

RENDEZ-VOUS | CULTURE | MODE | ART DE VIVRE

TABLES

CARTE BLANCHE



Quand les chefs revisitent dans les assiettes la querelle des Anciens et des Modernes, l'imagination s'allie au talent.

Par PIERRE RIVAL

CRÉATIF



Comment faire une cuisine qui matche l'architecture vertigineuse de Frank Gehry à la Fondation Vuitton? En ne s'en laissant pas compter. Dans ce restaurant que survolent de grands poissons volants (comme dans un film d'Emir Kusturica), Jean-Louis Nomicos assure en proposant de solides classiques bien campés sur leurs bases, agrémentés comme un clin d'œil surréaliste: ici, une touche de chutney à la poire sur les Saint-Jacques; là, une pointe de citron caviar sur la daurade. Pour nous rappeler qu'on se trouve dans un musée d'art (très) contemporain. —



LE FRANK - FONDATION VUITTON

8, avenue du Mahatma-Gandhi, Paris XVI®
Tél.: 01 58 44 25 70

GÉNÉREUX



Christian Le Squer arrive tous les matins à vélo. C'est dire combien il est détendu depuis qu'il a quitté Ledoyen pour Le Cinq. La direction du George V lui a donné carte blanche. Objectif: décrocher ces 3 étoiles qui manquent à la maison. Alors, il s'en donne à cœur joie. Et crée des plats de folie comme cette brioche pleine à ras bord de gros morceaux de truffe ou ce homard servi entier dans un suc de carapaces à l'huile de noisette. Avec l'inamovible Éric Beaumard en salle, la qualité des vins qui accompagnent ce festin est au diapason. —



LE CINQ - HÔTEL GEORGE V

31, avenue George-V, Paris VIII®
Tél.: 01 49 52 71 54

VIRTOUSE



Mathieu Pacaud a fait ses classes dans le restaurant de son père, L'Ambroisie. Autant dire qu'il joue du fourneau comme un Franz Liszt au piano. Triple étoilé depuis 2009, le jeune chef a ouvert en début d'année l'Hexagone en hommage au patrimoine culinaire français. La sauce Thermidor et la financière de ris de veau n'ont pas de secret pour lui. Il sait tourner comme personne une viennoise de sole agrémentée de truffes. En virtuose, Mathieu Pacaud dépasse la technique pour livrer une cuisine sentimentale dans laquelle la générosité s'exprime à travers chaque produit. —



HEXAGONE

85, avenue Kléber, Paris XVI®
Tél.: 01 42 25 98 85

INVENTIF



Hiroki Yoshitake, 33 ans, appartient à la deuxième génération des chefs japonais, celle pour qui la cuisine française n'est pas un art étranger à apprivoiser mais un acquis maîtrisé comme s'ils étaient des enfants du terroir. C'est ce qui lui donne justement cette liberté de rajouter des touches de japonisme là où ses prédécesseurs se contentaient de reproduire avec servilité les plats de la tradition. Le résultat émerveille les papilles comme son foie gras avec du kaki, un fruit dont l'astringence donne tout de suite de l'intelligence au repas. À déguster à la japonaise. —



SOLA

12, rue de l'Hôtel-Colbert, Paris V®
Tél.: 01 43 29 59 04

