

L'OFFICIEL À TABLE

## Grand siècle

Fraîchement reprise par Mathieu Pacaud et Laurent de Gourcuff, l'institution Apicius conserve son statut de référence absolue de la gastronomie française.

Par EUGÉNIE ADDA

### L'endroit

Entre les Champs et l'Élysée, un hôtel particulier de 1860. Propriété de la famille Schneider puis de Luc Besson, qui en fit sa maison de production, le bâtiment se transforme en restaurant courant 2000, sous l'impulsion de Jean-Pierre Vigato.

Le voilà repris l'été dernier par Laurent de Gourcuff et le chef associé Mathieu Pacaud, qui en font une maison de campagne parisienne et bien élevée, avec son bar, ses volumes XIX<sup>e</sup>, respectés à la lettre par le décorateur François-Joseph Graf, et ses tables dans le jardin.

### Le chef

Formé à l'Ambroisie par son père triplement étoilé, Bernard, Mathieu Pacaud, hyperactif depuis l'ouverture de son Hexagone puis du labo adjacent, Histoire, a quitté ses deux adresses et ses deux étoiles pour se concentrer sur Divellec, autre monument parisien repris en 2016, et sur sa table saisonnière au domaine de Murtoli, en Corse. Et surtout son nouvel Apicius, où il appose sa signature néo-classique, efficace pour la clientèle dorée du quartier, mais qui est aussi sa grande rupture avec l'ère Vigato. Son prochain mouvement ? Le Petit Zinc, bistrot du 6<sup>e</sup> arrondissement fraîchement racheté.

### Verdict

Foie gras, langoustines au caviar Golden, homard bleu ou agneau de Lozère, l'offre fait la part belle aux classiques du répertoire grand-bourgeois. Peu de surprises, peu d'effets risqués et donc aucune erreur notable. Les assiettes s'enchaînent avec la facilité des grandes tables qui n'ont plus rien à prouver, réjouissant la clientèle américaine qui trouve ici l'essence du *fine dining* à la française, ou les habitués du Triangle d'or, dont ce soir-là un ancien cadre du PS. Rien n'a bougé, ou presque.

