

THE PLACE TO BE

**Apicius.** Plus qu'un nouveau départ, un renouveau, avec au piano le chef Mathieu Pacaud. La très belle maison du Triangle d'or n'a rien perdu de son élan luxueux, mais a beaucoup gagné en vitalité.

**Le lieu**  
Un somptueux hôtel particulier. Mais 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, une vibration, une onde, un chant de sirène.

**Hier encore**  
Jusqu'en 2011, le lieu abritait la société de production de Luc Besson.

**L'homme à connaître**  
Le chef Mathieu Pacaud n'est pas le premier venu. Vous lirez ici et là des avis tranchés sur sa personnalité, aventureuse et dynamique. Sur ces avis, nous avons le nôtre, à savoir qu'ils n'ont pas grand intérêt, tous ignorant ce qui devrait primer : la qualité de sa cuisine. Or, que ce soit aux restaurants Hexagone, Histoire(s), Divellec ou au Domaine de Murtoil, partout où nous avons pu goûter sa cuisine, nous n'avons jamais été déçus – et sommes souvent sortis révis.

**Le décor**  
Repensé par François-Joseph Graf, en jeux de trompe-l'œil, s'amusant des codes du luxe, détournés et détournés avec esprit.

**Dans l'assiette**  
De l'ouvragé, du réfléchi, du calibré, du taillé fin, sans renoncer à la généreuse gourmandise. Soit l'idée précise de la haute gastronomie à la française que l'on se fait depuis que l'appétit est une culture. Au gré d'une visite : un ris de veau doré, croustillant, moelleux, noisetté, des mousserons gourmands à la puissance forestière réconfortante, un Saint-Pierre à la nacre cajolé par la marjolaine. Capable de simplicité épurée, à l'image d'un biblique gaspacho inaugural et d'intuitions brillantes, associant petits pois et émulsion curry, sa cuisine a la technique éclatante et sensible.

**Atmosphère**  
Attentive, joyeuse.

**La belle idée**  
D'avoir fait du bar un lieu de vie, et pas seulement de passage, accueillant jusqu'à 2 heures du matin.

**Et aussi**  
Jérôme Chaucesse. Pâtissier "meilleur ouvrier de France", il avait œuvré au Crillon, accompagnant l'ouverture du

gastronomique Écrin. Ses desserts (dont un nuageux soufflé au chocolat) ponctuent le repas non d'un lourdement sucré point final, mais d'une délicate suspension, comme une ellipse, un genre de suspense appelant à revenir.

**Tout de même...**  
Forcément, une note moyennement conciliante avec la raison, qu'il convient donc de laisser au vestiaire.

**Valeur ajoutée**  
Plus qu'une terrasse, ce jardin de châtelain à Paris. Doux crissement des graviers, en harmonie parfaite avec le tintement des verres

**Qui vient ?**  
Paris, le monde.

Plus d'infos, voir page Adresses

Par Baptiste Piégay



THE PLACE TO BE