

Affaires privées pour le plaisir



Apicius, Paris VIII. Rénoqué, le célèbre restaurant a rouvert au printemps dernier.

Mathieu Pacaud

Tout feu tout flamme

Fils d'un grand cuisinier étoilé, ce gamin frondeur, devenu un chef reconnu, nourrit son insatiable ambition en rajeunissant de prestigieuses maisons.

PAR JEAN-FRANÇOIS ARNAUD

**C**e conseil lui a été donné par feu Jean-Pierre Coffe, un de ses nombreux parrains dans le métier : « *Mathieu, maintenant tu dois te faire un prénom ! C'est essentiel et tellement difficile.* » Ce jour-là, le chroniqueur gastronomique, excellent connaisseur des médias, avait fait le plus beau des cadeaux au fils de son ami Bernard Pacaud. Il l'avait considéré comme un professionnel et non comme le fiston d'un des plus grands cuisiniers français.

Tout le monde avait vu grandir le petit Pacaud, né un 1<sup>er</sup> janvier à 14 heures, juste après le service. On pensait que son destin, une fois devenu un cuisinier à fort potentiel et à la créativité débordante, consisterait à attendre patiemment son tour au passe-plats de L'Ambroisie, table prestigieuse de la place des Vosges où se pressent les capitaines d'industrie et les présidents américains. Mais la position n'était facile pour personne. Le jeune Mathieu, d'un naturel frondeur et intransigeant, trempait dans l'ombre du génie paternel, un ancien apprenti de la Mère Brazier à Lyon, ayant conquis la capitale et obtenu trois étoiles au



Michelin dès 1986, jamais ternies depuis plus de trente ans. Mathieu devait aussi affronter le regard intraitable de Danièle, son énergique mère, l'âme de L'Ambroisie, en salle à chaque service et qui peine à cacher son agacement quand quelque chose ne lui convient pas.

**L**es Pacaud père-mère, fils et fille (la sœur cadette Alexia, pâtissière de formation, gère la comptabilité du restaurant paternel) ont pourtant travaillé en famille quotidiennement. Quand on lui demande les souvenirs qu'il garde de cette période bénie, Bernard, le père, répond dans un joli sourire : « *J'y ai survécu. Mais j'ai dû faire dix ans d'analyse !* » Quant au fiston, il reconnaît qu'il ne pouvait rester dans les casseroles de son père adoré : « *Il m'a tout appris, mais je voulais exister par moi-même, et j'ai pris*

*conscience que je n'aurai les couleurs franches que lorsqu'il ne serait plus là, aussi j'ai pris le large.* » Pas question de « tuer le père » comme disent les psys, même à petit feu. En outre, le rejeton hyperactif qui a été renvoyé de tous les établissements scolaires qu'il a fréquentés, se sent à l'étroit dans une cuisine surpeuplée et enfumée de 20 mètres carrés. Il voit grand. Il imagine en permanence des plats, des saveurs, des assaisonnements, mais aussi des concepts de restaurants, des décors. « *On ne peut plus accueillir les clients au xix<sup>e</sup> siècle comme on le faisait autrefois ! Un restaurant, même luxueux, ce n'est pas un temple, on doit pouvoir y rire, écouter de la musique, s'amuser.* »

« **Un restaurant, ce n'est pas un temple, on doit pouvoir y rire, s'amuser.** »

MATHIEU PACAUD

Conscient qu'il est vital de rajeunir la clientèle des restaurants de luxe, le trublion bouillonne. Il écrit sa propre partition, se voit en homme

d'affaires, à la tête de plusieurs maisons, pourquoi pas à l'étranger, plutôt sur le modèle de Ducasse et Robuchon, chefs multi-étoilés dirigeant des empires de la bonne chère, que sur celui de son père, fidèle à son piano, à ses clients et à la place des Vosges. Enthousiaste et déterminé, il crée deux restaurants sous le même toit en 2015, près du Trocadéro. Exploit rare, les deux sont distingués par le Michelin dès la première année. Hexa-

Mathieu Pacaud, chez Divallec, Paris VII<sup>e</sup>, en 2016. A sa retraite, le chef Jacques Le Divallec lui a transmis son célèbre restaurant de poissons.

grâce à toi ! », annonce le prodige. « *Mais non, tu ne le dois qu'à toi-même* », corrige l'aîné, ému aux larmes. Chacun chez soi, mais le cordon (bleu) n'est pas coupé.

**M**athieu est lancé, courtois et écouté. Depuis le temps qu'il cogite, il a des choses à dire, et, sans complexe, lâche un jour que le grand Ducasse, pourtant son modèle, ferait bien de prendre sa retraite. Place aux jeunes ! L'intéressé manque s'étrangler en lisant les propos de Pacaud junior dans le journal et appelle le paternel : « *Dis à ton gamin de se calmer !* » Ayant décidé de ne plus s'opposer à son fils, Bernard Pacaud répond : « *Va lui dire toi-même. Il te suffit de réserver une table et tu lui parles entre la poire et le* »