



Pourquoi Apicius est le restaurant où l'on veut s'attabler cet été?



© Apicius

Nouveau chef, nouvelle carte, nouveaux lieux... Apicius fait son grand retour sur la scène food parisienne. Autant de raisons d'y faire un tour cet été.

Après treize années aux fourneaux, **Jean-Pierre Vigato** cède, cette saison, les cuisines d'**Apicius** à **Mathieu Pacaud**. Chef à la cuisine rafraîchissante dont on a pu déguster les plats raffinés au **Divellec**, à **Hexagone** ou encore au **Domaine de Murtoli**. Assumant l'héritage hautement gastronomique, le chef revisite ici les classiques du genre, entre sophistication et simplicité : gaspacho ultra frais aux petits pois et émulsion curry, langoustines au caviar golden et fenouil anisé, turbot sauvage ou encore ris de veau de lait. Tandis qu'à la pâtisserie, c'est **Jérôme Chauceuse** qui décline un fabuleux vacherin, copeaux meringués et sorbet noix de coco, fraises des bois et atsina.



Marion Berrin

Un renouveau qui se poursuit côté déco grâce à l'architecte d'intérieur **François-Joseph Graf**, dans un esprit trompe-l'oeil amusant. Le carrelage noir et blanc est en réalité une moquette moelleuse, les boiseries, lambris et plafond sont en réalité peints, le tout rehaussé par des imprimés sauvages. La cerise sur le gâteau? La fabuleuse terrasse, nichée dans le jardin verdoyant de l'hôtel particulier. On en oublierait presque que l'on se trouve à Paris.

<http://restaurant-apicius.com/>