



## Divellec, restaurant de poissons dans un cadre jungle chic

Cela faisait longtemps que **Divellec** était sur notre liste de restaurants à tester, parmi ceux "pour se faire plaisir", détenteur d'**une étoile au guide Michelin** ! Nous avons partagé un déjeuner en août, sur la terrasse du restaurant.

### **Divellec : de La Rochelle à Paris**

#### **L'histoire**

Le Divellec a été créé en 1983 par Jacques Le Divellec, marin originaire de **La Rochelle**, qui s'est offert cette belle adresse dans Paris (7ème arrondissement), un restaurant de poissons digne de ce nom. Mais Divellec, tel que nous vous le présentons aujourd'hui, est le fruit de 3 personnes qui ont repris l'adresse, fait sauter la particule et repensé toute la déco : **Isabelle Saglio, Philippe Grach et le chef Mathieu Pacaud** ! On leur dit merci :)



#### **Le cadre**

Nous avons été agréablement surprises par le grand nombre de couverts (80 intérieurs et 30 extérieurs) répartis en **plusieurs espaces** et au bar, conférant une atmosphère à la fois **intimiste** et variée sans être "les uns sur les autres". Les couleurs dominantes sont le bleu et



le vert. Du marbre, du carrelage coloré, des plantes, du bois, des miroirs, des lignes et des formes et au final une composition unique qui nous a séduites d'emblée ! Mention spéciale pour la **vaisselle** qui est splendide et au "**jardin d'hiver**" (quand vous entrez, sur la gauche) ainsi qu'au "**salon**" à la prédominance bleu de Majorelle ! Quand il fait chaud, le restaurant est ouvert et il est possible de **manger en terrasse**, ce que nous avons fait.







### Le service

Un **service excellent**, comme on l'imagine dans ce genre d'endroit, **aux petits soins** sans en faire trop et sans que ce soit guindé. Chic ne veut pas dire coincé :) et l'équipe du Divellec l'a parfaitement compris.

Laissez-vous **conseiller** pour le choix du vin pour un accord mets-plats sans faute !

### La carte

#### La spécialité de Divellec

Comme nous vous l'indiquions, Divellec est avant tout un **restaurant de poissons**. Sa spécialité ? **Le homard** mais également le **poisson entier** ! Vous en retrouvez en entrée et en plat. Egalement typique de l'adresse, la "langouste bretonne en 4 services", faisant de Divellec le seul restaurant de Paris à vous servir **la totalité de la bête** ! Des pattes au corps, en passant par les antennes et la tête !

Le **chef Mathieu Pacaud** s'est associé à son père, Bernard, pour créer une carte originale, avec du cœur. Ils marient à la perfection les légumes et les poissons, difficile de faire un choix !

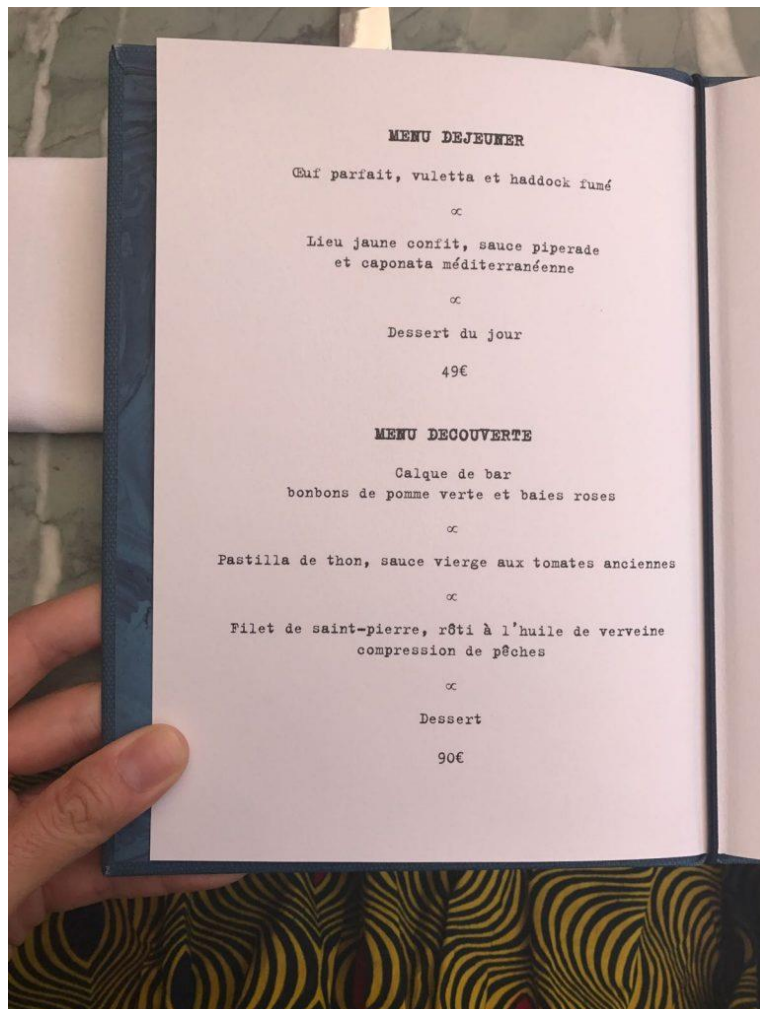
Il est possible de commander **à la carte** ou de choisir un **menu** : Déjeuner à 49 € (du lundi au vendredi ; 3 services et pas de choix ; change chaque semaine) ; Découverte à 90 € (4 services) ; Dégustation à 210 € (8 services). Il est également possible de **bruncher** le weekend (coût : 49 €). Le brunch est servi à l'assiette.





### Notre déjeuner en images

Nous avons testé le **menu déjeuner**. Compter 1h30 sur place sans se presser. Comme mentionné précédemment, il n'y a pas de choix, la carte étant renouvelée chaque jour.



Après un **amuse bouche** gourmand à la sardine, nous avons dégusté en **entrée** un *œuf parfait, vuletta et haddock fumé*. Le mélange des saveurs et des textures, adoucies par l'œuf dont la cuisine était juste parfaite (sans jeu de mots !), nous a toutes les deux ravies.



Nous avons continué avec un *lieu jaune confit*, *sauce piperade* et *caponata méditerranéenne*. Ornella qui n'aime pas le piment ne s'est pas plaint du piquant. Le mélange poisson et légumes est une des spécialités des Pacaud père et fils. On retrouve ce mariage un peu partout à la carte, en fonction de la saisonnalité.





Pour finir, nous avons eu l'opportunité de tester **deux desserts** : le fameux *baba "Philippe Carle"* avec des *myrtilles sauvages* et une *crème vanillée* (à la carte) et un *pavlova révisité aux fraises des bois*. Un délice... ou plutôt deux en l'occurrence !





*Adresse : 18 rue Fabert, 75007 Paris / Tél : 01 45 51 91 96  
Station Invalides (8, 13)*

*Horaires : restaurant ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 22h, du lundi au dimanche. Le brunch est servi le samedi et le dimanche.*

[Site Internet du restaurant](#)

**Article écrit sur le blog [Les Exploratrices](#)**