

## HEXAGONE 16\*

85, avenue Kléber.

Tél. 01 42 25 98 85

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 23 h

• Fermé dimanche et lundi

• Prix moyen : 90 €.

**GASTRONOMIQUE** L'an 2015 démarre sur les chapeaux de roue, avec des ouvertures très remarquées. Ainsi, Mathieu Pacaud, qui œuvre au côté de son père Bernard au prestigieux Ambroisie triple étoilé au Michelin, vient d'ouvrir cette maison chic à deux pas du Trocadéro dans les murs de la résidence Citadine, ex-hôtel K. Derrière une façade discrète juste signalée par un panneau au nom de la maison, on découvre un bar intimiste, puis, en bas d'un large escalier, une vaste et chic salle à manger à la déco signée Gilles & Boissier, épurée, éclairée par des baies qui donnent sur un patio intérieur où un peu de végétation dans l'esprit des jardins zen, fait (presque) oublier les immeubles de bureaux juste en face. Mais finalement qu'importe, quand commence la ronde des mets élégants et exquis qui défilent sur la table, comme ce succulent œuf en blanc-manger (32 €), présenté sous forme de grosse billes nacrées escortées d'un cappuccino de céleri. Même bonheur avec le saint-pierre au Noilly (28 €), agrémenté de coques et de couteaux sauce marinère plein de saveurs iodées, ou le suprême de pigeon bressan (29 €), présenté sous un makrout de pistaches au miel d'acacia, avec en prime un jus particulièrement capiteux. Les portions n'étant pas trop généreuses, il nous restait (heureusement !) assez d'appétit pour faire honneur à l'exquis dessert frais et léger autour de la clémentine (16 €). Un service exemplaire et une cave remarquable ajoutent encore au plaisir du repas. Mais attention, le menu du déjeuner propose une cuisine certes bonne, mais pas du même niveau que celle de la carte, et servie qui plus est en portions XS ! Menus à 49 € (déjeuner) et 180 € (dégustation).

## NOUVEAU



## AUGUSTIN, BISTROT CHIC À LA CUISINE GÉNÉREUSE

Les amateurs de cuisine corse connaissent bien Augustin Grisoni, fondateur de la Villa Corse, Rive Gauche puis Rive Droite, deux adresses qui furent sans conteste les meilleures ambassades insulaires de Paris. Après avoir cédé ses deux "Villas", Augustin embrasse aujourd'hui le registre bistrotonomique, en ouvrant cette belle escale gourmande, entre bistrot chic et brasserie contemporaine : une déco très actuelle et feutrée, conjuguant des murs en briques ou avec des rayonnages garnis de porcelaine blanche, des tables laquées noires cerclées de métal doré, un sol à damier et une haute table d'hôtes d'une douzaine de couverts. Comme le veut la tendance actuelle la cuisine, qui se trouve dans le prolongement du bar d'accueil à l'entrée, ne se cache pas et est entièrement vitrée. Pourtant, malgré ce cadre assez classe, les prix restent raisonnables grâce à un menu carte à seulement 38 €, qui décline des mets vraiment très agréables, parfaitement mis en scène par Vincent Deyres, talentueux cuisinier qui

avait gagné une étoile Michelin au restaurant Emile's à Calvi. De quoi se régaler d'un artichaut frais farci sauce Périgueux, puis d'un risotto Carnaroli aux saint-jacques et trompettes de la mort, et enfin d'un exquis chou paris-brest. À cela s'ajoute une carte de suggestions du jour, ainsi qu'un joli semainier à prix fixe : 19 € le plat. Si vous aimez les glaces, n'hésitez pas : elles sont fournies par Pierre Geronimi, glacier à Sagone, et sont vraiment exceptionnelles ! Attention : alors qu'elle vient à peine d'ouvrir, la maison fait déjà le plein d'une belle clientèle très parisienne, et il est inutile d'espérer y dîner si vous n'avez pas réservé à l'avance. Sûrement l'un des musts de l'année 2015 !

### BISTROT

## Augustin 14\*

79, rue Daguerra. Tél. 01 43 21 92 29.

[www.augustin-bistrot.fr](http://www.augustin-bistrot.fr)

• De 12 h à minuit • Fermé le dimanche

• Prix moyen : 40 €.



## VIOLA 17\*

80, rue Lemercier. Tél. 01 42 63 59 61. [www.restaurant-viola.com](http://www.restaurant-viola.com)

• De 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30 • Ouvert tous les jours • Prix moyen : 35 €.

**TENDANCE** Le Bistral, ex-institution des Batignolles, vient de laisser sa place au chaleureux bistrot italien de Charles Teboul. On a bien aimé le cadre de ce nouveau resto transalpin, avec ses murs en pierres apparentes, ses tables en bois clair, et ses chaises dépareillées, chinées dans les brocantes. Ici, pas de pizza ou de cuisine casalingua, la maison jouant la carte tendance en revisitant (un petit peu) les classiques du genre. Un exercice pas forcément évident, mais bien réussi par l'habile cuisinier Vincenzo Patrino. Ce chef, qui a travaillé dans de belles maisons comme l'Hôtel Monaco et Grand Canal à Venise ou le Café Armani à Milan et à Paris, propose une cuisine en V.O. qui a tout pour plaire. Son tartare de gambas de Cristal Bay est un must, l'onctuosité des crustacés étant compensée par les saveurs acidulées et croquantes de petits morceaux de Granny Smith et de pistaches. Plus classique, le risotto tient toutes ses promesses, avec un riz bien onctueux. Menu à 29 et 36 € au dîner, 18 € et 22 € au déjeuner.