



## Désirs

# La table — Apicius

**Mathieu Pacaud reprend les commandes des cuisines d'Apicius. C'est « la » table de l'été.**

**Laure Guilbault**

«Ce lieu est exceptionnel, unique, on dirait la campagne à Paris», s'enthousiasme Mathieu Pacaud. Derrière les Champs-Élysées, rue d'Artois, Apicius bénéficie en effet d'un vaste et verdoyant jardin au sein même d'un hôtel particulier construit en 1860. Aux commandes, Mathieu Pacaud (une étoile au Divellec et une au Domaine de Murtoli, en Corse) et Laurent de Gourcuff, président du groupe Noctis – dont Accor est actionnaire. Ensemble, ils ont racheté le fonds de commerce d'Apicius au chef Jean-Pierre Vigato. L'hôtel, anciennement propriété des Schneider, a même un temps abrité la société de production du cinéaste Luc Besson. Depuis, c'est une table très prisée des milieux d'affaires et de pouvoir pour signer des *deals* autour d'une cuisine française soignée.

### Les douze travaux d'Apicius

Le restaurant a fait peau neuve. «Sa meilleure table, c'est le jardin», s'amuse Mathieu Pacaud. Le duo a confié au décorateur François-Joseph Graf le soin de rénover l'intérieur d'Apicius. «Avec son style classique, François-Joseph était une évidence. En outre, il n'avait que dix-huit jours pour tout refaire et il a tenu ses engagements. Une véritable

prouesse», souligne Laurent de Gourcuff, aussi propriétaire de Monsieur Bleu au palais de Tokyo, de Loulou au MAD et d'autres lieux emblématiques.

Le jardin impressionne par son ampleur et sa beauté. À l'entrée, sur la gauche, un bar dont la moquette en trompe l'œil mime un carrelage en harmonie avec le style XIX<sup>e</sup>, un lustre majestueux, des boiseries et des canapés recouverts d'imprimés. Et, sur la droite, quatre salons se succèdent en enfilade, avec lambris, colonnes en trompe l'œil, plafonds peints, paravents et assiettes sur mesure.

Côté gastronomie, Mathieu Pacaud a de grandes ambitions pour le restaurant, dont il a allégé la cuisine. Au déjeuner, c'est avec un gaspacho crémeux que débutent les festivités. Suivent les mousserons estouffade des prés et de Saint-Georges, ravioles de langoustines à l'oseille, Saint-Pierre cappuccino de curry Madras, volaille de Bresse beurre de romarin et marjolaine, asperges blanches. Et impossible, enfin, de résister à la tarte aux fraises gariguettes, rhubarbe et sablé diamant de Jérôme Chaucesse – ancien chef pâtisseries de l'Hôtel de Crillon – qui a rejoint l'équipe.

En début de soirée, *Tendre est la nuit* quand une douce musique *lounge* enveloppe le jardin. Le cadre idéal pour siroter un cocktail «Val Verdé» menthe poivrée et concombre, blanche de Normandie, très estival. Au piano-bar, on préférera plutôt un «Rose bourbon» cerise et myrte bourbon. La soirée se poursuit avec un dîner dans les salons ou *al fresco*. Les amateurs de cigares, eux, sortiront ensuite fumer dans le jardin. La nuit passe à peine que déjà, de bon matin, les lieux sont investis par les Parisiens initiés en quête d'un *power breakfast* au vert, entre 8 et 10 heures (sur réservation uniquement). Ainsi va la vie chez Apicius...

[www.restaurant-apicius.com](http://www.restaurant-apicius.com)



Le jardin  
d'Apicius.

Ci-dessus,  
le bar décoré  
par François-  
Joseph Graf.

Asperges, croûte  
de morilles,  
tourbillon de  
calamars, citron,  
une création de  
Mathieu Pacaud.