



HISTOIRES 16^e

85 avenue Kleber Tel 01 42 25 98 85 <http://hexagone-paris.fr/histoires>

• De 12h à 14h15 et de 19h à 22h15 • Ferme dimanche
et au déjeuner lundi et mardi • Voiturier • Prix moyen : 230 €.

GASTRONOMIQUE Mathieu Pacaud, fils de Bernard du triple étoile L'Ambroisie de la place des Vosges, avait fait parler de lui en ouvrant fin 2014 un vaste restaurant baptisé Hexagone, en rez-de-jardin de l'ex Hôtel K. Il poursuit sur sa lancée au printemps 2015 en lançant Histoires, mini-restaurant haut de gamme de seulement 20 couverts (plus une table du chef de 5 ou 6 couverts) cache derrière une porte qui semble faire partie du mur pare de lignes graphiques signé des designers Alex & Marine. Dès que l'on pénètre dans cet espace quasi confidentiel, on découvre d'abord la table du chef, mise en scène comme dans un conte de fées, puis une salle composée d'alcôves pouvant accueillir juste une vingtaine de personnes au total. Des rideaux permettent même d'ajouter encore de l'intimité à votre repas. Lors de notre visite, nous avons opté pour le menu du déjeuner à 95 € hors boissons. Un superbe moment gourmand qui s'ouvrait sur une exquise raviolle de homard, posée sur une crème de langoustine très capiteuse. Suivait un succulent filet de saint-pierre et mijote de cocos de Paimpol, un vrai regal ! Pour conclure ce repas, c'est fromage ou dessert. Nous avons donc opté pour une jolie composition gourmande de figue de Solliès et de glace vanille amande. De son côté, la carte aligne une belle douzaine de propositions raffinées comme les langoustines, caviar golden et tropezienne en chaud froid (115 €), le pigeon bressan en mendiant, la cuisse en pastilla (90 €) ou un croquant au chocolat blanc et glace mascarpone (30 €) - ce sera pour une autre fois ! Menu découverte en quatre actes à 195 € et menu dégustation Truffe blanche et caviar à 350 €.



© JÉRÔME GALLAND.