



ÉCHOS DE VÉRITÉ

Les belles histoires de Mathieu Pacaud

Être né dans un restaurant étoilé donne forcément une longueur d'avance dans la créativité gastronomique. C'est le destin du trentenaire Mathieu Pacaud, qui travailla longtemps avec son père, Bernard Pacaud, à *L'Ambroisie* : en mars 2016, ils reprendront ensemble le mythique restaurant de poisson *Le Divellec*.

Dès cette année, Mathieu a inauguré une brasserie sélecte au cœur du 16^e arrondissement, *Hexagone* et a en catimini imaginé un lieu secret, *Histoires*. Dans une atmosphère onirique, pleine de surprises, il y expérimente pour une vingtaine de couverts une cuisine précise et raffinée. Ici, chaque plat trouve naissance dans une œuvre (texte, musique, peinture...) : une synesthésie des arts et de la gastronomie étonnante, déjà explorée depuis de nombreuses années par le chef, avec des plats imaginés autour de la *Divine Comédie* de Dante avec Erik Orsenna, ou en mettant au point tout un menu autour de la sonate *Appassionata* de Beethoven.

Un décor de conte de fées
Comme le lapin blanc d'Alice, il faut trouver l'entrée, dissimulée par les motifs enchantés d'une fresque. Un univers créatif et décalé est tapi derrière, unissant piano à queue (que Mathieu pratique assidument depuis l'enfance) et oies, animaux-conteurs par excellence, mises en

scène par Jean-François Fourtou. Ici, tous les codes du restaurant ont changé : six alcôves accueillent les convives, qui essaient de lire, au fond de la pièce, «(ici les carottes sont cuites)», sur un panneau évoquant un test de vision... mais cachant simplement la cuisine. De l'humour, de la fantaisie, du mystère : tous les sens sont en éveil.



Des histoires qui se mangent
L'Œuf à la coque se fait montgolfière au regard des *Cinq semaines en ballon* de Jules Verne, tandis que l'Écrevisse se déguste en lisant un quatrain d'Apollinaire tiré de son *Bestiaire*. La peinture n'est pas en reste, avec une lumineuse évocation des formes découpées de Matisse autour d'un Turbot aux agrumes, symphonie de couleurs acidulées et de saveurs élégantes. La technique de cuisson du poisson est remarquable : cuit dans un bouillon à

la carotte et à la cardamome, il est ensuite poché dans une huile aux agrumes puis finit doucement en croûte de sel à 60°C. Sa texture en devient inouïe.

La cuisine, art ou technique ?

« Le débat entre l'art et la technique remonte à Platon », dit Mathieu en retroussant ses manches. « Or, qu'est-ce qui plaît dans l'art ? L'émotion qu'il procure. Alors pour moi, quand la cuisine procure de l'émotion, elle devient de l'art, tout simplement. » Ainsi, la Langoustine et le Fenouil évoquent les variations de Mozart dans *Ah vous dirai-je Maman* : « avec ces deux notes gustatives, nous créons trois goûts différents (crue en carpaccio à l'huile de fenouil, sur une crème tropézienne au fenouil et enfin rôtie sur une purée de pomme de terre au fenouil). Lorsqu'une cliente s'est

exclamée "C'est tellement bon que l'on aimerait que toutes les bouchées se ressemblent", j'ai compris qu'on avait visé juste. » Mais si vous croyez avoir passé l'âge des belles histoires, rien ne vous empêche de savourer les plats de Mathieu Pacaud : ils sont assez éblouissants pour que vous puissiez vous faire votre propre cinéma. ★

Estérelle Payany

Histoires de Mathieu Pacaud
85 avenue Kléber, 75016 Paris
hexagone-paris.fr