



Le resto du week-end : un brunch presque étoilé chez Divellec



Pour patienter avant l'arrivée des fêtes de fin d'année qui combleront, on l'espère, nos attentes (et nos estomacs), on file chez [Divellec](#).

L'adresse historique, ouverte il y a plus de 30 ans par Jacques Le [Divellec](#) (vendue au groupe Costes) est idéalement située sur l'esplanade des Invalides (Paris 7e). Le restaurant réouvert en septembre s'est offert un lifting. Dans ce décor bohème chic, le gastro dévoile 350 mètres carrés rénovés par le studio Ko avec fauteuils et banquettes design, cheminée et un tableau de Pierre Soulages, un bar imposant. On découvre également deux salons privés, dont une salle de karaoké ainsi qu'une cave à vin transparente qui ferait pâlir d'envie bon nombre d'amateurs.

Un chef étoilé en cuisine

Mathieu Pacaud, jeune chef surdoué de 35 ans, déjà aux commandes d'Hexagone et d'Histoires (trois étoiles Michelin en tout) s'associe et réinvente la carte. Au menu : toujours des poissons et fruits de mer. Le brunch vient d'être lancé. Servi le week-end, il comprend une boisson chaude, un jus frais (on a opté pour le jus détox "épinard, concombre et citron"), des viennoiseries et du pain. Pour la suite : une bruschetta de poutargue doucement relevée, un œuf parfait à la florentine et sa crème de Comté (dont on raffole), un ceviche de bar très fin et ... le mini burger de Saint-Jaques qui est à tomber !

On garde de la place pour le dessert

Et parce-qu'un brunch c'est fait pour durer, on choisit son dessert entre la tarte fine aux pommes et sa glace caramel ou le soufflé au chocolat et sa glace vanille - très gourmand, qui nous envoie directement à la sieste.

Et si l'occasion s'y prête le brunch se déguste avec une coupe de champagne Thienot et ses fines bulles pour un moment encore plus parfait.

www.grazia.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Divellec, 18 rue Fabert, Paris 7e

Brunch à 49€, 65€ avec une coupe de champagne Thienot

Réservations : 01 45 51 91 96