



HACHÉ MENU



PAR EMMANUEL RUBIN

APICIUS, l'envie de château

OÙ L'ON RETROUVE, AUX FOURNEAUX DE L'UN DES PLUS BEAUX HÔTELS PARTICULIERS DE LA CAPITALE. LE VIBRIONNANT MATHIEU PACAUD, QUI SUCCÈDE À JEAN-PIERRE VIGATO... OUVERT DEPUIS PEU ET DÉJÀ SON PUBLIC.



Ce qu'il y a de plaisant avec cette adresse, c'est qu'il est à peu près inutile de s'embarrasser de présentations. Voilà sûrement l'une des cinq plus belles tables de Paris. Les Champs à cinq minutes, la Concorde à dix et derrière un long mur, surprise de petit parc, superbe d'hôtel très particulier. Quelque chose des charmes d'ambassade sans les embarras. De la fête impériale qui le vit maître, l'endroit a gardé une élégance riieuse. Les Schneider en firent leur résidence parisienne, Luc Besson sa maison de production et, il y a dix ans, Vigato, un parisianisme de restaurant aujourd'hui repris par un attelage toujours prêt à se cabrer là où on ne l'attend pas. Dans l'ombre, Laurent de Gourcuff, charme discret de conquête, capitaine industriel à ouvrir des lieux où l'on sort (Piaf, Castel, Bagatelle). Au balcon, Mathieu Pacaud, chef bonapartiste, cavalier léger à sabrer sa trentaine ambitieuse (Divellec, Hexagone, Murtoli). On aime (ou pas) mais, sur le papier, avouons déjà le mérite d'une certaine étoffe.

MISE AU VERT, MISE AU CLAIR. Et d'entrée, ce tapis vert de jardin. Aux temps d'avant, vague terrain triste de n'être pas incarné, aujourd'hui nettement plus vaillant à faire crisser son gravier comme papier vélin, lâcher tables et parasols, alcôves de verdure en attendant les feuilles qui ombrent, les feuilles qui tombent, des lampions, un bar, bref, une petite aristo-

cratie de guinguette. On regrette souvent ces champagnes obligés qui ouvrent l'appétit autant que l'ennui de ces tables dites grandes mais, ici, bulles au ciel, la vie est courte, la nuit est longue, et zut, va pour la flûte !

BELLE VIE ASSUMÉE. Et de suivre, petit escalier comme à l'Élysée, le piano qui chante au bar sur votre gauche, le restaurant à votre droite, escamotant l'espace, passant de salle en salon au fil du repas et des paravents. Les tables sont sobres, fixe droit dans l'assiette. La carte annonce un chef et le chef, ces jours-ci, en cuisine. Pacaud, c'est le jeune Bebel sous tablier, de l'épaule et du charme, un talent, une insolence, une certaine gueule, assumant la belle vie, emmerdant les pisse-froid, les traîne-l'ennui, les funambules de queues de radis. Pacaud se plaît au caviar lorsqu'il assaisonne un œuf coque émulsionné à l'oignon, au homard bleu quand il glisse dans un petit jardin de chou-fleur et émulsion d'ortie, au turbot sauvage soudain civilisé d'une cuisson al dente et extraction d'oseille. Et, pour persister et pour signer la nouvelle vie de château, Jérôme Chaucesse à la pâtisserie, ex-Crillon mais toujours funambulesque à muter vers les cimes ile flottante et tarte aux fraises.

MAIS ENCORE...

LE SERVICE. Savant dosage de jeunes loups et de vieux sages visiblement inspirés par la nouvelle donne, enchantés de renouer en salle avec les

beaux gestes du métier.

LE PUBLIC. Ceux du business et de l'influence déjà en poste, Sarko et Hollande aperçus ces derniers jours et déjà, bientôt, les happy fous de la bourgeoisie dorée passant au parc et au piano-bar.

EST-CE CHER? De luxe ! Env. 100-150 € à la carte, 80 € le menu du déjeuner.

FAUT-IL Y ALLER? Snobons les snobismes et donc : OUI !

20, rue d'Artois (VIII^e). Tél. : 01 43 80 19 66. Tlj. Métro : Saint-Philippe-du-Roule. Voiturier.

