

# Divellec

## Une marée de talents et d'émotions

*Sous l'impulsion de Mathieu Pacaud et Margot Bourgeois, Divellec s'affirme comme une maison d'exception, entre précision marine, sensualité discrète et esprit parisien.*



À deux pas des Invalides, une lumière discrète s'allume sur la mer. Depuis sa réinvention par Mathieu Pacaud, Divellec s'impose comme l'un de ces lieux parisiens où le raffinement ne s'affiche pas, mais se devine, dans la justesse d'un geste, la précision d'une assiette, la chaleur d'un sourire.

Aujourd'hui, une nouvelle vague vient frôler les rivages de cette maison historique : Margot Bourgeois rejoint la table aux côtés de Mathieu Pacaud, apportant à la cuisine du Divellec une touche féminine et sensible.

**La mer en héritage, l'âme en partage...**



Depuis 1983, Divellec célèbre l'épure et la noblesse des produits marins. Sous l'impulsion de Mathieu Pacaud, le lieu s'est transformé sans jamais se trahir : une étoile Michelin, un décor signé Studio KO, une cave rare... Et surtout, une cuisine qui se lit comme un poème, clair et puissant. Ici, l'assiette s'offre sans fard. La sole meunière, le cabillaud ou les langoustines dialoguent avec des créations du jour, selon les trésors du marché et de la mer.

À la carte, les entrées iodées - palourdes gratinées au thym citron, tarama de cabillaud, sashimi de bar au citron caviar - ouvrent la voie à un voyage libre et précis, où l'on compose son dîner avec fluidité et désir.

À partir du vendredi soir, Divellec glisse doucement vers une autre humeur : la salle se voile de lumière tamisée, les conversations s'étirent, des cocktails d'auteur font vibrer les tables, et l'âme du lieu devient celle d'un Paris nocturne, feutré et vivant. Un espace pour ceux qui aiment voir naître les histoires autour d'une coupe, entre deux éclats de rire, dans le murmure des grandes soirées discrètes.

**Margot Bourgeois, la mer en confidence**

Autodidacte passionnée, Margaux Bourgeois incarne une nouvelle génération de cheffes à la fois rigoureuse et intuitive. Après une carrière dans la banque privée, elle se réinvente dans la gastronomie en suivant une formation à l'école "Cuisine Mode d'Emploi". Dès ses premiers pas en cuisine, elle confirme sa vocation et rejoint Apicius, où elle gravit rapidement les échelons, de commis à demi-cheffe de partie en double garniture.

En février 2023, elle participe à l'ouverture du restaurant Onor, qui décroche une étoile dès sa première année. Elle poursuit ensuite son parcours au Divellec en septembre 2024, où elle devient d'abord première cheffe de partie, avant d'être promue sous-cheffe puis cheffe. Sa progression est marquée par sa capacité à structurer les équipes et à concevoir une carte lisible et saisonnière, avec des cuissons justes.



Son écriture culinaire, dessinée aux côtés de Mathieu Pacaud, conjugue la rigueur du grand art gastronomique à une sensualité discrète. "Ce que j'aime dans la cuisine de la mer, c'est son exigence silencieuse. Le poisson ne triche pas : il demande de la précision, du respect et beaucoup d'humilité", confie-t-elle. Inspirée par ses voyages dans les îles grecques, ses racines épiciuriennes et de grandes figures de la gastronomie marine, Margaux Bourgeois forge une cuisine iodée, délicate et sensible.

Chaque assiette devient un équilibre subtil, un hommage au produit dans sa forme la plus pure, à l'image d'une haute couture culinaire.

Sa cuisine est une combinaison de précision et de sensibilité, où chaque geste est empreint d'émotion et de respect, capturant l'essence même de la mer.

### **Divellec, une maison vivante**

Au Divellec, tout s'accorde pour laisser place au plaisir : un service précis sans raideur, une cave précieuse, un espace où l'excellence se vit avec douceur. Le midi lumineux ou le soir vibrant, le lieu invite à se laisser porter par l'instant, dans un art de vivre parisien où le goût se mêle à l'atmosphère, la mer au murmure de la nuit.