

## LIFESTYLE FOOD

## Mathieu Pacaud dans les cuisines de Divellec

1/4



À l'origine de la réouverture du restaurant parisien avec Isabelle Saglio et Philippe Grach, Mathieu Pacaud en est aussi, avec son père Bernard Pacaud, le chef aux manettes. Le résultat, une carte haute en couleur, les crocs tournés vers la mer. L'occasion d'une belle rencontre avec un passionné.

## Le point de départ de cette collaboration?

J'avais depuis longtemps envie de créer un restaurant de poisson qui soit à la fois convivial et moderne, à Paris. C'est un endroit qui manque. Un ami m'a présenté Isabelle Saglio et Philippe Grach, propriétaires avec Jean Louis Costes du Café de l'Esplanade. L'entente a été immédiate. Nous avons eu un vrai coup de cœur et nous avons décidé de nous associer pour faire revivre cette véritable institution parisienne qu'est Le Divellec. C'est un enjeu démesuré, excitant, qui m'inspire et inspire mes équipes.

## Votre premier souvenir de Divellec ?

J'ai eu la chance de déjeuner au Divellec avec mes parents, quand j'étais enfant. Je me souviens d'un endroit magique. La façade bleue, la salle profonde comme la cale d'un bateau, la lumière des bougies, l'odeur des fruits de mer, la saveur du bar en croûte de sel... Quand un restaurant ferme, c'est tout un pan de notre histoire qui disparaît avec lui. Mais c'est aussi une partie de nous-mêmes. Une partie de tous ceux qui y ont vécu ou travaillé. Une partie de ceux qui l'ont aimé. Aujourd'hui, j'ai l'impression de traverser le miroir. Je rejoins mon imaginaire d'enfant. Et j'espère que nos clients ressentiront la même émotion.

## Comment avez-vous appréhendé les contours de la nouvelle carte de ce lieu ?

À *Hexagone* et à *Histoires*, j'ai créé des lieux à mon image. Ce travail a été salué par une et deux Étoiles au Michelin, obtenues en quelques mois seulement. J'en suis fier, même si je mesure le chemin qu'il me reste à parcourir. Au Divellec, je co-signe la carte avec mon père, parce que j'avais envie de travailler sur un nouveau concept et surtout de vivre une nouvelle expérience familiale. Chaque produit est proposé en version brut et en version « 3 Étoiles ». On peut venir au Divellec pour partager une expérience extraordinaire. Ou on peut y manger tous les jours. Avec la tentation, permanente, de basculer dans le « 3 étoiles ».

À quel point l'histoire du lieu, la cuisine de Jacques Divellec influence-t-elle votre cuisine pour ce lieu ? Jacques Divellec était un précurseur. Il a été le premier à proposer des carpaccios et des ceviches à Paris. C'est cette attitude, cette ouverture au contemporain, qui oriente mes propres créations.

## En quoi vous ressemble-t-elle pour autant ? Votre signature ?

Je travaille pour le Divellec sur la pigmentation végétale. L'idée est d'extraire et de jouer avec les colorants naturellement présents dans les aliments pour procurer à un plat à la fois de la couleur, et une subtilité gustative. Cela revient, par exemple, à « peindre » une noix de Saint-Jacques avec de la betterave, ou de la truffe. Ce sont des créations qui ont une visée esthétique et gustative, tout en restant dans le naturel le plus total.

## Les plats les plus Divellec à la carte ?

L'hommage aux produits marins est « Divellec ». Tout le reste est nouveau.

## Les plats les plus Mathieu Pacaud ?

Pour utiliser une expression que je n'aime pas, mes plats sont très « naturalistes ». Mais sans céréales... Les céréales n'apportent rien à un plat. Et, par ailleurs, elles font grossir.

## À quelle ambiance assimilez-vous ce lieu ?

À l'ambiance de Paris et du 7<sup>ème</sup> arrondissement, qui est l'arrondissement de la mode, de l'avant-garde et du design. C'est une ambiance comme l'aurait aimée Yves Saint Laurent. J'ai par ailleurs souhaité intégrer au restaurant un salon privé qui fait lazolet. Les gens sont déjà conquis par l'idée. Il faut travailler le décalage. Toujours le décalage.

## À quelle personnalité l'associez-vous ?

À François Mitterrand hier. À Vanessa Paradis aujourd'hui. À tous les Parisiens.

## Une odeur ?

Celle du bord de mer, un soir d'été.

## La B.O ?

Radio Coste... Le bruit.

## Qui rêveriez-vous de voir s'installer à l'une des tables ?

On a eu le privilège de recevoir Barack Obama à L'Ambroisie... Pourquoi pas Ban Ki-moon au Divellec.

Divellec, 15 rue Fabert 75007 Paris - Ouvert tous les jours de 12h30 à 1h00 - Réservation: 01 43 51 91 96.

Crédit: Stéphane de Bourgies

