



Stars-media vous fait découvrir le restaurant Pasco, à Paris, membre de RestoPartner.

21 novembre 2014 | Auteur: Laurent Amar



Restaurant Pasco à Paris.

Le métier de la restauration se trouve en crise, notamment à Paris où la fréquentation dans les établissements a baissé de 20 % en moyenne.

Pour faire face à ce problème, les restaurateurs garantissant à leur clientèle une cuisine de qualité, avec des prestations de haute volée sans prix prohibitif, ont décidé de s'associer dans le réseau RestoPartner. Ce dernier, créé en 2006, regroupe environ une centaine de restaurateurs, liés par la passion du métier et qui se réunissent dès que possible afin de partager leurs découvertes culinaires, ainsi que leurs contacts dans les médias. Ce qui leur permet de s'assurer une publicité, via

une relation suivie avec des journalistes ou des blogueurs, et d'avoir alors un maximum d'actualités sur le Web ou dans la presse écrite.

Un véritable art de vivre propre aux restaurateurs, une sorte de réseau social non virtuel, réservé uniquement aux patrons d'établissements qui ont l'amour du travail bien fait.

Les membres de RestoPartner organisent d'ailleurs quatre fois par an la « Quinzaine gourmande », lors de laquelle ils mettent à l'honneur un mets délicat. En ce moment, c'est la noix de Saint-Jacques.



Le Turbo et son Risotto, une merveille.

Avec ma consœur Sarah, de Paris Frivole, nous avons été invités par le cofondateur de RestoPartner, Bertrand Lazare, à venir découvrir en sa très agréable compagnie l'un des restaurants du groupe. Il s'agit du « Pasco », dirigé par Pascal Vignes le bien nommé, amoureux de la grande cuisine et surtout grand amateur de vin ; il choisit lui-même les doux nectars proposés aux clients.

Le restaurant se trouve au 74, boulevard de la Tour-Maubourg, à deux pas du métro, il est très facile d'accès en taxi ou même par les transports en commun.

La cuisine se situe entre le restaurant gastronomique et la brasserie. Les plats sont fins, superbement présentés.

Mention spéciale à la noix de Saint-Jacques sur un lit de risotto, une splendeur ! Pour ma part, j'ai choisi un turbot, et pour tout vous dire, je ne m'en suis toujours pas remis.

Les mets proposés sont tous représentatifs d'une cuisine provençale de qualité.

Il suffit de regarder les visuels des plats pour s'en convaincre.

Précisons enfin que le restaurant compte parmi ses clients de nombreuses célébrités du show-business, mais aussi de la politique que nous ne citerons pas, nous préférons vous laisser la joie de voir par vous-même, en venant goûter aux plats savoureux de Pascal et de son équipe.

Remercions Bertrand Lazare de RestoPartner pour nous avoir fait découvrir cette communauté de restaurateurs pas comme les autres, et l'un de ses prestigieux membres.

Laurent Amar