

Maison

MATHIEU PACAUD

La nouvelle destination incontournable pour tous les amoureux de la Gastronomie Française.

Le chef étoilé Mathieu Pacaud dévoile un projet unique et innovant où la boulangerie et la pâtisserie rencontrent la gastronomie. Créateur d'établissements d'exceptions, il a souhaité rassembler en un seul lieu ses différents savoir-faire : boulangerie, pâtisserie, traiteur, épicerie fine. Grâce à son univers luxueux et conceptuel, Maison Mathieu Pacaud relève ainsi le challenge de démocratiser la Gastronomie Française en offrant à ses convives des recettes authentiques et iconiques de chacun de ses restaurants.



Élément essentiel de la table française, la Boulangerie propose à la fois des pains classiques et artisanaux parfaitement maîtrisés, ainsi que des pains spéciaux offrant une liberté de choix et de goûts. Le pain de la maison, servi dans tous les restaurants du chef, séduit par ses matières premières sélectionnées avec le plus grand soin et son esthétique sublimée.

À l'heure du déjeuner, une offre gourmande est proposée. Salades de saison et sandwiches variés sont préparés sur place selon les arrivages du jour. Du classique « Jambon Comté » aux créatifs « Burrata » et « Poulet Bahn Mi », la maison Mathieu Pacaud nous séduit par ses créations.

"J'aime l'idée de partager des émotions et des souvenirs avec les convives en leur faisant découvrir ou redécouvrir des recettes authentiques et iconiques de chacun de mes restaurants."

Mathieu Pacaud



Pousser la porte de la maison, c'est aussi pénétrer les souvenirs d'enfance du chef comme celui du croissant au beurre encore chaud et dégoulinant sur les doigts à l'heure du goûter. Cette douce évocation a guidé l'élaboration des viennoiseries, des merveilleux chaussons aux pommes, sans oublier la savoureuse brioche moelleuse et aérienne à partager.

Côté sucré, la Maison Mathieu Pacaud propose une sélection d'entremets et de desserts de saison inspirés des recettes des restaurants du Chef. Pour le plaisir du plus grand nombre, on retrouve par exemple les iconiques palmiers terriblement addictifs, à grignoter par un ou à dévorer par cinq !

Plus encore, Maison Mathieu Pacaud dévoile à la fin de l'année 2023 son offre Traiteur. De l'apéritif au dessert, on y trouve notamment un délicieux foie gras, de sublimes Carpaccio de poissons frais ou encore une volaille de Bresse à partager. Ainsi, le chef Mathieu Pacaud invite à déguster des plats gourmands et équilibrés chez soi, en famille ou entre amis.



L'univers et les influences de Mathieu Pacaud sont révélées par l'épicerie fine au sein d'un décor épuré, lumineux, où le marbre et le béton répondent à la chaleur du laiton. On y trouve les ingrédients emblématiques des créations du Chef tels que les huiles d'olives, les sirops, des chocolats ainsi que des vins et champagnes précieusement sélectionnés.

En digne héritier de la Haute Gastronomie Française, Mathieu Pacaud offre une expérience culinaire et esthétique inoubliable par le mariage de l'excellence gastronomique et de la convivialité.