

LA TABLE DE LA FERME MATHIEU PACAUD





— 24 RECETTES —

# *La Table de la Ferme*

PAR  
MATHIEU PACAUD

Ouverte à l'été 2016, la Table de la Ferme a su conquérir la clientèle de Murtoli en un rien de temps. La recette du succès ? Un menu unique faisant la part belle aux produits du terroir corse, le tout orchestré par le talentueux Mathieu Pacaud. Il n'en fallait pas plus pour faire de ce restaurant, ouvert de mai à octobre, une étape gastronomique incontournable du sud de la Corse. Le *Guide Michelin* l'a d'ailleurs récompensé d'une étoile en 2018. Amplement méritée !



EDITING DES RECETTES LESLIE GOGOIS | PHOTO PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA







# MATHIEU PACAUD & MURTOLI

Jeune chef parisien talentueux, Mathieu Pacaud est aussi à la tête de la Table de la Ferme au Domaine de Murtoli, auréolée d'une étoile au *Guide Michelin*. Un restaurant unique en son genre : 20 couverts et un seul menu en 14 séquences qui met en avant la richesse du terroir corse. Une sublime découverte à la hauteur du lieu.

TEXTE LESLIE GOGOIS | PORTRAIT BRUNO MAYOR | PHOTO PHILIPPE VAURÉS SANTAMARIA

*Vous avez pris les commandes de la table gastronomique du Domaine de Murtoli il y a 2 ans, racontez-nous...*

C'est, avant toute chose, une histoire d'amitié avec Paul Canarelli (NDLR : propriétaire du domaine). Je connaissais bien Murtoli pour son cadre incroyable, ses soirées mémorables, un lieu marqué par Paul, un homme particulièrement charismatique. Ma mère étant corse, j'ai passé tous mes étés sur cette île à laquelle je suis très attaché. Et j'étais étonné qu'en dépit de belles tables, étoilées ou non, il n'y en ait aucune autour du terroir corse. D'où mon idée initiale de lancer un restaurant gastronomique d'une vingtaine de couverts, entre Ajaccio et Bonifacio, qui mettrait à l'honneur les produits locaux. Et lors d'un coup de fil avec Paul, en 2016, je lui parle de ce projet qui me tenait vraiment à cœur. Et lui me répond : « Lance ce restaurant à Murtoli, c'est pile au milieu. » En deux minutes, nous sommes tombés d'accord.

*Au départ, la Table de la Ferme devait être éphémère...*

Effectivement, le concept initial était qu'à chaque saison, un nouveau chef prenne les commandes de ce restaurant. À l'été 2016, je m'en occupais, mais ensuite, un autre chef aurait pris la relève la saison suivante. Mais au fil des mois, nos liens se sont resserrés encore plus avec Paul, nous nous sommes vus davantage pour valider le projet, faire le tasting et

finalement, ce restaurant éphémère, ouvert de mai à octobre, est devenu pérenne.

*L'originalité du lieu est de proposer un menu unique mettant en avant les produits corses...* Quasiment tous les produits cuisinés sont corses ; une grande partie d'entre eux proviennent même directement du domaine, que ce soit l'huile d'olive, les fruits et légumes, les fromages, les herbes, le miel... Paul tenait énormément à cette idée, que je partage avec lui. Toutefois, à partir de la 2<sup>e</sup> saison, nous avons décidé de choisir le meilleur de chaque catégorie de produits. Ainsi, notre volaille est une volaille de Bresse, et non corse, car la qualité de la volaille de Bresse est, à mes yeux, inégalable. En revanche, nous la cuisons dans le myrte récolté sur le domaine, nous la farcissons d'un beurre de népita, une plante endémique corse... On ne se refuse pas non plus à proposer du caviar pour accompagner les langoustines du cap Corse, même si on n'en trouve pas ici.

*Vous servez la volaille de Bresse avec un oignon à la vuletta.*

*Parlez-nous de cet accompagnement...*

L'oignon est contisé avec de très fines tranches de vuletta, cette joue de porc séchée et salée qui offre un gras magnifique. À l'arrivée, on obtient un mille-feuille d'oignon doucement rôti, fondant en bouche.



Aimez-vous l'expression « plats signatures » ? Je parlerais plutôt d'un menu signature. En 14 plats, nous voulons faire vivre une expérience unique à nos clients, leur offrir un tour d'horizon du terroir corse. D'une saison à l'autre, les recettes évoluent, comme notre bouillabaisse végétale qui était à base de carottes, l'année dernière, et que nous servons aujourd'hui avec des tomates et des poivrons du potager.

*Comment avez-vous mis au point ce menu 100% corse ?*

Nicolas Stromboni a été une aide précieuse pour nous car il connaît extrêmement bien le terroir corse (cf. page 27). J'ai aussi passé du temps sur place pour découvrir la palette de ce qui était offert à Murtoli. Et notamment la richesse des plantes, fleurs et herbes aromatiques. La népita s'est imposée d'entrée de jeu, c'est l'herbe corse par excellence qu'on ne trouve nulle part ailleurs dans sa

version sauvage. Cette année, il y en a plein... J'ai aussi immédiatement eu envie d'intégrer de l'immortelle, de l'arba barona dans mes plats. Et j'ai vu, lors de mon dernier séjour à Murtoli, des plants entiers de cresson sauvage, que je vais sûrement utiliser dans une prochaine recette. Je suis aussi allé à la rencontre de producteurs corses, par exemple de Félix Torre, un éleveur de porcs corse qui propose des salaisons exceptionnelles. J'ai été frappé de voir autant d'artisans investis et passionnés dans une même région...

*Parlez-nous d'Enzo Scaramuzzino, votre chef exécutif...*

J'ai la chance d'avoir une garde rapprochée, extrêmement fidèle, qui s'implique vraiment dans les projets que nous menons. Enzo en fait partie, il a travaillé partout pour moi, au Divellec, à Hexagone et Histoires, chez Apicius. Il est à Murtoli depuis 2 ans, et l'hiver, il revient à Paris chez

Apicius. Je suis exigeant de nature, mon nom est accolé à tous mes projets et je ne veux pas décevoir les clients. Enzo a totalement assimilé mon état d'esprit, il a de grandes responsabilités et malgré son jeune âge, il assure. Il est une véritable photocopieuse, il sait reproduire à la perfection et avec constance ce qui a été mis au point.

*Quelles sont vos envies pour la suite ?*

La Table de la Ferme est ouverte 5 mois par an. Nous avons eu la chance de décrocher une étoile dans l'édition 2018 du *Guide Michelin*, ce qui est une belle reconnaissance de notre travail. Désormais, nous mettons tout en œuvre pour aller chercher une 2<sup>e</sup> étoile, avec une sélection et un sourcing encore plus rigoureux des produits et l'installation d'un second potager de 5 hectares. C'est ce qui est incroyable avec Paul Canarelli. Il n'hésite jamais à nous donner les moyens d'aller toujours plus loin...

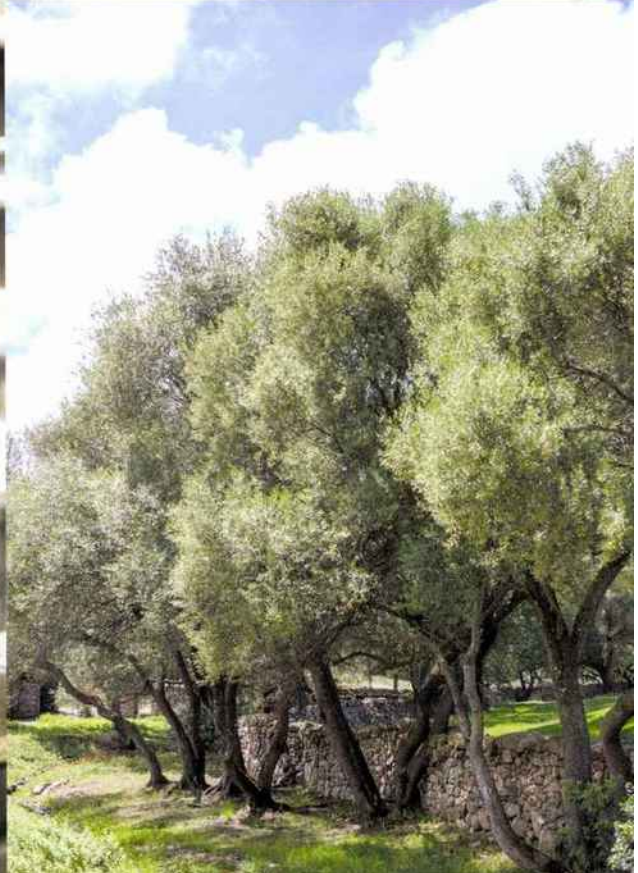
## MATHIEU PACAUD EN QUELQUES MOTS...

« Mon parcours est finalement assez logique car la gastronomie est dans l'ADN familial avec mes parents à la tête de l'Ambroisie, trois étoiles au *Guide Michelin*. Nous sommes d'ailleurs la seule histoire générationnelle à Paris avec un établissement 3 étoiles. Le métier de cuisinier m'a toujours plu, j'ai commencé à 15 ans ». En effet, après avoir été renvoyé de pension, le jeune Mathieu Pacaud se retrouve à travailler au Jamin, table institutionnelle du 16<sup>e</sup> arrondissement. « Ce jour-là, mon père est venu me réveiller à 7 h du matin. Je ne savais pas où on allait... Il m'a emmené chez Benoît Guichard, chef du Jamin, pour un stage. » Au bout d'une semaine, alors qu'il n'a pas encore 16 ans, il demande à être embauché en tant que commis. « Personne ne s'y attendait, mais j'ai eu un décliné. Notamment grâce à Benoît Guichard qui m'a beaucoup marqué dans ma carrière, avec qui j'ai tissé un lien affectif très fort. » Pendant 6 mois, il travaille à mi-temps, réservant le reste de ses journées au

piano qu'il pratique à haute dose, puis il continue à plein temps. « J'étais commis, je gagnais une misère, mais j'avais calculé que je pouvais m'offrir un CD tous les deux jours. C'était gratifiant. » Au cours de ces 2 années passées au Jamin, Mathieu décroche son BEP et son CAP en candidat libre, avant de rejoindre le Plaza Athénée aux côtés d'Éric Briffard. « Je découvrais un tout autre monde, l'univers d'un palace. Ce ne fut pas évident pour moi, car je n'étais pas du tout encadré, comme j'avais pu l'être jusqu'alors. »

Direction ensuite le Liban, où à 21 ans, Mathieu Pacaud obtient sa première place de chef dans un bistrot de Beyrouth. « Je vois alors les lacunes que je pouvais avoir. Objectivement, je n'étais pas bon, j'aurais pu être demi-chef de partie mais en aucun cas chef ». À 22 ans, de retour à Paris, il retourne dans le giron familial à l'Ambroisie. « J'ai gravi les échelons un à un, en démarrant à la plonge. C'était vraiment dur, mais j'ai tenu bon. J'ai un très fort caractère et je ne voulais rien lâcher. Je profitais des coupures pour faire des essais, progresser ». Et finalement en 2009, alors que Mathieu Pacaud a 27 ans, son père lui offre la possibilité de signer la carte avec lui. Une vraie fierté. « J'avais envie d'indépendance, je rêvais d'ouvrir mon propre restaurant mais je n'osais pas. C'est le projet d'Hexagone et d'Histoires qui m'a décidé. Dès la première année d'ouverture, j'ai









décroché 2 étoiles et 1 étoile au *Guide Michelin*, et là, j'ai vraiment enfin eu le sentiment d'être légitime dans mon métier. Il était important pour moi de réussir par mes propres moyens». La suite, nous la connaissons: le Divallec, La Table de la Ferme à Murtoli, puis Apicius et enfin The Thirteen très prochainement à Macao. Des projets percutants qui montrent que désormais, la gastronomie doit composer avec Mathieu Pacaud.

## MATHIEU PACAUD & SES PROJETS PARISIENS

Avoir été «le fils de...» n'a fait que décupler l'envie de Mathieu Pacaud de réussir par ses propres moyens. Aujourd'hui, il est à la tête de deux des plus beaux lieux de la capitale, le Divallec et Apicius. Décryptage de cette réussite fulgurante.

*Qu'est-ce qui fait le succès d'un lieu?*

Au final, la cuisine ne compte pas tant que ça dans un restaurant. En travaillant avec Jean-Louis Costes pour le restaurant. En travaillant avec Jean-Louis Costes pour le Divallec, j'ai compris que 80 % de la réussite vient du lieu en lui-même. Il faut tout mettre en œuvre pour que les gens se plaisent, la lumière compte, par exemple, beaucoup. Nous y avons d'ailleurs accordé une importance capitale chez Apicius. Aujourd'hui, j'en suis convaincu: une belle cuisine dans un beau lieu, cette équation ne peut que fonctionner.

*Qu'est-ce qui a été le plus délicat au moment de l'ouverture d'Apicius?*

La cuisine, c'est mon métier, donc ce volet-là m'a paru relativement simple, j'ai voulu proposer une grande cuisine de tradition française avec des dressages modernes. Quelque part, je m'inscris dans la lignée de l'Ambroisie. Changer une carte ne me prend qu'une journée, parce que j'y pense tout le temps, en toile de fond. Un plat que je n'aime pas ne sera plus à la carte dès le lendemain. En revanche, la décoration d'un lieu est capitale. D'autant que si elle est ratée, il est impossible de la changer rapidement... J'ai rencontré 5 ou 6 décorateurs avant de choisir celui qui allait prendre en charge Apicius. Et c'est finalement François-Joseph Graf qui s'en est occupé, lui qui avait décoré l'Ambroisie. Il y a sûrement un problème œdipien là-dedans, car ma mère depuis toujours trouvait que François-Joseph était le meilleur.





Mais objectivement, il est un décorateur de très grand talent et le cadre de cet hôtel particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle collait parfaitement à son style.

*Qu'est-ce qui vous plaît tant dans la restauration ?*

Je suis très impatient de nature. Alors même si mes deux filles de 5 et 2 ans m'ont appris à l'être un peu moins, je reste quelqu'un de pressé, qui veut voir le résultat immédiat de ce qui est mis en œuvre. C'est ce que m'offre la restauration.

*Pourquoi avoir arrêté Hexagone et Histoires ?*

J'ai décidé d'arrêter car j'ai désormais envie de travailler uniquement pour moi et non pour les autres. Ce qui peut paraître antinomique avec Murtoli, mais là il s'agit d'une histoire d'amitié. Je ne prends plus de consulting, je continue juste ce qui avait déjà été signé. J'ai ce besoin très fort d'indépendance, qui doit être un peu génétique. Alors j'ai toujours des associés, comme Laurent de Gourcuff chez Apicius, mais il n'intervient pas dans la cuisine ou l'art de la table, qui sont mes domaines.

*Quel est votre moteur au quotidien ?*

Mettre en œuvre des projets qui m'excitent, dans des lieux dans lesquels je me sens bien.

*Comment gérez-vous les critiques ?*

En tant que fils de, j'ai toujours été une cible facile. À l'ouverture du Divellec, il y a, par exemple, eu 6 mois de mauvaises critiques sur Tripadvisor, avant que le restaurant ne soit finalement un succès. Il faut accepter cette phase, d'autant que la plupart des critiques sont constructives. Je n'aime pas la critique, mais je l'accepte. Je pense avoir une bonne valeur d'autocritique et je sais quand on peut mieux faire. Je mets alors tout en œuvre pour améliorer les choses.

*Certains de vos détracteurs vous décrivent comme quelqu'un de parfois hautain. Que leur répondez-vous ?*

Je pense qu'ils me jugent sans me connaître. Contrairement à ce qu'on pourrait penser, je suis quelqu'un de très timide et réservé. Il n'y a aucune nonchalance dans ma personnalité, juste de la pudeur. Mon père est d'ailleurs quelqu'un de très pudique, j'ai été élevé comme ça... Il m'a aussi inculqué la culture du produit, je lui dois beaucoup. Finalement, être chef, c'est être un alchimiste des saveurs... 🍷