

ACCUEIL > CUISINE

Réouverture du Divellec : sera-t-il de nouveau le meilleur restaurant de poissons de Paris ?

f t G+ p

CATHERINE BÉZARD | VENDREDI 7 OCTOBRE 2016 | MIS À JOUR LE VENDREDI 7 OCTOBRE 2016

Après trois ans de fermeture, la mythique adresse des Invalides renaît sous l'impulsion de l'impétueux Mathieu Pacaud qui y tient la barre avec son père Bernard. Le duo terrible de l'Ambroisie (trois étoiles) a déjà commencé sa révolution.



De son ouverture en 1983 à sa fermeture en 2013, toute la classe politique se retrouvait chez Le Divellec, le meilleur restaurant de poisson de Paris... Une véritable institution qu'avait créée le chef doublement étoilé Jacques Le Divellec en quittant sa Rochelle d'adoption pour installer près de l'Assemblée nationale, la meilleure table de poissons, crustacés et coquillages de Paris.



Divellec nouvelle génération @Yann Deretl

Parlementaires, chefs de parti et présidents de la République s'y sont succédés. François Mitterrand en tête qui durant ses deux mandats en avait fait sa routine. Pour cause de retraite le maestro des produits de la mer a revendu son paquebot à Jean Louis Costes.

VIDÉO DE LA SEMAINE

À LIRE SUR LE WEB



Il fallait bien pour reprendre la barre, un duo de sœurs ; les Pacaud père-ils fils... Bernard et Mathieu changent légèrement de cap, avec une carte encore plus créative et plus inventive. Toutes les raisons de faire confiance à ces deux virtuoses de l'Ambroisie, le trois étoiles de la place des Vosges.



Après l'ouverture de ses deux restaurants, l'Hexagone et Histoires (une et deux étoiles, chacun), le trentenaire surdoué prend les commandes du mythique Divellec.

Le trentenaire, qui a ouvert l'année dernière deux belles adresses, Hexagone et Histoires (une et deux étoiles au Michelin), cosigne la carte avec son père tout en gardant l'esprit du large. Le site quasi historique a été revu et corrigé par le Studio Ko, tout en conservant l'ambiance surannée de son passé.



Filet de Saint-Pierre au macis, marinère de coques et couteau (c) Philippe Vaures

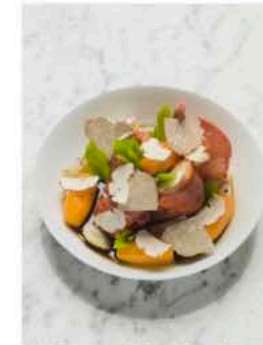
Bar à poissons crus, et à cocktails, salon de karaoké, ravo à cigares, et menus à partir de 30 €, petit son - Le - légendaire, mais gagne en surprises gustatives, esthétiques et festives. Réservation obligatoire.

Divellec, 18, rue Fabert, 75007 Paris, 01 43 51 01 06, divellec-paris.fr



L'interprétation du lieu par le Studio Ko est toute en douceur et subtilité

Ce cachet elite des grands appartements bourgeois du septième arrondissement revisité à l'esprit bobonne de Saint-Germain-des-Près. Une belle métamorphose qui les inconditionnels du lieu ne verront presque pas, tant l'aura de l'ancien Le Divellec Barre encore dans l'air. Même impression dans les assiettes...



Le plat historique revisité par les Pacaud : la fricassée de homard au potiron, sauce diable (c) Philippe Vaures

Côté carte, on touche à l'exotisme rien qu'en la lisant. Petits grains d'écrevisses royales au baronnet, jus de thon rosé aux abricots secs et pistaches, poissons de la pêche du jour servis entiers. Mathieu Pacaud réinterprète la haute cuisine marine avec des subtilités méconnues, dont il a le secret. Les anciens habitants diront encore - on va chez Le Divellec... les futurs Bobos diront simplement - on se retrouve au Div' - Les yeux fermés et l'eau à la bouche, vraiment !