



À gauche, Bernard Pacaud et son fils Mathieu dans leur restaurant parisien L'Ambroisie. À droite, Sébastien Bras aux côtés de son père, Michel, au Suquet, dans l'Aubrac.

en 2018 les trois étoiles au Guide Michelin. Manière pour lui de retrouver « sérénité, liberté d'esprit et indépendance », même si l'édition 2019 lui en restituait deux d'office. Mais c'est bien la famille Bras, père et fils, qui tiendra les rênes du futur restaurant La Halle aux grains au sein de la Bourse du commerce, à Paris, destinée à accueillir dès l'été 2020 la collection Pinault.

### LES DUOS EN CUISINE

Mathieu Pacaud a aussi travaillé une dizaine d'années aux côtés de son père, Bernard, toque triple étoilée de l'Ambroisie, à Paris, avant d'ouvrir ses propres adresses (Hexagone et Histoires, aujourd'hui fermés), puis de reprendre Divellec et Apicius, deux institutions dorées de la capitale, avec le manager Laurent de

Gourcuff, tout en s'investissant dans de très gros projets. Lorsqu'il rejoint le restaurant paternel en 2003, il a seulement 22 ans mais déjà une solide expérience de chef acquise au

**“Il me parlait beaucoup, prenait le temps de m'expliquer”**

Liban. Son père exige toutefois qu'il reparte de zéro et apprenne à ses côtés toutes les bases de la grande cuisine française. « Il était peut-être plus dur avec moi qu'avec le reste de l'équipe, pour montrer qu'il n'y avait

pas de passe-droit, que j'étais logé à la même enseigne. La seule différence, c'est que, lorsque je faisais mal quelque chose, il me parlait beaucoup, prenait le temps de m'expliquer alors que, de nature, il est plutôt taiseux », souligne Mathieu Pacaud. Aujourd'hui, il se souvient en riant de mémorables empoignades au moment des changements de cartes. « Je lui reprochais sa vision vieillotte de la gastronomie, lui m'accusait de me laisser porter par les modes ! »

« Aucun passe-droit », c'est le leitmotiv qui revient très souvent dans la bouche des « fils de ». Les pères s'imposent la règle tacite de ne jamais favoriser ni privilégier leur progéniture. Au risque parfois de paraître plus durs qu'avec les autres apprentis cuisiniers. Ainsi, Jacques Marcon, aux commandes avec son père du restaurant triple étoilé Régis et Jacques Marcon, à Saint-Bonnet-le-Froid, en Haute-Loire, a-t-il gravi un à un tous les échelons de la profession. Commis, puis chef de partie et enfin chef de cuisine depuis 2008, il a fini par trouver ses marques sans renier sa propre personnalité. Quant à son père, il pointait sur le site Atabula,