



## Divellec, l'ancienne table de François Mitterrand ressuscitée



Mathieu Pacaud, capitaine étoilé du Divellec, veut une mer ample, généreuse: "Avec elle, on ne triche pas."

Photo Cyrille George-Jérusalmi

Surdoué des fourneaux, le chef étoilé Mathieu Pacaud réinvente le mythique Divellec.

Père breton, mère corse, né à la croisée de l'Océan et de la Méditerranée, Mathieu Pacaud rêvait d'avoir un restaurant de poissons. Quand, il y a trois ans, il apprend que l'adresse mythique de l'esplanade des Invalides, où François Mitterrand tenait cantine et le Tout-Paris venait frayer, cherche un nouveau capitaine, il s'embarque vent debout dans l'aventure. Avec Isabelle Saglio et Philippe Grach, ses deux complices, il n'a

madame.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

de cesse de remettre à flot ce vaisseau amiral de la gastronomie maritime de la capitale. Mais, longtemps resté à quai, il nécessite plus qu'un coup de décapant.

Les recettes du chef Mathieu Pacaud

Salade d'écrevisses, chou-fleur, vinaigrette Passion.

Calque de bar, pomme verte

et baies roses.

Murs repoussés, décor réinventé, à l'automne dernier Le Divellec, devenu Divellec, réappareille enfin. Et il n'aura pas fallu plus de six mois à cet enfant prodige de la cuisine, déjà auréolé de la constellation de six étoiles (trois pour L'Ambroisie, avec son père, Bernard, deux pour Histoires, et une pour Hexagone, en solo), pour en harponner une septième. La maison bat de nouveau pavillon au Michelin. Le gotha de la mode en a fait son QG, et s'y sustente d'une cuisine marine à sa mesure : calque de bar, ceviche de saint-jacques au caviar, papillotes de langoustines... Assemblée, ministères et ambassades y viennent en riverains. Quant aux vigies de la gastronomie, elles y ont trouvé un nouveau cap magnétique.

Cuisine nouvelle vague

madame.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



madame.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Dans les deux salons, des assiettes de haute criée et une vaisselle de grand large.

Photo Bernhard Winkelmann

De Normandie, de Bretagne, poissons, coquillages et crustacés arrivent directement des criées. Les prises qui viennent de plus loin sont mûries, selon la tradition japonaise, pour mieux faire l'éloge du cru. Le turbot est cuit entier sur l'arête : la chaleur irradie d'elle seule et vient tout doucement aiguillonner la chair. Les coquillages sont mis au noir : installés dans la nuit d'un bac, sur une grille, ils dégorgent de leur sable sans que le moindre couteau s'y imisce, sans le moindre trauma.

Pour Mathieu Pacaud, travailler la mer, c'est travailler au fragile, au délicat, être au plus près du produit. « Quoi de meilleur qu'une sole meunière, dans son plus simple appareil. Ou qu'un loup, un turbot qui vous arrive entier, faisant prendre le large à votre imagination pour une plage d'enfance aux parfums d'embruns ! » Cuissons millimétrées, respect des saisons océanes, amour de la chair, culte de la simplicité, envie de faire surfer les papilles sur la vague de saveurs originelles : « La mer est un espace de rigueur et de liberté », disait Victor Hugo, les fourneaux de Mathieu Pacaud aussi. Quant aux légumes, dont il végétalise ses assiettes, ils viennent également du large. Ils arrivent, pour la plupart, de Murtoli, le domaine corse de Paul Canarelli, où, dans le secret du maquis, le chef a potager ouvert.

Derrière sa façade bleue, Divellec a retrouvé son énergie. L'adresse ouvre désormais du matin au soir. On vient y faire escale pour le petit déjeuner, on s'y amarre au bar ou à la terrasse pour un verre, on y brunch le week-end. On peut même y réserver un des salons pour un karaoké ! Bref, un fameux trois-mâts, à la carte créative et réjouissante, marine et citadine, où la mer monte à Paris en même temps que l'eau à la bouche.

Visite du restaurant [Divellec](#)



madame.lefigaro.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Diaporama:<http://madame.lefigaro.fr/cuisine/divellec-lancienne-table-de-francois-mitterrand-ressuscitee-030517-132066>