



par Jérôme Capon, Emmanuelle Dreyfus, Julie Gerbet, Florence Sage **à table**



Jérôme Gaillard

MATHIEU PACAUD HISTOIRES

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Après avoir ouvert Hexagone, le jeune chef Mathieu Pacaud s'est offert juste à côté un superbe écrin pour sa cuisine, avec ce restaurant à son nom. La porte passée, on est invité à franchir une nouvelle, dissimulée dans un mur, avec la douce sensation de pénétrer dans un lieu secret, presque interdit. A l'intérieur, une entrée originale avec un piano (en privé, le maître des lieux aime taquiner le clavier), une table de banquet à la décoration chic et décadente à la fois. Plus loin, la salle et seulement six alcôves pour des repas en petits comités. Une capacité volontairement réduite, qui permet au chef de proposer de la haute gastronomie et une carte très personnelle, presque expérimentale. Elle met en avant

des plats d'une extraordinaire précision, relevant de techniques telles que l'imprégnation, la marinade, le fumage ou encore l'infusion. Les mets varient au gré des envies du chef. Lors de notre visite, nous avons pu nous délecter de ses expériences sur le turbot en trois cuissons, la volaille de Bresse ou encore la langoustine. Les desserts ne sont pas en reste, aussi beaux que savoureux. La carte des vins, très complète, permet à chacun de trouver les flacons en parfaite adéquation avec sa dégustation. Formule à 95 € au déjeuner, 195 et 350 € le soir. A la carte, compter environ 250 €. ●

J.C.

► Accueil de 12h à 14h15 du mercredi au vendredi et de 19h à 22h du mardi au samedi.