



Guy Martin ouvre Pasco, face aux Invalides



Dans le quartier de Tour Maubourg, face aux bâtiments de l'hôtel des Invalides, le chef Guy Martin vient d'ouvrir Pasco. L'adresse baignée de lumière, en pignon d'un immeuble haussmanien, et complétée par une terrasse pouvant accueillir une quarantaine de personnes, déroule un décor chaleureux et élégant, conçu par Katherina Marx, alternant ambiances de maison particulière et références à l'environnement historique à proximité (chaises Napoléon, festons), avec un souci d'exécution constant (tables, appliques et mobilier sur-mesure, tissus d'éditeurs...). « Je ne voulais pas d'un décor intimidant ou qui prenne le pas sur la compagnie que l'on partage, explique le Chef. Pasco, c'est une table conviviale - d'affaires ou de copains selon -, pas d'apparat ».

L'assiette, là aussi, se veut directe : une cuisine du marché, sans compromis sur les produits, et qui, travaillée par une brigade formée au Grand Véfour, déroule à travers les saisons et les terroirs une cuisine française, dans le respect de la découpe, des cuissons et arrosée de jus concentrés. On y trouvera, dans une carte



[Visualiser l'article](#)

courte, ses classiques, à l'instar d'une blanquette ou d'un osso buco, à moins que l'on ne se laisse tenter par la fraîcheur d'une raviole de crevettes et mangue dans un bouillon de citronnelle et de gingembre, ou les promesses d'un millefeuille à la fève Tonka et sorbet de fromage blanc.

Menu déjeuner à partir de 26 €

Menus dîner à 31 € et 36 €.