



Mathieu PACAUD

Élevé dans les marmites de L'Ambroisie, Mathieu Pacaud s'est imposé dans la sphère gastronomique avec son ébouriffant Hexagone. C'est aussi un toqué de vin, amoureux des grands bourgognes qui nous a reçus.

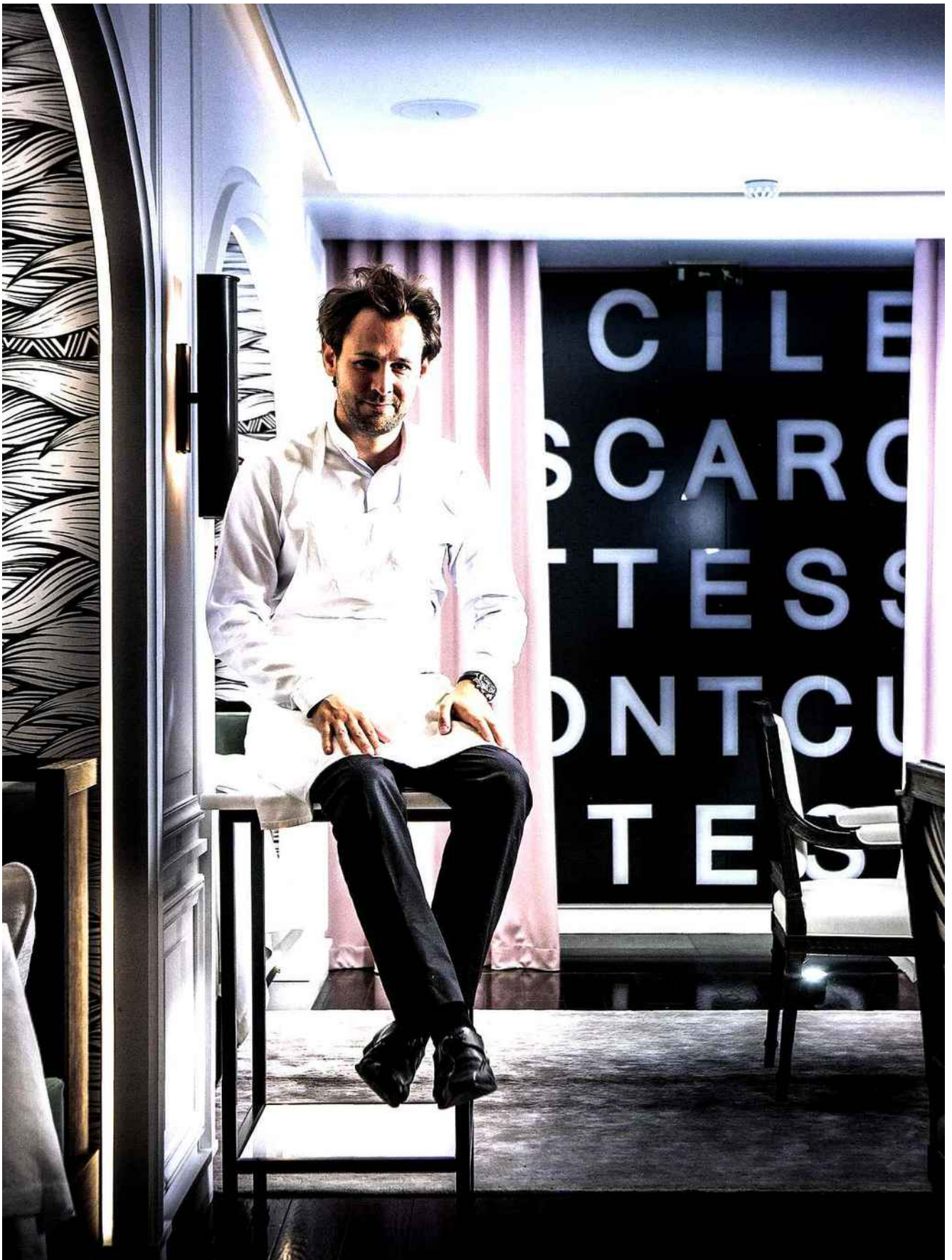
PAR ORIANNE NOUAILHAC

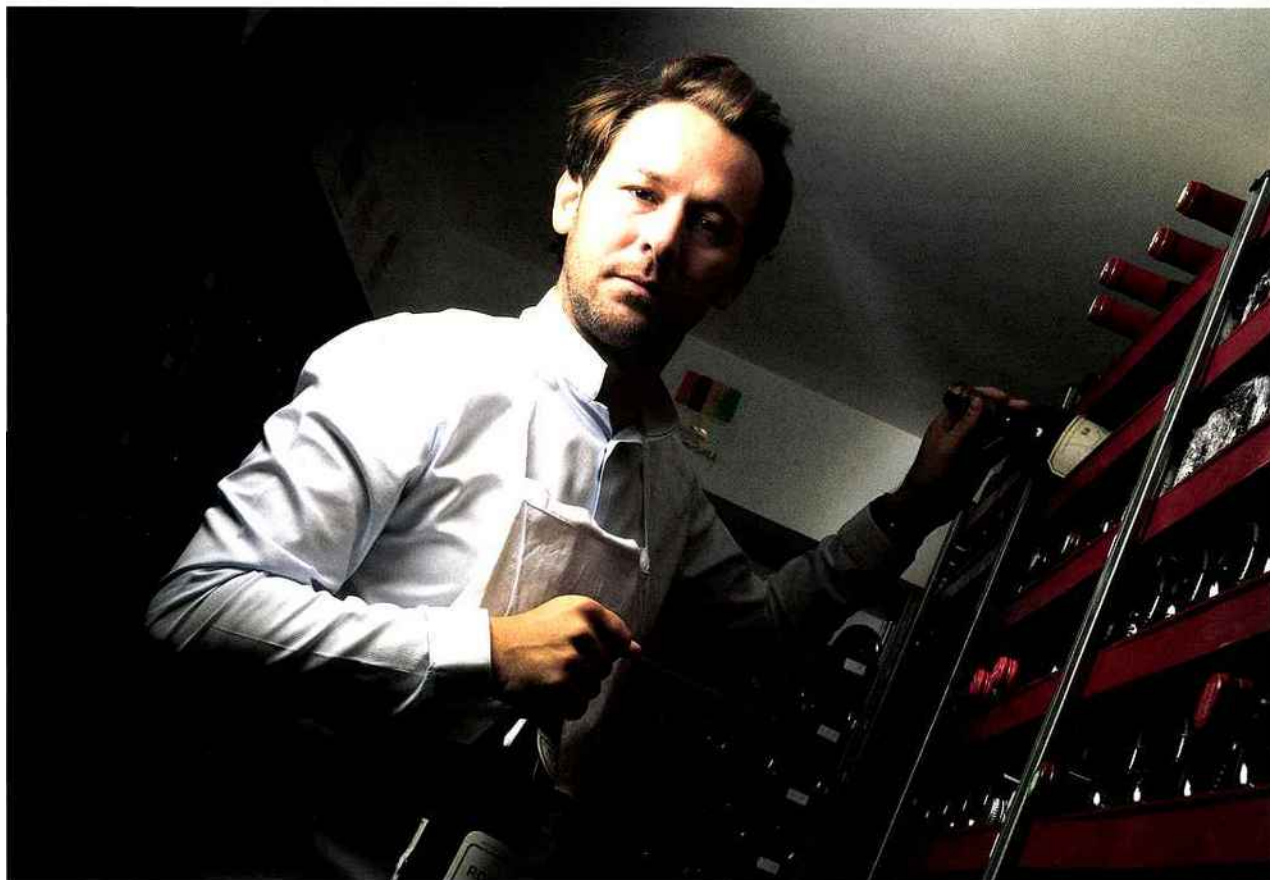


Il n'a pas vraiment sa langue dans sa poche, Mathieu Pacaud. Il est ainsi : il aime ou il n'aime pas. Et s'il n'aime pas, il le dit. Il le clame même. Pas de demi-mesure. Le garçon est un pur, au caractère bien trempé. Comme son père, le grand cuisinier Bernard Pacaud, trois étoiles à L'Ambroisie, place des Vosges, une institution, un mythe même pour les gastronomes. Bernard Pacaud, le plus discret des grands chefs, est peu sensible aux forfanteries de la sphère parisiano-parisienne. Son fils Mathieu est lui aussi un animal sauvage. Après tout, les chiens ne font pas des chats. Père et fils sont associés à L'Ambroisie, "la maison mère, celle d'où tout est parti et où tout revient..." Mais Mathieu a décidé de ne pas être "seulement" un fils de... De ne pas se reposer sur les seuls lauriers étoilés de L'Ambroisie. De ne pas attendre sagement. Être sage n'est pas vraiment dans ses cordes, de toute façon. Être patient non plus.

Alors à ceux qui doutaient encore du talent du "petit", il prouve qu'il est réel. Tout comme son ambition. Celle de dévorer le monde. À l'intérieur d'Hexagone, son établissement de l'avenue Kléber, où il se réapproprie avec insolence mais juste équilibre les classiques de la cuisine française, il vient d'ajouter un espace aussi pointu que décoiffant : "Histoires par Mathieu Pacaud". La première étape d'une série de lancements exhibant son appétit : Hexagone à Londres suivra en 2017 ainsi que la déclinaison de L'Ambroisie à Macao, et en attendant il y aura Le Divellec, maison bien connue des gourmets du quartier des Invalides qui menaçait de péricliter dans l'oubli. Alors, *serial restaurateur* en devenir ou bien cuisinier d'élite, Mathieu Pacaud ? Un peu des deux à vrai dire car on perçoit bel et bien chez lui une sensibilité à fleur de peau que l'on devinait derrière les passions du jeune homme de 34 ans, pianiste amateur de très bon niveau et lecteur boulimique de grands auteurs citant Nietzsche, Dante et évoquant les *Variations Goldberg* de Bach ou les symphonies de Beethoven en réponse aux questions des journalistes gastronomiques. Une sensibilité que l'on retrouve dans la cuisine d'Histoires, son "cabinet de curiosités" gastronomique de 20 couverts où il risque bien de se faire très vite un prénom.

On y pénètre au détour d'une porte dérobée camouflée derrière l'un des éléments décoratifs du célèbre duo Gilles et Boissier, une fresque fantasmagorique que l'on essaie toujours de décrypter lorsque la porte désormais ouverte dévoile un piano à queue et une mise en scène étrange comprenant de la vaisselle cassée, des oies se chamaillant sur le piano et un joyeux bordel. Le message pourrait être simple : ici le chef casse les codes. Et







On est dans la gastronomie hexagonale, cocardière, version XXI^e siècle.

pourtant, les plats, loin d'être dissonants à l'image de ce piano chahuté, sont une partition d'une belle élégance et d'une technicité folle. Dans sa volonté de relier la gastronomie aux autres formes d'expression artistique – ainsi chaque plat a-t-il sa correspondance, que ce soit une œuvre littéraire, musicale, philosophique, picturale ... –, Mathieu Pacaud a joué la carte de l'imprégnation. Une volonté de brouiller les pistes et en même temps de clarifier son propos, d'imprégner chaque produit d'une histoire et d'un goût par le biais des techniques les plus pointues : infusion, macération, fumage, déglacage, marinade ... Les goûts sont ainsi exacerbés et les assiettes de haute volée : œuf en blanc-manger, topinambour et truffe blanche d'Alba ; langoustines royales en variations ; darne de turbot en trois cuissons, coco de Paimpol à la moutarde de crémant ; pigeon bressan comme un mendiant, embeurrée de chou au marc de Bourgogne ; calisson de noix de ris de veau, salmigondis de fruits exotiques ... On est dans la gastronomie hexagonale, cocardière, version XXI^e siècle, la jeunesse et l'insolence en supplément. Et le jeune homme de ne revendiquer qu'un seul maître, un seul modèle : "mon père qui m'a tout appris ..."

Mais il est un autre atout de cet Hexagone et de ses Histoires et celui-là se situe du côté du verre, qui n'a pas seulement pour vocation d'accompagner l'assiette. Ici le vin n'est pas un deuxième violon mais bien un soliste qui a son rôle à jouer dans l'orchestre. Mathieu Pacaud a découvert le vin tardivement mais

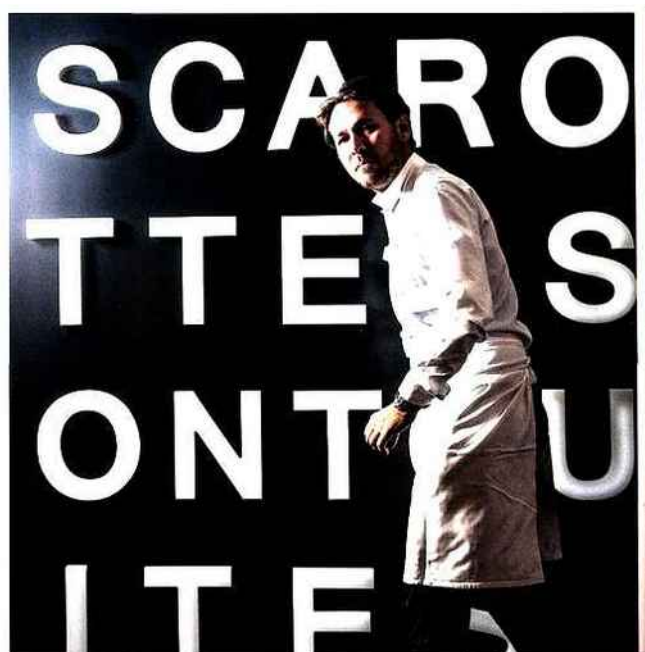




« *Le seuil psychologique d'un client est de 1 000 euros pour une bouteille.* »

le coup de foudre fut violent et il est aujourd'hui un collectionneur et buveur patentés. Comme pour toutes ses passions dévorantes – il en est des vins comme des livres ou des symphonies –, s'il se lance dans un domaine, il goûte tout. Avec un auteur chéri, il dévore chacun de ses livres. Chez un compositeur, il écouterait chaque œuvre. Or ce curieux insatiable a découvert le vin par sa face Bourgogne et sous les traits d'un professeur émérite : Aubert de Villaine. *"J'ai fait à Hong Kong un dîner autour de Petrus et de la Romanée-Conti. Je ne saisissais pas pourquoi les vins de Petrus étaient servis avant ceux du domaine de la Romanée-Conti. Puis j'ai compris : rien ne peut être bu après la DRC !"* Lui-même a failli succomber à cette addiction : ne boire plus que cela. Mais le monde est vaste et les vins délicieux. *"Lorsque quelque chose me passionne, je l'explore sous toutes ses facettes, je peux même lever la couverture pour voir en dessous. Cela fait de moi un spécialiste mais d'assez peu de choses finalement. Ma culture n'est pas vaste mais pointue."* La Bourgogne donc à ses faveurs. Et s'il fait des infidélités à Aubert de Villaine c'est pour mieux encenser les flacons de Lalou Bize-Leroy, les romanées de Louis-Michel Liger-Belair ou les meursaults de Jean-Marc Roulot. Non sans oublier de pester contre certains vigneron bourguignons avarés de leurs allocations et qui ont oublié, selon lui, que les chefs sont leurs premiers ambassadeurs ...

La Bourgogne donc mais encore ? *"J'ai une grande amitié pour Jean-Louis Chave et ses vins me touchent profondément : ses hermitages*



Il a découvert le vin avec un professeur émérite : Aubert de Villaine.

ou ses cuvées Cathelin comme ce 1991 que nous avons bu ensemble. Bordeaux ? Je prends vraiment du plaisir à partir d'un seuil assez évolué, avec des vins qui ont 25 ans et le rapport plaisir-prix est par conséquent assez compliqué... J'adore toutefois Château Lynch-Bages et Léoville Las Cases." Mais le vin n'a-t-il pas ses raisons que la raison financière ne connaît pas ? Y a-t-il un seuil de prix déraisonnable en la matière ? "Le seuil psychologique d'un client, même très riche, est de 1 000 euros pour une bouteille. Or aucun premier grand cru classé bordelais n'émerge en dessous de cette somme dans les restaurants étoilés ! Ceci expliquant cela..."

Mathieu Pacaud a imaginé deux cartes des vins, celle d'Hexagone et celle, encore plus audacieuse, d'Histoires, dans laquelle on retrouve même des bouteilles issues de sa collection personnelle. Des corton-charlemagne signés Leroy en 2004 ou 2009, des Montrachets d'Anne-Claude Leflaive 1996 et 1997, des Musignys estampillés Leroy ou Comtes de Vogüé, la Romanée-Conti Saint-Vivant 1996, La Tâche 2001, Richebourg 1996 et une Romanée-Conti 1990 qui affiche le prix délicat de 18 000 euros : les pépites pour amateurs ne manquent pas. On retiendra encore des Hermitages de Chave en millésimes 1985, 1991 et 2000, des Cathelin 1995 et 2003 et, pour Bordeaux, une très belle sélection de Lynch-Bages, Mouton Rothschild ainsi que des verticales de Lafite, Latour (années 1980 à 2007) ou Margaux (1989 à 2005). Si certains de ces flacons affichent des prix qui disent en toutes lettres : "Passez votre chemin, destiné à





« Arriver avec ses vins au restaurant, c'est impoli. »

rester dans la collection du chef”, d'autres sont “abordables”. “Il y a un vrai problème économique lié au vin dans les restaurants. Il faut avoir la trésorerie suffisante pour les laisser vieillir. Or, dans la plupart des établissements, les marges bénéficiaires sont dans les vins et donc on les vend vite et jeunes. Moi je ne cesse de développer la cave et je veux laisser vieillir pour servir à maturité. Mais lorsque j'achète une caisse d'un bâtard-montrachet d'un grand vigneron, je suis obligé d'en mettre tout de même quelques-uns sur la carte car l'argent de la vente de ces bouteilles me permet de faire vieillir les autres...” Dès lors, Mathieu Pacaud a la dent dure à l'égard de ceux qui passent les frontières de son Hexagone armés de leurs propres bouteilles de vin : *“Arriver avec ses vins au restaurant, c'est impoli. C'est, toutes proportions gardées, comme si j'allais dîner chez Alain Passard à L'Arpège en apportant mes légumes !”*

Le droit de bouchon n'a pas droit de cité ici. Pour les vins, prière de lire la carte. Les meilleurs amis ou les proches auraient-ils le droit d'y déroger ? Sourire entendu du chef... *“Il n'y a pas de cuisiniers dans mes amis, plutôt des écrivains, des musiciens, même des avocats. Je me nourris de leurs connaissances et de l'expression de leur art.”* Les œuvres de Chopin sous les doigts de Jean-Marc Luisada, le placement d'un mot et même d'une virgule sous la plume d'Erik Orsenna, une tonalité, un son, un phrasé de notes conçus dans le cerveau du compositeur Bruno Mantovani. Détail amusant : ces trois artistes sont des fondus de vin. On est sensible ou on ne l'est pas ...



