



Quatre chefs d'avenir et nouveaux restaurants à Paris

Slate.fr



Slate.fr/Slate.fr - Quatre chefs d'avenir et nouveaux restaurants à Paris

L'effervescence gastronomique est loin de s'estomper. Il se crée de cinq à sept tables gourmandes par semaine dans la capitale. La crise épargne les toqués et maîtres cuisiniers. Voici un choix d'adresses de qualité.

1. Histoires La seconde création de [Mathieu Pacaud](#)

2015 sera l'année [Pacaud](#) fils. Après [Hexagone](#), installé tout près du Trocadéro qui devrait être étoilé en février 2016, voici Histoires dans le prolongement du premier restaurant de Mathieu, l'adjoint de [Bernard Pacaud](#), trois étoiles à l'[Ambroisie](#), place des Vosges, depuis 1986. Deux beaux restaurants nouveaux en quelques mois et huit millions d'euros d'investissement -l'aventure mérite considération et visites des meilleurs palais de Paris et d'ailleurs.

Ce trentenaire a tout compris de la haute cuisine. Formé par [Éric Briffard](#) au Cinq du George V et par son père féru de plats classiques, génial cuisinier -artiste des truffes noires et blanches en saison-, [Mathieu Pacaud](#) vit pour la création culinaire, inspiré par la littérature, fervent lecteur de Nietzsche et pianiste virtuose, ami de [Michel Dalberto](#), prince du clavier. Aucun chef français n'affiche une telle culture vivante. On attend des plats inspirés des partitions de Ludwig van Beethoven -c'est un projet singulier.

Dans la salle tout en longueur, aménagée en boxes aux canapés très confortables, façon bonbonnière élégante de vingt couverts, [Pacaud](#) à Histoires propose douze plats imprégnés de parfums et de saveurs d'une logique culinaire parfaite: l'oeuf au topinambour et truffe blanche, les langoustines au caviar golden (85 euros), l'exquis marbré de foie gras en gelée de vin chaud (105 euros), le cabillaud de petit bateau et nage au caviar (105 euros), le pigeon bressan à l'embeurrée de chou au marc de Bourgogne (90 euros), l'agneau en deux façons, épices vives, cèpes crus et cuits (90 euros).

fr.news.yahoo.com

Pays : France

Dynamisme : 1176



[Visualiser l'article](#)

Dessert Mathieu Pacaud ©Jacques Gavard

Menu au déjeuner les mercredi, jeudi et (...) **Lire la suite sur Slate.fr**