



Apicius, la belle enseigne de Mathieu Pacaud



Le chef Mathieu Pacaud reprend la table mythique du VIII^e arrondissement de Paris. Ambiance et cuisine haute couture.

Apicius / photo presse

Coup de food. - Associé à Laurent de Gourcuff, le chef Mathieu Pacaud reprend la table mythique du VIII^e arrondissement de Paris. Deux entrepreneurs talentueux pour un ensemble haute couture.

Le pitch. - Mathieu Pacaud, jeune trentenaire aux petites phrases qui dérangent, est néanmoins un chef talentueux. Il succède à Jean-Pierre Vigato à la mythique table parisienne, Apicius. Pour cette nouvelle aventure, il s'associe à Laurent de Gourcuff, du groupe Paris Society (à la tête de nombreux lieux emblématiques de la capitale) et décuple son inventivité gustative. Les deux jeunes gens mettent leurs talents d'entrepreneur au service d'un des plus grands restaurants parisiens. C'est l'architecte François Joseph Graf qui a repensé, discrètement mais avec humour, la décoration intérieure du lieu. Élégante et raffinée, une déco rafraîchie pour l'enfilade des salles à manger, salons et bars où s'imposent un subtil mélange d'ancien et de contemporain. Les moquettes en trompe-l'œil sont très réussies, les éclairages discrètement doux et le bar crée une ambiance intimiste sous un ciel d'angelots. L'immense jardin est maintenant interdit aux voitures, mais agencé pour boire un verre dès que les beaux jours reviendront.

Le chef. - Mathieu Pacaud, élevé à la sauce paternelle de l'Ambroisie, a repris Divellec, non sans bruit, ouvert puis fermé Hexagone et Histoires, projeté sa «corsitude» au domaine de Murtoli et répliqué l'Ambroisie à Macao. Partout, la voie lactée s'est posée sur ses adresses. Le chef a décroché de nombreuses étoiles, mais pour l'instant, Apicius n'en possède qu'une. Le microcosme culinaire, va pouvoir s'en donner à cœur joie pour «titiller» à son tour l'électron libre, qui aurait bien vu 2 étoiles arriver sur cet écran. Aux vues des réservations le restaurant est apprécié à sa juste valeur matin et soir, nous en avons eu la preuve. Mathieu Pacaud réenchante les classiques et assume sans sourciller, la haute gastronomie avec des produits d'excellence. Il s'entoure de Mathieu Leconte pour le salé et de Jérôme Chaucesse pour la pâtisserie, un binôme qui signe avec lui un travail haute couture.

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'assiette. - Nous reconnaissons que l'assiette est incisive, la cuisine généreuse et subtile, les associations de goûts et les combinaisons hardies. Les assiettes arrivent les unes après les autres avec netteté et en totale cohérence. Les cuissons sont parfaites et le dépouillement s'effectue dans l'assiette graphique. On a adoré l'inédit, œuf coque en mousseline de topinambours, les iodées langues d'oursin au caviar émulsion de lait, les époustouflantes escalopines de Saint-Jacques en infusion de feuilles de figuiers, l'aiguillette nacrée de Saint-Pierre et couteaux persillés, et pour finir la tarte fine à la pomme verte.

On y croise. - Nicolas Sarkozy et le chanteur Seal.

Prix. - Menus à partir de 95 €. À la carte environ 150 €.

Le plus. - Et comme il ne peut s'arrêter, l'insatiable chef vient de sortir *Le grand livre de Mathieu Pacaud* (Glénat), qui marque son incontestable fringale de créer. Artiste bouillonnant le jeune homme est en permanence à la recherche de nouveautés. Avec ce beau livre de 816 pages qui est la synthèse de sa vision contemporaine de la gastronomie, il s'exprime à travers une collection de 350 recettes présentées sous forme d'un abécédaire. Une encyclopédie jamais égalée.

Apicius, 20 rue d'Artois 75008, Paris. Tél. : 01 43 80 19 66.