



LAPEROUSE

*Un écrin flambant neuf pour ce joyau parisien connu dans le monde entier.
Ce lieu de légendes s'apprête à rouvrir ses portes après de minutieux travaux de restauration.*

L'ambition de cette rénovation a été de préserver l'aspect d'origine de cet hôtel particulier datant du XVIII^e siècle et de garder le caractère authentique du lieu. Témoin de récits épiques, cette belle endormie riche de plus de deux siècles d'histoire a retrouvé tout son éclat. Elle va réenchanter les quais Rive Gauche avec ses fameux salons lapérousiens aux décors uniques et dévoiler pour la première fois une des caves les plus secrètes de Paris.

Le 51 quai des Grands Augustins

Maison historique fondée en 1766 par Monsieur Lefèvre, limonadier du roi, il en fait un négoce de vin, qui très vite devient une prestigieuse cave parisienne de vins de Bourgogne. Baptisé « Lapérouse » par Jules Lapérouse en 1840, il devient à travers son histoire le théâtre de la haute gastronomie française. Il est l'un des tout premiers restaurants qui eut trois étoiles au guide Michelin en 1933 et ce jusqu'en 1969.

Ils l'ont tous fréquenté

Il est pour le moins un lieu aussi historique que mythique, l'atmosphère si caractéristique d'un hôtel particulier où l'on vient profiter de la confidentialité des lieux. Une dimension unique où « émotion » et « intimité » trouvent leur trait d'union. A l'heure de ses années fastes, il a été prisé du tout Paris où les mondes des arts, de la politique et des lettres s'y bousculaient, de Zola, Maupassant, à Baudelaire et Proust pour ne citer qu'eux.

Colette y écrivit « Chatte », Ernest Hemingway, Orson Welles ou Winston Churchill, Serge Gainsbourg y rencontra Jane Birkin et Woody Allen y tourne une scène dans son film « Midnight in Paris » avec Owen Wilson, Rachel McAdams, jusqu'à Michel Houellebecq qui y a célébré l'an dernier ses noces...



Chaque étage est un rendez-vous

Benjamin Patou, patron de Moma Group, ouvre un nouveau chapitre et rend hommage à l'excellence d'un art de vivre à la française : « Lapérouse est un observatoire de la vie parisienne depuis trois siècles. Une Maison de conversation et de plaisirs gourmands dont l'aura reflétera à l'avenir l'image d'un lieu sans artifice avec une cuisine authentique cent pour cent française ».

Pour cela, il s'entoure d'une « dream team » dynamique.

L'architecture d'intérieur est réalisée par Laura Gonzalez : « Lapérouse nous transporte dans des décors intemporels à la fois chic-élégants au luxe décalé dans un Paris romantique ».

Le graphisme et les Arts de la table sont signés Cordelia de Castellane : « Un endroit si parisien, si élégant où se cachent des amours presque littéraires. Les murs exhalent la sensualité française et l'héritage proustien ».

Il s'empare d'un grand nom de la gastronomie française, le chef étoilé Jean-Pierre Vigato : « J'avais dit à Benjamin Patou, la rive gauche, non et Lapérouse surtout pas ! Ce qui m'a convaincu, c'est cet endroit unique, magique, mythique dans Paris. Et comme tous ces endroits uniques, magiques, mythiques... c'est un défi de tous les instants. Nous avons décidé de faire une carte inspirée de son histoire avec un vrai service classique à l'ancienne ».

Les desserts seront des créations du renommé chef pâtissier Christophe Michalak : « Je vais m'amuser à recréer des desserts traditionnels emblématiques gargantuesques, ultra gourmands mais aussi ultra modernes tout en travaillant avec mon époque ».

Une œuvre sur mesure

L'atmosphère singulière et atypique demeure intacte, tout a été rénové, rafraîchi, sublimé. Les salons emblématiques comme « La belle Otéro », « Les amours », « Les sénateurs » ou « Quais aux fleurs », « L'astrolabe » et tant d'autres ont bénéficié d'une cure de jouvence. L'ensemble de la demeure s'offre les matières les plus nobles, cuirs précieux, tentures d'exceptions, boiseries anciennes rénovées, fresques aux détails cachés et symboles subtils, dorures magnifiées et autant de savoir-faire qui fédèrent les valeurs de l'art de vivre à la française.

Lapérouse fait naître l'imaginaire

Passer la porte du rez-de-chaussée est comme feuilleter les pages d'un roman de Jules Verne et vivre des sensations fortes, c'est là où l'on mesure chaque instant. Ainsi se révèlent les goûts, l'histoire, les passions, les personnalités, les anecdotes, autant d'éléments qui ont fait et feront à nouveau du lieu l'incontournable rendez-vous des déjeuners, des dîners et des soirées parisiennes.



Dans un futur proche : les « Café Lapérouse »

Antoine Arnault et Benjamin Patou sont heureux d'annoncer l'ouverture au printemps-été 2020 de « Café Lapérouse ». Installé dans l'Hôtel de la Marine, il sera situé au 2 place de la Concorde, à Paris. Dans ce cadre privilégié et leur goût pour le raffinement, ils entendent développer un temple de la gourmandise sucré-salé. Une gamme de produits exclusivement lapérousiens sera également créée dans cette capacité d'innovation et de fédération, autour des valeurs d'un art de vivre fait de tradition en devenir et d'élégance. De nouveaux Café Lapérouse verront le jour dans un deuxième temps sur la scène internationale.

Des plaisirs romantiquement gourmands...

« Hâtons-nous de succomber à la tentation, avant qu'elle ne s'éloigne » Epicure

Contacts Presse :

KARLA OTTO PARIS

France

Daniel Alfredo - daniel.alfredo@karlaotto.com
Maylis Le Reste – maylis.lereste@karlaotto.com

International

Michel Hakimian – michel.hakimian@karlaotto.com
Ottavia Palomba – ottavia.palomba@karlaotto.com