



Pourquoi Apicius est le restaurant que l'on attendait

Le chef Mathieu Pacaud investit un des plus beaux lieux de Paris, pour proposer une cuisine au diapason.

Pâtes fraîches, ragoût de homard et de ris de veau aux morilles. Crédit photos Philippe Vaurès



A gauche, le Chef Pâtissier MOF Jérôme Chaucesse avec Mathieu Pacaud. Crédit photos Philippe Vaurès

Qu'attend-on d'un restaurant ? Une belle assiette, certes; un service délicat, aussi; un cadre en harmonie avec le propos culinaire, bien sûr. Un restaurant, c'est surtout plus que la somme de ses parties, le résultat d'une équation. Disons que si l'alchimie n'obéit pas à des règles scientifiques, elle ne s'improvise pas, et ne se donne pas au premier venu. Et Mathieu Pacaud n'est pas, justement, le premier venu. Vous lirez ici (enfin, non, pas ici), et là, des avis tranchés sur sa personnalité. Sur ces avis, nous avons le nôtre, à savoir qu'ils n'ont pas grand intérêt, ignorant tous ce qui devrait primer : la qualité de sa cuisine. Or, que cela soit à Hexagone,

[Visualiser l'article](#)

Histoire(s), au Divellec, ou au Domaine de Murtoli, partout où l'on a pu goûter sa cuisine, nous n'avons jamais été déçus - et même souvent nous sortions ravis. Installé dans un somptueux hôtel particulier, il ouvre une cuisine relevant autant de la haute gastronomie - un ris de veau admirablement doré, croustillant, moelleux, du bonbon carné, noisetté, - que du plaisir plus bonhomme - des mousserons gourmands, à la puissance forestière de réconfort. Capable de simplicité épurée, à l'image d'un biblique gaspacho inaugural et d'intuitions brillantes, associant petits pois et émulsion curry, Pacaud a aussi eu l'excellente idée d'associer à son projet Jérôme Chaucesse. Pâtissier Meilleur Ouvrier de France, il avait œuvré au Crillon, accompagnant l'ouverture du gastronomique Ecrin. Ses desserts ponctuent le repas non d'un lourdement sucré point final, mais d'une délicate suspension, comme une ellipse déclinée. Son soufflé au chocolat, en deux cuillères s'impose comme un grand dessert. Mais il n'y a pas de grand dessert sans grand repas. On aurait tort de croire qu'une telle soirée appartient au registre lourd de la Gastronomie majuscule : le cadre, champêtre à deux enjambées des Champs-Élysées, avec sa terrasse mise en musique, son bar, appelle plutôt une douce langueur, décontractée, comme un baume vivifiant. Un restaurant, c'est aussi cela.