



→ Chef Philippe Schmit combines classic French culinary techniques with Texas ingredients in one of Houston's best new restaurants.

PHILIPPE
SCHMIT

After arriving in Houston in 2004, Philippe Schmit began the process of fusing a career grounded in the classic traditions of French cooking with the 'wild west' culinary scene of the USA's fourth-largest city. Born in Roanne, France, Schmit trained in several Michelin-starred restaurants in Paris, and at Le Bernardin in New York City.

Is it possible to combine the meticulous rules of French cooking with the diversity of a Texas city known for Mexican, Vietnamese, Chinese, and South Asian cuisines? "Absolutely," says Schmit. "The complexity and richness of ingredients I've found in Houston – for instance, the different types of chilli pepper used in Mexican cuisine – can be wonderfully integrated with traditional techniques of France."

CONTACT

PHILIPPE RESTAURANT + LOUNGE

1800 Post Oak Blvd
Houston, TX 77056
Tel: +1 713 439 1000
www.philippehouston.com



Philippe Restaurant, Houston

Words by J.C. Reid

IN A CITY KNOWN FOR BIG, GAUDY GESTURES, Philippe Restaurant in the upscale Galleria area of Houston exudes a cool confidence in atmosphere and menu.

The two-storey space features a lounge on the lower level with cowhide-upholstered seats, a zinc bar, and a menu of small plates, such as flavourful lamb tart with French feta cheese, *harissa*, and cucumber salad. More traditional French dishes are also available, such as escargots with red potato, tomato confit, and garlic butter.

A double-height staircase leads to the main dining room upstairs. Here, designer Lauren Rottet combines muted, elegant colours with rich textures that are welcoming but not overwhelming. Artwork from an acclaimed local gallery, Colton & Farb, lines the walls.

Working from a kitchen he designed himself – there are separate cooking lines for regular and tasting menu items to ensure both attention to detail and prompt service – Chef Philippe Schmit delivers a menu that includes the ultimate Franco-Tex combination: a classic 'steak frites' with a 12oz strip steak, peppercorn sauce, and – of course – French fries. ☒

يقع مطعم "فيليب" بأجوائه الفخمة الهادئة، وقائمة طعامه الشهية الراقية، في حي «جاليريا» في مدينة هيوستن التي اشتهر سكانها بولعهم بالضخامة والألوان المبهرجة.

يضم هذا المطعم المؤلف من طابقين ردهة كبيرة في الطابق الأرضي تزدان بمقاعد مكسوة بجلود الأبقار، ومقصفاً مزخرفاً بألواح الزنك اللامعة، وقائمة طعام تقدم أطباقاً صغيرة أمثال فطيرة لحم الغنم مع جبن فيتا الفرنسي وهريس الفلفل الحار وسلطة الخيار. كما يقدم المطعم المزيد من الأطباق الفرنسية التقليدية مثل أطباق حساء الحلزون مع البطاطا الحمراء والطماطم المعلبة وزبدة الثوم.

ويفضي درج مزدوج الارتفاعات إلى غرفة الطعام الرئيسية في الطابق الأعلى، والذي جمع فيها المصمم "لوران روتيت" بين الألوان الخافتة والأنيقة والأقمشة الغنية الجذابة من دون مبالغة.

وهناك محطات مستقلة للطهي في المطبخ، الذي صممه كبير الطهاة "فيليب شميت"، بعضها للأطباق العادية والأخرى للأطباق المعقدة، وذلك لضمان الاهتمام بأدق التفاصيل وتلبية طلبات الزبائن بسرعة. وتشتمل قائمة الطعام التي يدها فيليب على أرقى أنواع الأطباق التي تجمع بين المطبخ الفرنسي والتكساس، مثل طبق "ستيك فريتز" الكلاسيكي الذي يتألف من شريحة لحم تزن ١٢ أونصة مع صلصة حبوب الفلفل، والبطاطا المقليّة بالطبع. ☒

Connect Houston, North America → Distance: 12,969 km → Flight Time: 16 hours, 35 minutes → Frequency: Daily