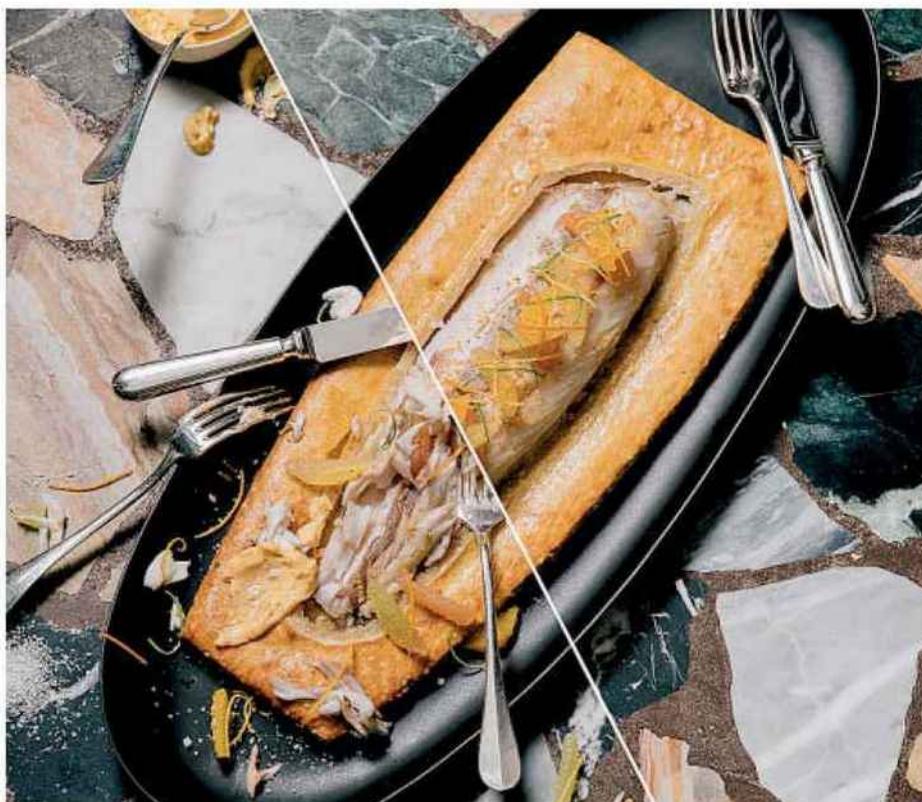


TENDANCES **FOOD**

Comme dans les numéros précédents, *Sport & Style* taquine le chef cool histoire de lui arracher sa recette du moment. En avril, c'est Mathieu Pacaud qui s'y colle avec son bar en croûte de sel. PAR EMMANUELLE JARY, PHOTO MR PINK



# IODE EN STOCK

Le **Divellec est mort**, vive Divellec. La particule est tombée, tout a changé ou presque. La carte, elle, demeure fidèle à son passé et reste une véritable ode à la mer. N'est-ce pas un peu écrasant de reprendre une institution si ancrée dans le paysage gastronomique français ? Mathieu Pacaud, en cuisine, fils du très grand Bernard Pacaud, chef de l'Ambroisie, assure que non. Aussi, on s'autorise tout et on ratisse large. Deux cuisines sont proposées : gastro et tradi pour satisfaire les visiteurs d'un soir ou les habitués qui travaillent aux alentours. Les créations : écrevisse vinaigrette passion et fine gelée ou navarin de homard aux pommes de terre et fenouil sauvage. Les classiques : des coquillages, des poissons entiers, comme la sole meunière ou le bar en croûte de sel. Ce mode de cuisson apporte un moelleux et un fondant sans matière grasse qu'on ne retrouve dans

aucune autre cuisson. Chez Divellec nouvelle génération, le poisson est travaillé sans peau ni arrête. On s'interroge tout de même : la tête, les arrêtes, la peau, ça n'apportait pas des saveurs à la cuisson ? Là n'est pas la question semble-t-il. « C'est un plat de partage. On montre le bar en croûte en salle puis il repart en cuisine où il est dressé sur un plat avec une réduction de jus d'agrumes, des agrumes confits... Les clients peuvent ensuite manger sans avoir à dépiéouter » explique Mathieu Pacaud. Pas de doute, Le Divellec est bien mort mais la nouvelle formule fait des heureux. L'établissement vient d'être couronné d'une étoile dans l'édition 2017 du célèbre Guide rouge.

## DIVELLEC

18 rue Fabert, 75007 Paris, 01 45 51 91 96  
divellec-paris.fr  
Carte entre 50 € et 150 €

## RECETTE BAR EN CROÛTE DE SEL

### POUR 2 PERSONNES

2 filets de bar d'environ 500 g chacun  
1 jaune d'œuf

### PÂTE DE SEL

600 g de farine  
300 g de gros sel  
3 blancs d'œufs  
20 cl d'eau froide

### PRÉPARATION DE LA PÂTE DE SEL

Dans un cul-de-poule, mélanger le gros sel, la farine, les blancs d'œufs puis ajouter l'eau froide. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène. Débarrasser la préparation sur une feuille de papier sulfurisé et la recouvrir d'une seconde feuille. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la préparation sur 2 mm d'épaisseur. Réserver sur une plaque de cuisson au froid et laisser reposer pendant 1 heure.

### PRÉPARATION DU BAR

Détailler la pâte de sel en deux rectangles un peu plus longs et un peu plus larges que les filets de bar. Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposer un rectangle de pâte de sel. Disposer au centre de la pâte les deux filets de bar superposés. À l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, mouiller les bords du rectangle de pâte. Recouvrir du deuxième rectangle de pâte de sel et bien souder les bords. Dorer la préparation à l'aide d'un jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau et enfourner à 190 °C pendant dix minutes...