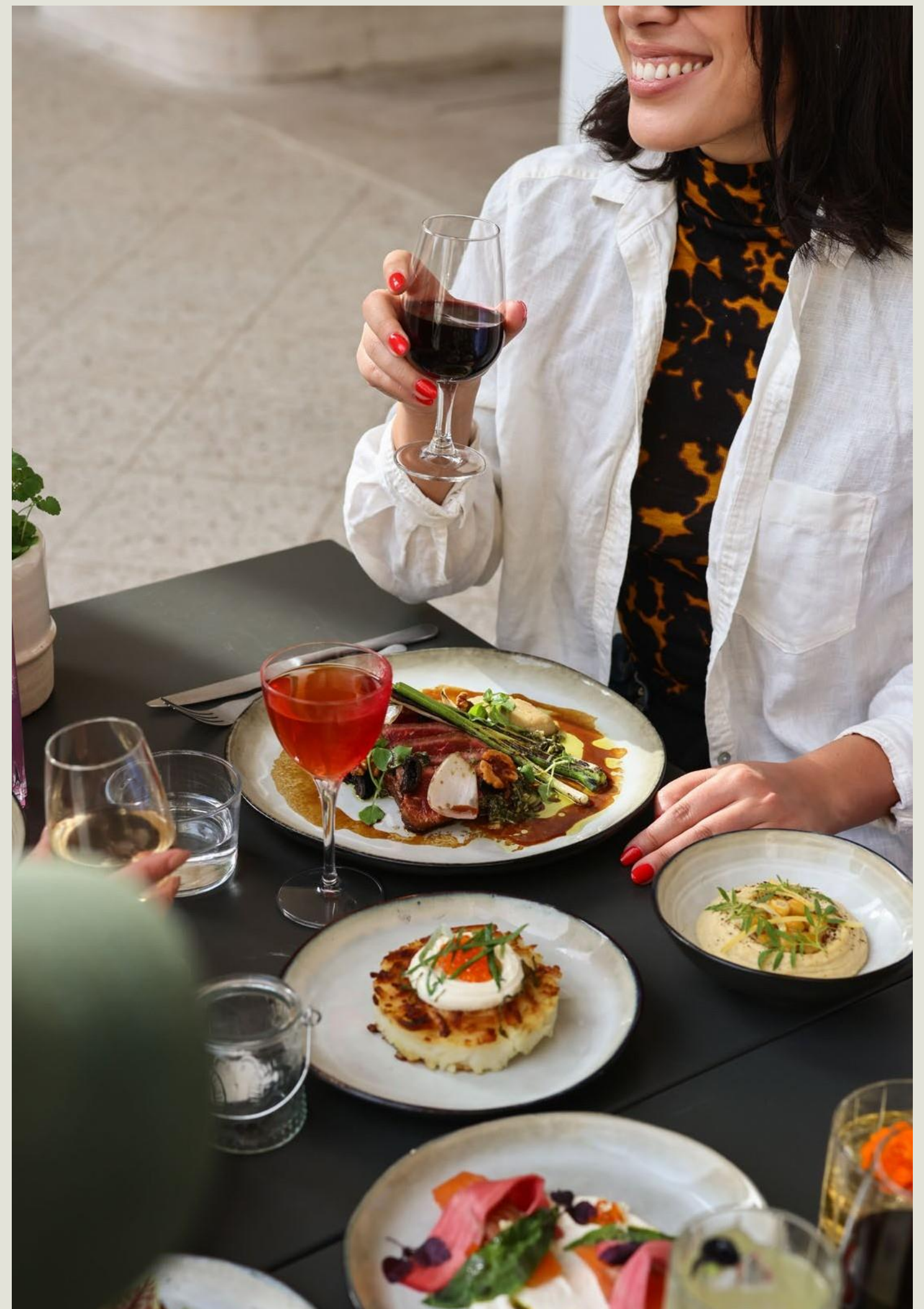
Lauréat du Bartenders Challenge 2023, Vincent Diener maîtrise l'art de la mixologie avec finesse, créant une carte de cocktails d'une élégante simplicité, où chaque création constitue une expérience à part entière.

Après avoir travaillé comme barista mais aussi comme barman pour plusieurs établissements de restauration et clubs, il commence à travailler pour RECEVOIR en 2021. Diplômé en Drink Design, il insuffle un vent de fraîcheur à la carte. A l'image du nom du restaurant et Palais Galliera - Musée de la Mode, le mixologue Vincent Diener,

a souhaité rendre hommage aux couturières françaises féministes qui ont marqué l'histoire de la mode à travers les âges.

En un geste d'hommage, il nomme ses cocktails en leur honneur, saluant ainsi leur contribution exceptionnelle.

Ainsi, le délicat *Gabrielle*, inspiré par Coco Chanel, à base de gin, cordial de poire et prosecco et le puissant *Sonia* (pour Rykiel) d'un orange flamboyant rappelant l'audace de ses couleurs comme de sa chevelure, se démarquent comme des incontournables parmi cette carte de cocktails.



Les Petites Mains est un restaurant du groupe RECEVOIR



RECEVOIR est un groupe qui crée des concepts de restaurants iconiques dans des lieux d'exception et qui produit des événements culinaires sur-mesure et audacieux.

RECEVOIR c'est à la fois notre savoir-faire et notre raison d'être.

Depuis des années, notre vision de la restauration a su convaincre les institutions les plus prestigieuses. Notre traiteur événementiel est aujourd'hui le partenaire des marques les plus exigeantes.

Le groupe s'appuie en interne sur une agence créative, un laboratoire de production culinaire, une plateforme logistique, une agence de talents F&B ainsi qu'un organisme de formation dédié aux métiers de bouche.

RECEVOIR est un verbe du troisième groupe. Les verbes du troisième groupe sont ceux qui n'appartiennent à aucun des deux autres, ils sont uniques et singuliers.

Nous ne faisons jamais rien comme personne, pour toujours rester pertinent.

RECEVOIR, imaginer, designer, produire, booker, médiatiser, gérer, vivre, partager.



L'ouverture est prévue le 9 mai et ce jusqu'au mois d'octobre,
si le temps le permet.

TARIFS

ENTRÉE À PARTIR DE **12 €**

PLAT À PARTIR DE **22 €**

FORMULES LE MIDI

ENTRÉE + PLAT **31 €**

PLAT + DESSERT **31 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **42 €**

HORAIRES ET JOURS D'OUVERTURE

SI LE TEMPS LE PERMET

À PARTIR DU 9 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 I^{er} de Serbie, 75116 Paris

Le lieu est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÉSERVATION

lespetitemains.paris

INSTAGRAM

lpm.paris

