

## Pasco

la nouvelle table *Rive Gauche* du Chef Guy Martin



**C'est un classique du quartier. Celui de la Tour Maubourg, paisible et résolument parisien. C'est aussi une adresse privilégiée, baignée de lumière, faisant face à l'histoire de France - les bâtiments de l'hôtel des Invalides. Deux belles raisons pour le Chef d'inaugurer la première page d'une belle collection : Maison Guy Martin. « *Des tables de cuisinier, avec une identité propre. Et pour chacune, la volonté de témoigner de l'âme d'un quartier* ». A l'image du paysage historique qui plante le décor, Pasco déroule une cuisine française, travaillée avec soin.**

C'est un angle qui déploie ses volumes aux pieds d'un périmètre haussmanien discret, reposant, typiquement « 7e ». Une terrasse joliment plantée, décontractée, pouvant accueillir une quarantaine de personnes au calme, face aux appartements qui hébergent le gouverneur de Paris, et à deux pas de l'esplanade. Pas de pollution sonore, de l'espace et des baies vitrées pour mieux privilégier la vue et la lumière. « *C'est presque une adresse de Province en ce qu'elle a de chic et serein* » se réjouit le Chef.



### **Le chic d'une tente napoléonienne pour salle à manger...**

D'emblée, les volumes et la pierre apparente confèrent aux lieux l'atmosphère chaleureuse d'une maison particulière. Jusqu'à ce que l'œil s'attarde sur le sens des détails, et l'allusion à l'environnement historique voisin : une toile tendue bleue et blanche, des chaises Napoléon d'un rouge vif, des festons... Katherina Marx signe là une décoration qui se démarque par sa fraîcheur et son élégance. Le lustre magistral en verre soufflé et laiton suspendu au-dessus du bar crée la surprise et laisse présager de la sobriété du reste de la salle. Tables, appliques et mobilier sur mesure font écho à la noblesse des tissus d'éditeurs et des quelques objets chinés avec soin. « *Je voulais quelque chose d'élégant mais qui reste simple et chaleureux, je ne voulais pas d'un décor intimidant ou qui prenne le pas sur la compagnie que l'on partage* » confie le Chef. « *Pasco, c'est une table conviviale - d'affaires ou de copains selon -, pas d'apparat* ».

### **... et l'héritage d'une cuisine française délicate**

Confortablement installés, au calme, on peut donc ici se concentrer sur la conversation et son assiette : cuisine du marché, aucun compromis sur les produits, et toute une brigade formée au Grand Véfour. Pasco est fidèle aux principes du Chef : travailler chaque assiette avec la même passion et pour chacune, offrir un voyage immobile. A travers les saisons, les terroirs, et toujours avec cette part d'onirisme. Un soupçon d'inattendu qui force la (re)découverte quand on croit connaître ses classiques sur le bout de la langue. A l'arrivée, une cuisine française élégante, jamais tout à fait classique justement, et toujours exécutée dans le respect de la découpe, des cuissons et arrosée de jus concentrés. Pas une cuisine d'assemblage mais des recettes travaillées. La carte est courte, riches en nuances : la tradition d'une blanquette ou d'un osso buco n'empêche ni la fraîcheur d'une raviole de crevettes et mangue dans un bouillon de citronnelle et de gingembre, ni la légitimité d'un millefeuille à la fève Tonka et sorbet de fromage blanc. Bon sang ne saurait mentir, cette Maison Guy Martin s'inscrit dans l'ADN du Chef. On retrouve sa signature généreuse et conviviale, un attachement au terroir et ce soupçon d'audace.



**Deux signatures, deux incontournables :  
la poitrine de cochon fermier laquée aux épices douces  
la profiterole « Pasco » aux noisettes du Piémo**



**Menu déjeuner à partir de 26 €  
Menus dîner à 31 € et 36 €.**

**Pourquoi pas ? Privatiser l'étage aux allures de petit salon (14 personnes)**

**Pasco  
74 Boulevard de la Tour-Maubourg,  
75007 Paris**



**CONTACTS PRESSE : Emilie Press**

**Emilie Stofft & Laetitia Vignau**

**06 63 57 04 56 / 06 78 56 99 53**

**Mail : [emiliestofft@emilie-press.fr](mailto:emiliestofft@emilie-press.fr) / [laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com) /**

**CONTACT ONLINE : Hélène Clément**

**Mail : [helene@agencepalaisroyal.com](mailto:helene@agencepalaisroyal.com)**