



Marines et végétales, élégantes et enjouées, les différentes ambiances du nouveau Divellec se dévoilent. Ci-dessus, en haut, ceviche de Saint-Jacques au caviar, gelée citronnée. En dessous, minestrone d'écrevisses, nage montée au basilic.



À LA CRIÉE

Réinventer un lieu tout en conservant son âme, un ambitieux défi couronné de succès pour les repreneurs du fameux – et océanique – restaurant parisien Le Divellec. Isabelle Saglio, Philippe Grach et Mathieu Pacaud revisitent la légende... et enlèvent la particule.

PAR LAËTITIA DI STEFANO.

Le restaurant de poisson le plus prisé du quartier des Invalides, « cantine » de François Mitterrand en son temps, a vu son fondateur tirer sa révérence... après trente ans de service doublement étoilé au Michelin. Le successeur se devait d'être téméraire. Pavillon repris par le jeune chef Mathieu Pacaud, fils du grand Bernard, qui s'est fait un prénom dans la profession (restaurants Hexagone et Histoires, avenue Kléber). Aux commandes d'un Divellec version 2016 et sans particule (hommage aux anciens de la nouvelle équipée), le chef-capitaine a ouvert son navire cet automne : un lieu chic et sobre, cosy rive gauche, fidele à son histoire et parcouru d'un dynamisme contagieux. Pour la déco, le studio KO a imaginé un jeu de salles rythmant l'espace, vestibule, jardin d'hiver, salons privatisables, bar... On y est enveloppé « de tons chauds mixés à une palette déclinant, sur les tissus, des bleus jusqu'à l'Émeraude » et de matériaux nobles : « terrazzo de marbre multicolore, pannetages des murs en loupe de bois, bar marbre rose... ». Quant aux assiettes, jouissant de la complice créativité du père et du fils, elles affichent la fraîcheur du jour de poissons et crustacés, alliés à une carte de légumes d'exception. Entre autres ravissements gustatifs aux patronymes délicieux : potimarron infusé à la clémentine, réduction de gingembre épicée, pastillas de thon Albacore, réduction de coriandre et vierge de céleri, homard bleu de Granville... L'expérience et l'exubérance d'un travail à quatre mains. Royal. ♦ Restaurant Divellec, 18, rue Fabert, 75007 Paris, tél. 01 45 51 91 96 et divellec-paris.fr

© ROMANN LARPIATTE, © JACQUES GAUVARD, © VANNI BERTÉ

