



autour d'un chef



Mathieu Pacaud. Il reconnaît tout devoir à son père, Bernard.

Histoires, Paris XVI^e

Génération imprégnée

Dix ans avec son père aux fourneaux de l'Ambroisie, un livre, puis déjà un deuxième restaurant, qui se prête au jeu des correspondances culturelles.

PAR PHILIPPE COUDERC

Mathieu Pacaud, irrésistible ascension vers le haut de l'affiche... Voire. Me permettra-t-on de passer par la case de son papa Bernard Pacaud, premier du nom ? Grand chef s'il en est, fondateur de l'Ambroisie, haut lieu néo-xviii^e sobre et raffiné au n°9 de la place des Vosges, tellement à part de la restauration parisienne. Table exceptionnelle depuis trente années, inspirée par l'incomparable Claude Peyrot, alors au Vivarois : Bernard Pacaud y frôle toujours la perfection. Sa réserve le rend tellement secret qu'il est trop peu parlé de lui. « *La communica-*

tion est dans mon assiette », murmure-t-il.

Mathieu Pacaud reconnaît tout lui devoir : leur attelage pendant dix ans aux fourneaux de l'Ambroisie fut, dit-on, fort animé, comme il se doit entre père et fils. Cela dit, et en ayant beaucoup retenu, il a sauté direct dans le xxi^e siècle. Silhouette délurée, beau mec et fier de l'être, un rien frimeur. Chemise blanche tolérée légèrement froissée, en appui de bras croisés ; manchettes relevées, col déboutonné : un décontracté étudié, déjà vu, certes, mais qui lui va plutôt bien. Front haut sous une crinière en bataille, sourcils à l'horizontale soutenant un regard sûr de lui avec, parfois, un rien de défi, quoique quelque inquiétude

s'y insinue le temps d'un éclair. La bouche est généreuse (il est même bavard) et sait l'ironie muette. L'ovale du visage, le nez droit supportent élégamment le duo barbe-moustache en rétro malin. Somme toute plutôt sympa.

Etant entendu qu'il n'est pas de la génération du genre à se contenter d'une seule affaire, il fait déjà un enfant à son premier restaurant ouvert il y a quelques mois (Hexagone, voir Challenges n° 420). Non sans avoir fait paraître *Contes, récits et autres digressions culinaires*, un opuscule quant à son rapport avec la cuisine. Extraits : « *Le chef se prête au jeu des correspondances entre la haute gastronomie et la peinture, la littérature ou la musique ; discret cabinet de recherches consacré à la maîtrise de l'Imprégnation, procédé associant des techniques séculaires telles qu'infusion, macération, déglacage, marinade, fumage, séchage, et clarification...* »

Tiens donc ! Plus avant, on nage dans la culture, constats : « *fragments d'agrumes faisant écho aux découpages lumineux de Matisse* » ; « *variations enjouées de Mozart proches de la langoustine royale tropézienne* » ; « *ronde de cerises noires esquissant les cercles de l'Enfer de Dante* », etc., etc. « Imprégné » et ému de ces théories, j'ai néanmoins mangé de bonnes choses, fort chères – repas à 250 euros (j'étais invité) –, et en échantillons dans une salle en décalés élégants et racoleurs. Mais puisque tout m'a été si bien expliqué, je me tais.

Qualité-prix : **14/20**. Cuisine : **16/20**.
85, avenue Kléber, Paris XVI^e.
Tél. : 01-42-25-98-85.

Tout à côté

Hiramatsu, installé dans l'ancien Faugeron, un très chic lieu Art déco de grande classe pour une vision parfaite de notre gastronomie au travers d'une sobriété orientale inattendue de la part de Takashi Nakagawa, un Japonais inventif et raffiné. Que de doigté et d'intelligence. Et quelle cave !

Qualité-prix : **15/20**. Cuisine : **15/20**.
Menus : **48-74 euros**.
Carte : **115 euros**.
52, rue de Longchamp, Paris XVI^e.
Tél. : 01-56-81-08-80.

Côté cave

Moulin de La Roque, Terres du Trias, bandol 2011

Dans un moulin du xvi^e siècle, cette cave coopérative est née au début des années 1950 et regroupe aujourd'hui 200 vignerons. Dirigée par Olivier Maquart, elle figure parmi les principaux producteurs de l'appellation bandol avec 265 hectares en exploitation. Connus pour imposer un cahier des charges exigeant aux viticulteurs, les responsables produisent une large gamme de vins dans les trois couleurs. La version 2011 de ce bandol Terres du Trias se caractérise par ses arômes de réglisse, de poivre, ses senteurs de cuir, sa bonne structure tannique et sa fraîcheur en bouche. Elle se mariera très bien avec un carré d'agneau rôti à l'ail.

Où le trouver ?
Nicolas.

Prix :
11,90 euros.



La cave d'abonné est réservée pour la vente. A commander avec modération.