

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1854000**

Sujet du média :

Actualités-Infos Générales



Edition : **09 décembre 2023**

P.14-23

Journalistes : -

Nombre de mots : **3211**

p. 1/10

LE MAGAZINE

À Paris, la réforme des institutions gastronomiques.

LA TOUR D'ARGENT, LE TAILLEVENT, DROUANT, MAXIM'S, LAPÉROUSE... CES GRANDS RESTAURANTS AU PRESTIGE SURANNÉ SE RÉINVENTENT POUR SÉDUIRE UNE CLIENTÈLE PLUS JEUNE AVIDE D'EXPÉRIENCES SINGULIÈRES ET DE SPECTACLE INSTAGRAMABLE. CAR, SI, DANS L'ASSIETTE, LES PÂTÉS EN CROÛTE ET AUTRES CANARD AU SANG SONT MAGNIFIÉS, L'ACCENT EST MIS SUR LE DÉCORUM ET LE SERVICE CHORÉGRAPHIÉ AU MILLIMÈTRE. LOIN DE LA DÉCONTRACTION DES ADRESSES PHARES DE LA BISTRONOMIE. Texte Laetitia MØLLER – Photos Marine BILLET



Dressage à l'assiette du pithiviers au Taillevent, dans le 8^e arrondissement, le 28 novembre.



Chez Lapérouse, quai des Grands-Augustins, à Paris, redécouvert par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez, le 27 novembre.

Mairie de Paris - Le magazine du Monde

À UNE HEURE DU DÉBUT DU SERVICE DU SOIR, les commis de salle repassent les nappes blanches au fer et alignent au centimètre près les assiettes et timbales en argent. Leurs silhouettes se découpent sur la vue panoramique qui fait la réputation de l'endroit depuis près d'un siècle, Notre-Dame de Paris dans l'axe et la Seine en contrebas. Nous sommes à La Tour d'argent, l'une des tables les plus mythiques de la capitale, avec sa salle perchée au 6^e étage d'un immeuble classé et ses canards au sang numérotés depuis 1890, selon la tradition de la maison, qui attribue un matricule à chaque volatile proposé au client. Mi-novembre, le restaurant approchait d'ailleurs le 1 180 000^e canard servi depuis l'ouverture des lieux.

Après plus d'un an de travaux, menés par l'architecte en vue Franklin Azzi, l'institution a rouvert ses portes en août, proposant désormais un bar au rez-de-chaussée, un appartement-suite de 150 mètres carrés et un toit-terrasse ouvrant sur l'océan de zinc des toits de Paris. Ce projet ambitieux a été lancé par André Terrail, maître à bord depuis 2006, après la disparition de son père, Claude Terrail, directeur légendaire de la Tour d'argent pendant soixante ans. « On aurait pu refaire à l'identique ou tout changer, détaille l'héritier d'une longue histoire familiale. Le défi était de trouver le juste milieu. Se demander ce qu'on garde et ce qu'on réinvente, c'est le plus difficile. » Cette question, ils sont nombreux à se l'être posée parmi les grandes tables parisiennes qui ont connu, ces cinq dernières années, un vent de renouveau et de rachats par de nouveaux propriétaires – La Tour d'Argent étant l'une des seules à être restée dans le giron familial. Car, si, depuis les années 2010, la fameuse bistronomie, davantage ancrée dans l'est de Paris, avec ses chefs cassant les codes bourgeois et ses assiettes à partager arrosées de vin nature mixant circuits courts et saveurs levantines, monopolise la scène gastronomique parisienne, il semblerait que les fleurons de la grande cuisine française qui ont brillé pendant toute une partie des XIX^e et XX^e siècles n'aient pas dit leur dernier mot. Et trouvent un nouvel attrait. Assoupiés sur les lauriers de leur gloire passée, Drouant, Le Taillevent, Lapérouse, Maxim's avaient pourtant perdu de leur superbe et étaient devenus des légendes un peu pétrifiées dans leur histoire, fréquentées essentiellement par les touristes en quête de décorum.

Quittons la Tour d'argent, traversons la Seine, tout en restant dans les beaux quartiers. Près de la place de la Concorde, chez Maxim's, dans le célèbre restaurant à auvent rouge de la rue Royale, autrefois prisé du Tout-Paris, tout a changé. Longtemps, une dizaine d'employés s'escrimait à maintenir le navire à flot dans une salle Art nouveau certes de toute beauté mais souvent à moitié vide, jusqu'à ce qu'il rouvre ses portes en novembre, réaménagé par le groupe Paris Society, filiale du groupe Accor, spécialisé dans la restauration.

DANS le même arrondissement, en se rapprochant de la place de l'Étoile, Le Taillevent connaît une destinée semblable. Prisée des hommes d'affaires du « triangle d'or », dans le 8^e arrondissement, l'adresse fondée en 1946 par André Vrinat et auréolée d'une troisième étoile en 1973 (perdue en 2007) ronronnait dans l'écrin à colonnades de son hôtel particulier jusqu'à l'arrivée, en 2021, du créatif chef italien Giuliano Sperandio. « Quand j'ai accepté ce poste, tout le monde m'a dit : "Tu vas t'emmerder là-bas, ils sont tous vieux, tu ne vas rien pouvoir faire", ironise le cuisinier. J'ai pensé au contraire qu'ils avaient un savoir-faire précieux et qu'ils allaient m'accompagner. » Pendant plusieurs mois, avant la réouverture de septembre 2021, il passe des heures assis à la table 10 à observer et à s'imprégner des lieux. « J'ai réalisé qu'il n'y avait plus d'ADN. Peu à peu, l'endroit avait perdu le lien avec ce qui avait fait son faste. Pour moi, l'histoire avec laquelle il fallait renouer, c'était d'abord le service. Toutes ces grandes maisons parisiennes, la Tour d'argent, Lasserre, Laurent, appartenaient à des hommes de salle qui mettaient l'accueil au premier rang. »

À l'instar de Louis de Funès régnant en maître dans son *Grand Restaurant*, la notoriété de ces directeurs – de Claude Terrail à la Tour d'argent à la famille Vrinat au Taillevent, en passant par les Vaudable père et fils chez Maxim's – était souvent plus grande que celle des chefs. Mettant en avant l'excellence de leur service à la française, ces adresses ont décidé de renouer avec « la théâtralisation de la salle, qui avait un peu disparu »

« dans les années 1960-1970 », souligne Patrick Rambourg, historien des pratiques culinaires et alimentaires et auteur d'une *Histoire du Paris gastronomique* (Perrin, 2023). La nouvelle cuisine des années 1970 imposera le service à l'assiette, soit l'assiette dressée en cuisine et apportée à table par le serveur. Le service en salle, au guéridon notamment, où le dressage des plats est terminé par les maîtres d'hôtel qui procèdent à une découpe, un flambage, ajoutent la sauce, est devenu obsolète. « Les chefs ont alors commencé à servir leurs œuvres d'art directement depuis la cuisine en se passant d'intermédiaires », explique Patrick Rambourg. Retour à la Tour d'argent. Il est 18 h 30, l'heure du briefing. En cercle, la vingtaine de maîtres d'hôtel, de chefs de rang et de commis écoute religieusement la responsable des réservations et le chef Yannick Franques, Meilleur Ouvrier de France, qui a repris les fourneaux en 2019. Ils énoncent le déroulé du service, les attentes spécifiques, les allergies, les événements à fêter et les personnalités à connaître. Pour un accueil sur mesure, « chaque convive est googlisé », précise Stéphane Trapier, le directeur de la restauration, trente ans de maison. À quelques minutes de l'arrivée des clients, sommeliers, maîtres canardiens, responsables des fromages, du pain ou de l'argenterie, tous se tiennent prêts, lissant un pli ou repositionnant un canard en cristal sur l'une de la vingtaine de tables de la salle. « Ça commence maintenant, on y va ! », lance le directeur, annonçant ainsi, à la manière des trois coups au théâtre, le lever de rideau. C'est un grand vigneron alsacien et son épouse qui inaugurent le bal, accompagnés jusqu'à une table de choix qui offre un tête-à-tête avec Notre-Dame de Paris. En découvrant le nouveau décor, qui a remis tentures et moulures au profit d'une verrière et d'un plafond spectaculaire en lames d'aluminium, la cliente, visiblement conquise par ce nouveau lifting, pousse une exclamation d'admiration. Pour donner un nouveau souffle à ces tables sans en renier l'âme, il a fallu travailler le décor. L'architecte français Franklin Azzi, qui s'est frotté à cet exercice d'équilibriste, réalise aussi bien des commandes publiques, comme la réinvention des quais de Seine, que privées, comme la galerie Beaupassage, dans le 7^e arrondissement. « Il faut bousculer les habitudes

tout en respectant certains codes pour ne pas décontenancer les clients. Dans ce genre de chantier, on ne cherche pas à affirmer une signature architecturale, comme pouvaient le faire un Philippe Starck ou un Christian Liaigre dans les années 1980, explique le quadragénaire. Nous ne sommes partis avec aucun postulat de départ, mais nous avons façonné progressivement le projet au fil des heures de discussion avec André Terrail et ses équipes. » Outre ce vibrant plafond qui reflète l'animation de la salle, l'architecte a fait intervenir une jeune garde d'artistes contemporains – Antoine Carbonne pour une fresque murale multicolore, Margaux Lavevre pour l'épaisse moquette bleue reproduisant les mouvements de la Seine... – et ouvert entièrement la cuisine sur la salle, une audace pour une institution classique comme la Tour d'argent. « Nous avons beaucoup hésité », commente le directeur, Stéphane Trapier. On se demandait si c'est ce qu'attendaient les clients d'un restaurant comme le nôtre. Il s'avère que c'est une grande réussite. »

CHEZ Drouant, racheté en 2018 par les frères Gardinier, déjà aux manettes du Taillevent, l'architecte d'intérieur italien Fabrizio Casiraghi a joué une partition tout en finesse, revisitant par touches ce joyau Art déco conçu par le décorateur Jacques-Émile Ruhlmann dans les années 1920. Autour du magistral escalier où est annoncé depuis 1914 le prix Goncourt, il a imaginé des boiseries aux lignes géométriques, un plafond à caissons agrémentés de discrets coquillages et crustacés évoquant la genèse de ce lieu où l'on venait au XIX^e siècle déguster les huîtres, et un élégant sol en mosaïque de travertin. « Il ne faut jamais recréer du faux ancien mais tisser un dialogue entre le passé et le présent », assure le décorateur, également grand amateur de bistro parisien. Dans les adresses du 11^e et du 20^e arrondissement, on mange divinement bien, mais on sait qu'on va être assis sur des tabourets sans dossier dans une salle mal éclairée. Ici, c'est une autre expérience. Quand je décide d'aller chez Drouant avec des amis, on vient vivre un morceau d'histoire et se faire plaisir en s'offrant un bordeaux 2012 et un peu de caviar. » (suite page 70) ○○○

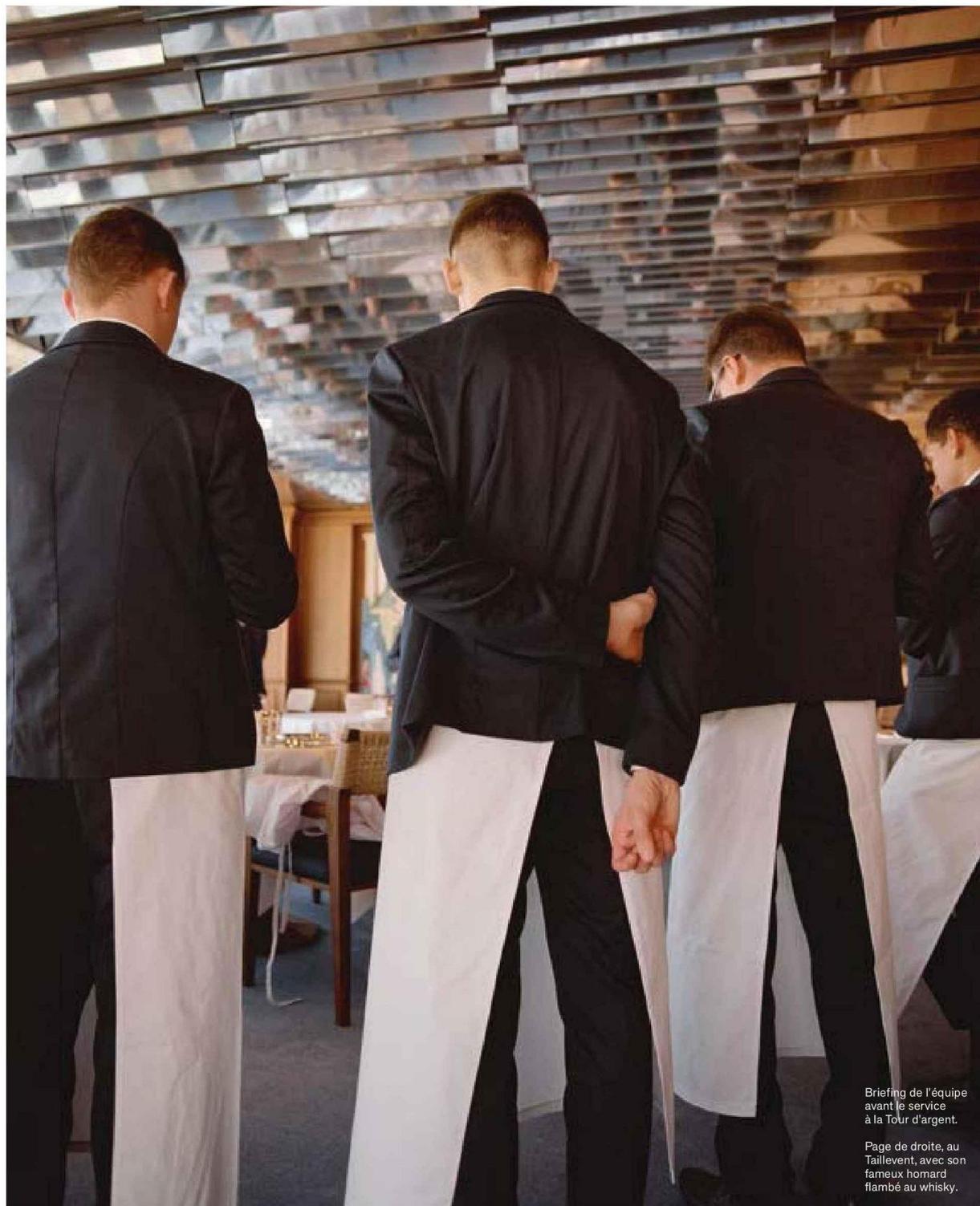
“Il ne faut jamais recréer du faux ancien mais tisser un dialogue entre le passé et le présent. Dans les adresses du 11^e et du 20^e arrondissement, on mange divinement bien, mais on sait qu'on va être assis sur des tabourets sans dossier dans une salle mal éclairée. Ici, c'est une autre expérience.”

Fabrizio Casiraghi, architecte d'intérieur, qui a œuvré chez Drouant



Marine Billat pour M. Le magazine du Monde

La vue sur la Seine depuis La Tour d'argent, le 30 novembre.



Briefing de l'équipe avant le service à la Tour d'argent.

Page de droite, au Taillevent, avec son fameux homard flambé au whisky.

Marine Billiet pour M Le magazine du Monde



“Il y a une grande compétition entre restaurateurs, mais nos vrais concurrents, ce sont le PSG, Marvel, Netflix et le théâtre. Il n’y a que sept jours dans une semaine et le client doit arbitrer. S’il opte pour le restaurant, le spectacle doit être à la hauteur.”

Benjamin Patou, fondateur de Moma Group, propriétaire de Lapérouse

○○○ (suite de la page 66) Depuis l’origine, la grande table offre à ses clients, outre sa cuisine, un cadre et un accueil d’exception. « *Le décor fait partie de l’essence même du restaurant*, confirme l’historien Patrick Rambourg. *Dès sa création dans les années 1760, on trouve des réclames qui valorisent ce nouvel espace de sociabilité, avec un décorum, des assiettes au liseré d’or, de la cristallerie. Paris est alors une ville où il existe de nombreux restaurants et les enseignes doivent se démarquer.* » Une réalité plus que jamais d’actualité face à la déferlante de nouvelles ouvertures. Aussi quand Benjamin Patou, le fondateur de Moma Group, mastodonte de la restauration de Paris à Saint-Tropez, met la main sur Lapérouse, en 2019 (avec une participation minoritaire d’Antoine Arnault, membre du conseil d’administration de LVMH), il mise sur l’architecte d’intérieur Laura Gonzalez, connue pour son travail foisonnant et luxueux, et sur le duo Jean-Pierre Vigato, ex-chef d’Apicius, et Christophe Michalak, chef pâtissier médiatique. « *Il y a une grande compétition entre restaurateurs, reconnaît l’entrepreneur, mais nos vrais concurrents, ce sont le PSG, Marvel, Netflix et le théâtre. Il n’y a que sept jours dans une semaine et le client doit arbitrer. S’il opte pour le restaurant, le spectacle doit être à la hauteur.* » Ainsi, depuis son arrivée, James Ney, le jeune directeur de Drouant, passé par l’Hôtel Costes et le Royal Monceau, multiplie les initiatives pour réveiller l’institution : brunch du week-end et carte snacking à picorer toute la journée, conférences autour de l’actualité littéraire, menu du jury Goncourt proposé au restaurant pendant un mois. « *L’ambition est de faire de Drouant un lieu vivant du quartier, pas une tour d’ivoire où on n’ose pas rentrer* », avance-t-il.

Et souvent, il y a spectacle. Ainsi, chez Lapérouse, le bœuf Wellington, « *servi en mai 1940 à Sir Winston Churchill* », et la dorade royale flambée à l’absinthe participent autant au storytelling qu’à l’assiette. Si la mise en scène s’invite à table, elle n’est pas partout la même. Sur le compte Instagram de Lapérouse encore, tourtes au canard et têtes d’écrevisses sont mises en scène au milieu de mannequins aux poses désinvoltes, nouvelles muses de cette ancienne maison des plaisirs qui se cherche une autre histoire. Chez Maxim’s, les runners (anglicisme désignant les commis

de salle) en tablier blanc et nœud papillon lèvent leurs plateaux très haut comme dans le remake d’un film de Claude Sautet, tandis qu’une chanteuse en robe à paillettes déambule dans la salle en reprenant des standards de Blondie et de Frank Sinatra face à une clientèle jeune et argentée qui ne demande qu’à se lever pour danser à côté de sa table. Loin de l’atmosphère feutrée de la Tour d’argent, où c’est l’art de la découpe du canard à la volée – un geste technique nécessitant des mois d’entraînement qui consiste à saisir la volaille à l’aide de deux fourchettes sans jamais toucher le plat de service – qui ravit les spectateurs.

CE savoir-faire en voie de disparition attire désormais une nouvelle clientèle de trentenaires, en quête d’un shoot de tradition, avec maîtres d’hôtel en queue-de-pie, cloches en argent et cérémonial du théâtre à canard, une petite estrade au cœur de la salle où sont pressées les carcasses pour en extraire le sang. Une clientèle capable de déboursier entre 80-100 euros (Drouant, Lapérouse) et 250-400 euros (Le Taillevent, la Tour d’argent) le repas sans les vins. Pour pousser l’exigence jusqu’au bout, Giuliano Sperandio, le chef du Taillevent, a eu l’idée, quelques jours à peine avant la réouverture du restaurant, en 2021, de proposer un menu « Gestes », où, de l’amuse-bouche au dessert, tous les plats sont finis en salle, avec, en clou du spectacle, le homard à la nage, cassé, décortiqué puis flambé au whisky devant le client. Un parti pris fort, associé à une cuisine saluée par la critique qui a fait revenir une clientèle plus jeune et plus locale. « *Le Parisien a tout vu, il est blasé. Il veut vibrer, être stimulé, bousculé* », résume Giuliano Sperandio. Mais, tout de même, il ne faudrait pas oublier l’assiette. « *Les palais ont évolué, ils ne sont pas les mêmes qu’il y a quarante ans*, commente Stéphane Trapier, le directeur de la restauration de la Tour d’argent. *Dans la cuisine contemporaine, les goûts sont plus incisifs, plus affinés, l’acidité dans les plats est plus importante.* » Avant de concevoir sa carte, le chef Yannick Franques s’est plongé dans le livre des recettes historiques de la maison, pour remettre au goût du jour les quenelles de brochet dont la farce, plus souple et aérienne, se marie aux accents fumés d’une ○○○



Marine Billet pour M. Le magazine du Monde

○○ infusion de shiitake ; la sole Cardinal, à la sauce homardine vermillon, ou encore le mythique caneton Frédéric Delair, du nom de l'inventeur de la célèbre sauce au sang en 1890, proposé en deux services. Dans un savant mélange passé-présent, le chef y associe quelques-uns de ses plats signatures, comme les langoustines royales aux graines de futuba (un mélange d'algues et de sésame) et bisque acidulée au yuzu ou le mystère de l'œuf au cœur coulant et à la chapelure de truffes noires. Chez Drouant, le nouveau directeur, James Ney, travaille main dans la main avec le jeune chef Romain Van Thienen, formé aux côtés de Yannick Alléno, pour ressusciter pâté en croûte, vol-au-vent ou tartare de bœuf préparé minute au guéridon, tout en allégeant les sauces et en utilisant des huiles herbacées apportant de la vivacité.

S'adressant à une clientèle fortunée, assurant le rayonnement de la gastronomie française dans le monde entier, les restaurants de grands hôtels accompagnent cette mutation. Un changement de perspective qui semble avoir présidé au choix de Jean Imbert, en 2021, pour orchestrer les fourneaux du Plaza Athénée. Le chef préféré de Pharrel Williams et de JR a décidé de raconter ici une autre histoire. « Quand on a préparé le dossier répondant à l'appel d'offres du Plaza Athénée, on a relancé quelque chose que personne n'aurait osé faire à ce moment-là, tient-il à préciser. Tout le monde s'orientait vers une gastronomie extra-moderne ou futuriste. À Paris, il y avait beaucoup de restaurants historiques proposant cette cuisine bourgeoise, mais pas de nouvelles adresses. » Table de banquet en marbre rose de Brescia de 12 mètres de long, corniches recouvertes de feuilles d'or, tapis, turbotières et braisières en cuivre martelé... le décor joue la carte Grand Siècle. Côté menu, chaque plat (sole soufflée façon nantua, chevreuil grand veneur ou poularde en croûte de truffe blanche) est accompagné d'un éclairage historique, façon Wikipédia. « Le client parisien veut vivre une expérience, énonce Jean Imbert. La mise en scène doit être pensée dans tous ses détails, la musique, la lumière, l'art de la table, le service, la gestuelle. »

Ce retour à la grande table, au grand classique, ne serait-il qu'une vague marketing ? « Certaines démarches sont intéressantes, portées par de vrais cuisiniers qui enrichissent leur répertoire en allant piocher dans le passé

tout en le greffant à un présent vivant, souligne Matthieu Jauniau-Dallier, chroniqueur au guide Fooding. D'autres se plongent dans un décor de nostalgie. Quand on ne sait pas trop où aller, c'est pratique de regarder dans le rétroviseur, d'autant que ça marche bien sur Instagram. » Et de pointer le fait que cette gastronomie, « riche en chairs animales, en produits laitiers et en calories, n'est pas toujours très vertueuse » : « D'un point de vue climatique, il me semble plus intéressant d'innover avec une cuisine végétale que de se mettre au chaud dans la soupière de grand-mère. »

TRADITION

ou avant-garde ? On peut choisir son camp ou penser que l'un n'est pas forcément inconciliable avec l'autre. Et, entre le comptoir de béton où l'on partage des petites assiettes et le plat flambé par le maître d'hôtel, il y aurait plus de va-et-vient qu'on le penserait. Ainsi, le chef australien James Henry – ayant orchestré les pianos d'Au Passage puis de Bones, dans le 11^e arrondissement, avant d'ouvrir, avec son acolyte Shaun Kelly, Le Doyenné (Essonne), une auberge-restaurant, avec potager et poulailler attenants, où l'on s'affale dans des canapés moelleux avant et après le dîner, sacrée meilleure table par le Fooding en 2023 – cite Le Clarence dans ses inspirations. Ce deux-étoiles où officie Christophe Pelé, niché dans un hôtel particulier du XIX^e siècle agrémenté de boiseries et de tapisseries, près des Champs-Élysées, n'a pas de carte qui change tous les jours, comme au Doyenné, ni d'ambiance décontractée, mais un service exceptionnel, des pithiviers au ris de veau et truffes noires, bouchées d'anchois et de lapin et un chariot de plus de cent quarante fromages. « C'est rare pour un restaurant de ce niveau et très inspirant en tant que cuisinier. Pour moi, qui ai choisi de m'adresser à une clientèle plus mélangée sociologiquement avec des prix plus accessibles, ces adresses sont des endroits pour les grandes occasions, où on va célébrer un événement ou passer quatre heures à table avec un ami. » La boucle est bouclée. (M)



À la Tour d'argent, une presse à canard (à gauche), indispensable à la réalisation du fameux canard au sang, et les crêpes Mademoiselle (à droite) aux agrumes flambées d'un mélange à base de Grand Marnier et de Cointreau.



Marine Billet pour M Le magazine du Monde