

LES PETITES MAINS

ÉTÉ 2025

LES PETITES MAINS

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

UNE TABLE D'ÉTÉ À L'OMBRE DU PALAIS GALLIERA

Pour la cinquième année consécutive, **Les Petites Mains** s'installe au cœur des jardins du Palais Galliera, Musée de la Mode de la Ville de Paris.

Le chef **Youssef Gastli**, passé notamment par Le Meurice et Lucas Carton, prend la direction d'une saison placée sous le signe de l'amour, en écho à l'exposition monumentale **Temple of Love** dirigée par **Rick Owens** au sein du Palais Galliera.

Dès le mois de juin, le célèbre designer investit le Musée et révèle une immersion intime et spectaculaire au cœur de son travail, de son univers et de ses inspirations. L'expérience se poursuit dans les jardins du Palais et jusqu'aux tables du restaurant.

Fidèle à sa ligne créative, le chef dévoile une carte solaire qui dialogue entre influences méditerranéennes populaires et références bistrotoniques pointues.

Côté sucré c'est **Paloma Laguette**, cheffe pâtissière du groupe Recevoir, qui signe une carte en hommage aux grands classiques de la pâtisserie française qu'elle revisite avec malice.

Clément Brousset, issu des rangs du Syndicat cocktail club, délivre une ode aux cocktails et aux mocktails où l'inventivité n'a de pair que l'élégance.

Cet été, Les Petites Mains offre un écrin chic habité de la présence créative de Rick Owens, sous le regard bienveillant de la tour Eiffel.





ODE À L'AMOUR, DÎNERS GLAMOURS

Avec ***Temple of Love***, Rick Owens investit le Palais Galliera – Musée de la mode de la Ville de Paris, avec une exposition d'une ampleur inédite sous forme de méditation sur l'amour, la beauté et la diversité.

Dans les couloirs du Palais, l'exposition dévoile *plus de 100 silhouettes* ainsi que des documents personnels, des vidéos et des installations inédites. L'exposition rend également hommage au rôle central de **Michèle Lamy, compagne du designer.**

Rick Owens, imagine un parcours immersif s'étendant jusqu'à la façade et le jardin du Palais.

Hors les murs, il investit la façade du musée en drapant ses statues de tissu brodé de sequins. Dans le jardin, trente sculptures brutalistes en ciment veillent sur les tables du restaurant.

Cette présence inspire les trois chefs, qui dévoilent une série de créations en écho au travail du designer, influencé par la ***culture underground et le glamour des années 1930.***

L'expresso negroni imaginé par **Clément Brousset** rend hommage à la palette de noirs du créateur, tandis que la tarte vanille et sésame noir de Paloma Laguette s'inspire du gris «**Dust**» devenu sa signature.



YOUSSEF GASTLI, LA CUISINE PAR PASSION

Pour Youssef Gastli, la cuisine est une vocation qui s'est imposée dès l'enfance.

Né à Tunis, il choisit la France pour intégrer en 2005 la formation de l'institut Paul Bocuse. Un choix d'excellence, qui se poursuivra tout au long de son Parcours : le Meurice aux côtés de Yannick Alléno, Lucas Carton avec Jérôme Bancstel, puis Potel & Chabot.

Après une expérience à Miami, il revient en France et rejoint **Les Ombres du musée du Quai Branly**. Cette expérience fondatrice confirme son désir de diriger sa propre cuisine.

Il ouvrira **Plume en 2016**, puis **Dune** quelques années plus tard. Deux tables saluées par la critique et fortes d'un beau succès d'estime, qui lui offrent la possibilité de développer un vocabulaire culinaire singulier, une cuisine de terroir inventive, moderne et ensoleillée, inspirée des saveurs du bassin méditerranéen. Après cette aventure en tant que chef

propriétaire, il explore vers de nouveaux horizons en rejoignant l'aventure des **Petites Mains pour diriger la saison estivale 2025**.

Cet été, Youssef livre une partition solaire et généreuse qui réinterprète les classiques de la cuisine française dans des propositions bistro-bonomiques élégantes. Ses inspirations, glanées au fil de ses voyages et des saveurs de son enfance tunisienne, façonnent une carte sincère et généreuse.

En entrée, la gambas se déguste crue, accompagnée d'une soupe de petit-pois, de petits pois frais, d'une pêche marinée au mirin et de verveine fraîche cultivée à quelques encablures du restaurant par l'agriculteur urbain Superette.

Les poireaux-vinaigrette sont travaillés en maki, relevés par la salinité de l'algue nori et par une sauce gribiche aérienne aux pickles de graines de moutarde. Le filet de canette se marie avec la sucrosité des cerises en pickles et la fraîcheur du thym citron.





ICÔNES SUCRÉES REVISITÉES

La cheffe pâtissière **Paloma Laguette** imagine une partition sucrée librement inspirée des grands classiques de la pâtisserie française avec des touches méditerranéennes et exotiques.

L'iconique **Paris-Brest** se pare des notes torréfiées du tahini, tandis que le fraisier se dévoile dans une version aérienne et délicate.

En écho aux codes esthétiques de Rick Owens, une tarte inspirée de son gris **Dust** se pare d'une ganache coulante à la vanille de Madagascar, d'une ganache montée au sésame noir et d'un praliné amande et sésame noir.

Une carte de desserts du jour vient également rythmer l'été tout au long de la saison.

On y retrouve une **Mousse au chocolat noir** intense au Miso et riz soufflé caramélisé, ainsi qu'un baba qui oublie le rhum le temps d'un été, pour lui préférer la liqueur de café, une chantilly mascarpone infusée au café et recouverte d'un voile café et cacao.

Les fruits sont également à l'honneur avec une série de tartes de saison qui marie la fraise et la rhubarbe, ainsi que l'abricot et la lavande.





UNE COLLECTION DE COCKTAILS D'ÉTÉ

Formé au **Capu Biancu** en Corse du Sud, puis chef barman au **Lux Saint Gilles** sur l'île de la Réunion, **Clément Brousset** complète sa formation en tant que chef barman événementiel au sein du très trendy **Syndicat Cocktail Club** jusqu'en 2024.

Chez Les Petites Mains, il livre une carte qui lui ressemble : internationale, élégante et racée. Ses créations reflètent la richesse d'un parcours aux airs de voyage initiatique, dont il tire un goût pour les associations complexes et inédites.

Palomita joue la carte de la transparence, avec une clarification de pamplemousse et cacao blanc qui vient compléter les saveurs puissantes du mezcal et de la Tequila Excellia Blanco.

Farigoule fizz associe la Vodka Le Philtre aux notes florale de la fleur de thym, aux pointes acidulées de l'hibiscus et à la fraîcheur de la menthe.

Pour les plus sages, une carte de mocktails de saison et de citronnades maison complète l'expérience, dont le bien nommé **Bienveillant**, extraction de carotte, verjus au curcuma, et sirop de verveine home-made.



LES PETITES MAINS EST UN RESTAURANT DU GROUPE RECEVOIR

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

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 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.

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

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

