



3 restaurants mythiques à (re)découvrir cette année

Les années passent, les générations s'y succèdent. Ces 3 institutions parisiennes ont profité des mois de fermeture pour opérer de grands changements. Et c'est très réussi.



Le Café Lapérouse à l'Hotel de la Marine

Un Café Lapérouse à l'Hotel de la Marine

À l'origine de Lapérouse, un certain Lefèvre, « limonadier du roi » qui s'établit en 1766, Quai des Grands Augustins. Victor Hugo s'y rendait en famille, tandis que Serge Gainsbourg venait y tuer le temps. Première adresse hors les murs de cette institution, le Café Lapérouse - dans un décor romanesque signé Cordelia de Castellane, directrice artistique de Baby Dior et Dior Maison - s'installe à l'Hotel de la Marine fraîchement restauré. Benjamin Patou et Antoine Arnault, désormais associés dans cette aventure, comptent exporter le lieu à New York, Londres, Singapour ou encore Miami, après le succès du corner au Printemps Haussmann et Saint-Tropez cet été. La cuisine se veut aussi healthy qu'à la pointe : smash burger, lobster roll, macaroni & cheese, mais aussi des croque-monsieurs revisités, des oeufs à la coque aux mouillettes qui s'embourgeoisent (à la truffe, au caviar ou à la poutargue), et autres « snackings aristocratiques ». Un grand moment.



Un Drouant qui se réinvente

www.lofficiel.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Créé en 1880 par l'alsacien Charles Drouant, cet ancien « Bar Tabac » accueille les délibérations des jurés Goncourt depuis 1914 et celles du jury Renaudot depuis 1926. À la fin des années 20, c'est Jacques-Emile Ruhlmann, surnommé « le pape de l'Art Déco », qui transformera l'établissement en bistrot. Il propose alors des huîtres que son frère, ostréiculteur en Bretagne, lui livre chaque semaine. Très vite, les artistes, écrivains et journalistes de l'époque - Octave Mirabeau, Georges Clémenceau, Claude Monet, Alphonse Daudet, Auguste Renoir, ou encore Camille Pissaro - choisissent Drouant pour leur « dîner du vendredi ». Plus tard, en 2018, les frères Gardinier en deviennent propriétaires, et s'entourent de l'architecte Fabrizio Casiraghi et du directeur artistique Franck Durand pour remettre l'adresse au goût du jour tout en gardant ses codes intacts, comme le majestueux escalier. La carte revisite les grands classiques de la gastronomie française, tout en restant intraitable sur le produit, et précis dans ses accords. Mentions spéciales à la salade Colette, composée de bonite, artichauts et poutargue, au black cod sauce vigneronne, et aux pêches du verger avec leur rafraîchissant granité citron. Une des plus belles surprises de l'été 2021.

16-18 Place Gaillon, Paris 2^e.



Le Grand Véfour, Paris

Un Grand Véfour plus spontané

« Dans l'intuition de mon métier, j'ai décidé de m'adapter à la fragilité économique de ce moment pour une carte de ce nouveau monde », confie le chef Guy Martin suite à la réouverture du Grand Véfour, lieu emblématique autrefois appelé « Café de Chartres », qui étend sa terrasse jusque dans les jardins du Palais Royal. « J'ai pris la décision de replacer dans sa réalité ce lieu, qui est devenu l'écrin de mon univers depuis 1990. » Dans cette conscience d'être un acteur du monde responsable et engagé, le chef avait déjà initié avec l'artiste Claudine Drai la nouvelle inspiration du salon des artistes du premier étage. Puis l'intuition a pris le dessus, et l'envie aussi d'être accessible à tous. De laisser tout le monde s'asseoir à la table de Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, George Sand, ou encore Jean Cocteau, qui furent des habitués des lieux. De retour en 2021, on trouve alors, entre autres, le menu du semainier, façon cantine chic, avec ce jour-là des poireaux à

www.lofficiel.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

la vinaigrette, du saumon fumé et ses blinis, et enfin le meilleur éclair à la vanille qu'on ait pu goûter de toute notre vie. Une transformation pour le moins remarquable.

17 rue de Beaujolais, Paris 1er.



Le Grand Véfour, Paris