



TENDANCES GASTRONOMIE



Mathieu Pacaud pose devant Apicius quelques jours avant l'ouverture annoncée pour le 3 mai.

Le chef bouleverse la carte et la décoration de la légendaire table parisienne. Visite guidée en avant-première.

PAR THIBAUT DANANCHER

Bienvenue dans le nouvel Apicius. Après avoir racheté en janvier la mythique maison de Jean-Pierre Vigato nichée à une enjambée des Champs-Élysées, Mathieu Pacaud a profité de ses premiers mois d'ouverture pour repenser radicalement la carte et la décoration de l'hôtel particulier du XVIII^e siècle qu'il dévoile ce 3 mai. Associé à 50-50 dans cette aventure à Laurent de Gourcuff, PDG de Noctis, qui possède une trentaine de lieux emblématiques (Monsieur Bleu, Loulou, Castel, Raspoutine...), le chef de 37 ans promet d'«insuffler un vent de fraîcheur» sur le prestigieux Relais & Châteaux entouré d'un bucolique écrin de verdure. «Je veux faire d'Apicius le Maxim's du XXI^e siècle», s'enflamme la toque étoilée, à la tête également du Divellec, près des Invalides.

Pour y parvenir, Mathieu Pacaud s'est entouré du même architecte que pour L'Ambroisie, 3 étoiles depuis 1988, où il collabore avec son père Bernard. «Je suis sorti des sentiers battus de la mode. L'immeuble a tellement de caractère qu'il n'a pas besoin qu'on lui plaque un décor. Je l'ai juste ressuscité», assure François-Joseph Graf, véritable chantre de l'art de vivre à la française. Dès qu'ils auront franchi la grille d'entrée, les gourmets vont se retrouver dans un jardin



Les quatre salles du restaurant sont décorées de corniches en trompe-l'œil.

JANNIS GIAKOUNOPOULOS/REA POUR « LE POINT » (X2)

Mathieu Pacaud réinvente Apicius



Iodé

Rougets de roche, nage végétale safranée, fenouils confits, aïoli contemporain.



Canaille

Ris de veau de lait, viennoise croustillante à la romaine, sabayon de moutarde en grain.

d'Eden façonné d'alcôves végétalisées et disséminées autour du parc arboré, avec en majesté aux beaux jours sur le perron une délicieuse terrasse cernée de grenadiers. Ils n'auront plus qu'à emprunter un chemin à l'éclatante scénographie et à grimper quelques marches pour pénétrer dans le saint des saints: le restaurant.

Epure. A gauche, les épicuriens rejoindront le piano-bar et à droite les quatre salles. L'ensemble sera rhabillé de trompe-l'œil entre boiseries, corniches et moquettes représentant un sol classique en pierre et cabochons de marbre noir façon grand hôtel parisien. Le tout sera peuplé de trumeaux, d'appliques de la maison Bagues provenant de la Banque de France et de grands lustres Napoléon III en bronze doré. Les sièges sont dessinés selon un modèle de Jean-Michel Frank recouvert d'étoffes – toile de coton, laine tissée – marron glacé et violet avec des impressions tigre et panthère.

Cet Apicius désormais ouvert sept jours sur sept du petit déjeuner au dîner en passant par le brunch et le tea-time présentera au piano-bar et à l'extérieur des ceviches, des carpaccios et autres salades modernes (de 30 à 50 € à la carte) avec des cocktails (autour de 15 €) signés par le

mixologue Thomas Girard. Au restaurant amiral dont le menu-dégustation affichera un prix de 180 euros – comptez de 120 à 190 euros à la carte –, Mathieu Pacaud souhaite être dans l'épure la plus totale. «*Tout sera axé sur la quintessence des produits au gré de multiples méthodes de cuisson et de dressage dans l'air du temps*», détaille le garçon qui a fait créer une vaisselle sur mesure en grès japonais dans les tons gris et mouchetés par Jaune de Chrome.

Parmi les futures signatures du maes-

tro des fourneaux ? Œuf de poule, blanc à manger au caviar golden et émulsion de cresson, jaune toqué en sabayon doré au céleri; turbot sauvage, darne rôtie à l'huile d'olive, salmigondis iodés, extraction d'oseille; rougets de roche, nage végétale safranée, fenouils confits, aïoli contemporain; ris de veau de lait, viennoise croustillante à la romaine, sabayon de moutarde en grain... Côté sucré, Jérôme Chaucesse, l'ancien maître artisan des desserts au Crillon, à Paris, proposera de vibrantes douceurs: fraises gariguettes, tarte au sablé diamant, nuage de rhubarbe au sauternes; île flottante, crémeux caramel, cazette, sorbet au citron jaune; chocolat en soufflé extraordinaire, glacé, onctueux. «*Je ne serai pas dans le sensationnel, mais dans l'exceptionnel, en mêlant la haute gastronomie à l'atmosphère festive*», confie Mathieu Pacaud. Et si c'était ça, le 3-étoiles de demain ? ■



Raffiné

Œuf de poule, blanc à manger au caviar golden et émulsion de cresson, jaune toqué en sabayon doré au céleri.