

Dix tables parisiennes historiques pour un voyage gustatif dans le temps

L'histoire d'amour entre les Parisiens et la table ne date pas d'hier. Du Grand Véfour au Procope en passant par La Petite Chaise ou Drouant, coup de projecteur sur ces restaurants qui ont marqué Paris. Par Véronique André Publié il y a 9 heures. Le Figaro – 08 mars 2020

Le restaurant historique Drouant fondé en 1880 à Paris, est le siège des prix littéraires Goncourt & Renaudot depuis 1914. Drouant.

**«Drouant... au fil des pages L'histoire.** Elle a commencé il y a 120 ans et ici la littérature s'exprime avec subtilité. D'abord simple «Bar Tabac», Drouant prend ses titres littéraires quand l'académie Goncourt y élit domicile. Jean Drouant en fait ensuite un bistrot qui devient très vite sous son impulsion un restaurant gastronomique fréquenté par tous les artistes et personnalités en vue. **La déco.** Rénovée cet automne à l'envie des nouveaux propriétaires, les Gardinier, elle revisite avec délicatesse les années 1930. Fabrizio Casiraghi et Franck Durand ont imaginé un lieu plus lumineux, avec un sol en mosaïque claire et des assises en velours jaune, qui contrastent avec les bruns chauds des boiseries. **Côté cuisine.** La carte, exécutée par Emile Cotte, renouvelle les grands classiques de la gastronomie française. Vol-au-vent cardinal, cabillaud nacré, huître chaude, langoustines en raviolo, pâté en croûte aux trois viandes, meringue moelleuse et soufflé au chocolat noir sont des incontournables de l'histoire, revisités sous une formule contemporaine. Drouant ouvre ainsi un nouveau chapitre de son histoire. Les menus et prix: Déjeuner 46 € - Dîner 59 € - à la carte environ 75 [Restaurant Drouant](#), 16-18 rue Gaillon, 75002 Paris. Tél.: 01 42 65 15 16.

**La Pérouse... un joyau sulfureux** Le salon des Quatre Saisons de La Pérouse. Matthieu Salvaing / **L'histoire.** Cette maison aux murs extérieurs bleu marine, fut fondée en 1766 par Monsieur Lefèvre, limonadier du roi. Négoce de vin qui devient une prestigieuse cave parisienne de vins de Bourgogne, elle est baptisée «Lapérouse» par Jules Lapérouse en 1840 et devient très vite le théâtre de la haute gastronomie française. Ce fut l'un des premiers restaurants qui eut trois étoiles au guide Michelin en 1933 et ce, jusqu'en 1969. Le lieu est historique de réputation sulfureuse et mythique, avec son atmosphère si caractéristique. À l'heure de ses années fastes, il a été prisé du tout Paris du monde des arts, des dames de joies, des politiques et des hommes de lettres de Zola, Maupassant, à Baudelaire et Proust de Colette à Hemingway. **La déco.** La belle adresse avait besoin d'une très grosse rénovation, celle-ci a été confiée à l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez. Tout en gardant l'ADN de la maison, cette dernière s'est attelée à nettoyer, rénover et rafraîchir jusque dans les moindres recoins, sans jamais effacer l'histoire. **Côté cuisine.** C'est le chef Jean-Pierre Vigato qui redonne du peps aux assiettes tout en gardant des recettes qui ont fait l'histoire. Dans l'assiette, Saint Jacques, sashimis de thon, foie gras poêlé, charlotte de pommes, suprême de Saint Pierre, pigeon, ris de veau, côte de veau. La patte du grand chef attire les hommes et femmes d'affaires de tous les coins de la planète. Les menus et prix: menu déjeuner 75 - Menus dégustation 180 €. – La Pérouse – 51 quai des Grands Augustins 6<sup>ème</sup>. Tél : 01 43 26 68 04

## **La Tour d'Argent... histoire de famille et canard**

**numéroté** La Tour d'Argent est un restaurant souvent cité comme étant parmi les plus anciens d'Europe. La Tour d'Argent / Photo presse **L'histoire.** Entrer à la Tour d'Argent est une rupture avec le temps, avec la vie prosaïque et ses contingences du quotidien.

L'exceptionnel de l'endroit, le moment éphémère au charme inégalable, est dû au génie d'une famille et d'un homme, au caractère bien trempé Claude Terrail, aujourd'hui c'est son fils André qui lui succède. **La déco.** Créée en 1582 sous le règne d'Henri III, elle s'impose du haut de son restaurant panoramique comme une évidence dans le paysage gastronomique de Paris. La Tour d'Argent est un faste, un décor, une vue, une assiette mais c'est aussi l'histoire d'une famille, qui a fait du canard numéroté son étendard. Un plat mythique qui faisait courir du bout du monde tous les gastronomes. **Côté cuisine.** Un nouveau chef vient d'arriver, Yannick Franquès. Ce Meilleur Ouvrier de France depuis 2004, a été formé par Alain Ducasse au Louis XV et dispense des assiettes de haut niveau à la précision parfaite. Si plus d'un million de canards ont été pressés à la Tour d'Argent, la carte réinterprétée conserve la mémoire de plusieurs décennies de haute gastronomie française. Et si le sommelier a changé, nous avons l'assurance de trouver à la cave, pas moins de 300.000 bouteilles. Les menus et prix: déjeuner 105 € - le caneton en 6 services 360 € - imagination du chef 290 €. [La Tour d'Argent](#), 17 Quai de la Tournelle, 75005 Paris. Tél.: 01 43 54 23 31.

**Lasserre... premier toit ouvrant** Depuis près de 80 ans, au rond-point des Champs-Élysées, le restaurant Lasserre propose de dîner sous le ciel de Paris. Lasserre / Photo presse **L'histoire.** Depuis 80 ans, le toit escamotable de Lasserre s'ouvre sur le ciel de Paris. L'établissement s'est inscrit dès sa création dans un monde qui regardait vers l'avenir et cette clairvoyance de son propriétaire René Lasserre à faire un restaurant d'exception. Dès 1942, René Lasserre imagine son restaurant pour y unir la grande cuisine et la fête! Ce jeune Basco-béarnais, parti de son pays à douze ans, décide de transformer un bistro-hangar en un exceptionnel lieu gourmand auquel il mettra tout en œuvre pour obtenir trois étoiles. Cette récompense suprême restera accrochée à l'adresse pendant plus de 20 ans. **La déco.** Visionnaire, René Lasserre savait que pour faire la fête il avait besoin d'un décor, plutôt théâtral, de lumière, de musique, d'élégance. La salle de restaurant est installée à l'étage avec comme pièce maîtresse un toit ouvrant escamotable qui s'ouvre et se referme au fil du repas, révélant aux clients le ciel de Paris. Pour cela, René Lasserre s'est inspiré des mécanismes du Lido, où il a travaillé par le passé. Il avait donc pensé à tout et créé en 1948 le Club de la casserole, qui permet à des habitués de participer à des soirées thématiques où défilent de nombreuses personnalités. C'est comme cela que Marc Chagall décida, au cours d'un déjeuner avec Malraux, de créer le plafond de l'Opéra Garnier. Récemment rafraîchi avec goût par l'architecte Marie Deroudilhe, dans l'esprit d'un jardin d'hiver, l'endroit a gardé toute sa théâtralité avec ses balcons fleuris d'orchidées, ses petites marches distribuant deux niveaux de tables et, toujours-là, le fameux toit mécanique. **Côté cuisine.** Cette institution vient de retrouver un chef, Jean-Louis Nomicos qui sait mieux que quiconque adapter une cuisine d'époque aux envies traditionnelles des recettes du passé. Dans l'assiette, le travail d'orfèvre de ce chef talentueux, qui revient dans ces cuisines qu'il connaît bien, apporte des innovations bien ciselées, et d'audacieuses combinaisons qui mettent le produit en exergue. On retrouve ses spécialités comme les macarons farcis, truffes noires, céleris et foie gras de canard, le canard à l'orange et les crêpes Suzette Les prix: environ: 177 € - 275 €. [Restaurant Lasserre](#), 17 avenue Franklin Roosevelt, 75008 Paris. Tél.: 01 43 59 02 13.

**Le Jules Verne... vision unique de Paris.** Le nouveau restaurant Jules Verne est un hommage époustouflant du chef étoilé Frédéric Anton à la tour Eiffel. Stephan Julliard **L'histoire.** Perché à 125 mètres, Le Jules Verne s'ouvre sur une succession de trois salles offrant une vue imprenable sur le Champ-de-Mars, le Quai Branly et le Trocadéro. La Tour Eiffel a depuis sa construction en 1889, fait la place belle à la gourmandise avec ses premiers restaurants au premier étage ouverts lors de l'Exposition universelle de 1900. La

cuisine servie y était alors alsacienne, russe et française. Près d'un siècle plus tard, en 1983, l'on vit naître au deuxième étage du monument un restaurant baptisé «Le Jules Verne», en hommage au célèbre romancier. **La déco.** En 2019, l'architecte Aline Asmar d'Amman a redonné ses lettres de noblesse au restaurant gastronomique: la tour et ses mécanismes y sont omniprésents. Le lieu, beaucoup plus lumineux et les baies vitrées des trois salles offrent une vue unique sur la capitale et ses alentours. Les banquettes s'inspirent de celles de l'appartement de Gustave Eiffel, les matériaux et le mobilier réalisé sur-mesure font écho au graphisme dans l'assiette. **Côté cuisine.** Frédéric Anton, déjà triplement étoilé au Pré Catelan, vient tout juste de recevoir une étoile pour Le Jules Verne. Ici, le chef a conçu une carte qui met à l'honneur des produits issus de nos terroirs. Il propose des ravioles à la queue de bœuf, du saumon fumé, cabillaud salade de fenouil, canard rôti aux épices, poire crème Bourdaloue ou encore foie gras, Saint Jacques, Langoustines, chevreuil, marron et chocolat. Les menus et prix: deux menus - semaine carte 135 €, dégustation 230 €. Une expérience sublimée par un service au cordeau d'une brigade jeune, et dynamique, des mets d'une beauté sans égal. [Le Jules Verne](#), avenue Gustave Eiffel, 75007 Paris. Tél.: 01 45 55 61 44.

## **Fouquet's...d'un rendez-vous de cochers aux stars des**

**César** Depuis 1976, toutes les stars se retrouvent au Fouquet's pour le dîner proposé chaque année après la cérémonie des César. Fouquet's. **L'histoire.** À l'angle de la plus belle avenue du monde, Le Fouquet's rassemble depuis 120 ans le Tout-Paris et le gratin du monde entier. La brasserie qui a ouvert en 1899 était le seul café des Champs-Élysées à donner à boire aux cochers qui revenaient du champ de course de Longchamp. La brasserie devient plus tard un point de rendez-vous pour aviateurs, mais la grande renommée du Fouquet's se fait avec le cinéma. Depuis 1976, toutes les stars s'y retrouvent pour le dîner proposé chaque année après la cérémonie des César.

**La déco.** Des boiseries blondes, des fauteuils de velours rouge et des photos de stars signées «Harcourt». Le Fouquet's affiche son lien éternel avec les arts et le cinéma. L'élégante brasserie -dont on doit la déco à Jacques Garcia -vient d'être encore une fois totalement réinterprétée, à l'identique.

**Côté cuisine.** C'est le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire qui concocte les cartes et met en avant les produits saisonniers. Avec à ses côtés François Xavier Simon, qui supervise tous les Fouquet's et Bruno Guéret. Dans l'assiette, des incontournables comme le tartare Fouquet's, le fish & chips, le pavé de cabillaud le cheeseburger Fouquet's, la salade Caesar ou encore la gratinée d'oignons et pour les vegan le chou ou les légumes anciens.

Les menus et prix: à partir de 25 €.

[Fouquet's Paris](#), 99 av. des Champs-Élysées, 75008 Paris. Tél.: 01 40 69 60 50.

## **Le Procope ... Diderot et Franklin y passaient leur temps**

Le plus vieux café de Paris au cœur de Saint-Germain-des-Prés. **Le Procope.** **L'histoire.** Le Procope a ouvert en 1686 et revendique son existence du plus vieux café de Paris au cœur de Saint-Germain-des-Prés. Cette brasserie classée du 6e arrondissement est un lieu chargé d'histoire où les plus grands écrivains et intellectuels se sont réunis. On y vit Rousseau, Diderot, et Verlaine. **La déco.** Elle fait honneur au XVIIIe siècle. Portraits d'ancêtres aux

murs, sols à damier de marbre et larges banquettes de cuir rouge qui font face à des chaises bistrot. C'est plus cosy à l'étage, plus féminin, grâce aux tons jaune paille des murs. **Côté cuisine.** Le Procope propose une cuisine de tradition, bourgeoise et certaines spécialités sont toujours à la carte depuis des décennies, tels le Coq au vin, la tête de veau, la joue de bœuf braisée, le mille-feuille maison ou encore le traditionnel tiramisu façon Procopio. Les menus et prix: Les prix sont ceux d'un café menu du déjeuner 29 € menu philosophe à 39 €. [Le Procope](#), 13 rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris. Tél.: 01 40 46 79 00.

## **L'Auberge Nicolas Flamel... histoire de la pierre**

**philosophale.** L'Auberge Nicolas Flamel est, à ce jour, la plus ancienne de Paris, classée à l'inventaire des Monuments historiques. Auberge Nicolas Flamel **L'histoire.** En 1407, Flamel et sa femme, Dame Pernelle, font construire une maison de trois étages rue de Montmorency, dans le 3<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Ils l'aménagent en auberge pour les pauvres, destinée à servir de refuge aux sans-logis. En échange, ils leur demandent seulement de dire quelques prières, comme en témoigne l'inscription sur la corniche, restaurée au début du XX<sup>e</sup> siècle. L'auberge est, à ce jour, la plus ancienne de Paris, classée à l'inventaire des Monuments historiques. **La déco.** Murs de vieilles pierres, tommettes ancestrales au sol et de grands tableaux contemporains pour réveiller les lieux. Les tables joliment nappées sont bordés de chaises louis XVI aux dossiers médaillons ajourés. **Côté cuisine.** C'est le cadre idéal qu'a choisi Alan Geaam, après s'être essayé rue Lauriston, dans le 16<sup>e</sup> arrondissement Cet autodidacte propose une cuisine tout en maîtrise, à base de produits nobles avec accords de saveurs bien pensés. Passionné de cuisine depuis toujours, le chef a mis 20 ans à apprendre, mais a su trouver son identité culinaire en France, tout en revendiquant ses origines libanaises et voyageuses du monde. Les prix des menus: 28 et 66 €. [Auberge Nicolas Flamel](#), 51 rue de Montmorency, 75003 Paris. Tél.: 01 42 71 77 78.

**La Petite Chaise... Le plus vieux restaurant Paris.** La Petite Chaise à ouvert en 1680. La Petite Chaise **L'histoire.** Le restaurant doit son nom à la déformation du vieux français «cheze» qui voulait dire maison isolée. On y rissolait le gibier ou le poisson de la Seine, dès l'ouverture en 1680. Les lieux y étaient aussi réputés pour leur rendez-vous galants, où se croisaient artistes, comédiens et écrivains. Plus tard, Musset, George Sand, Chateaubriand, Brillat-Savarin y étaient des habitués, ainsi que de nombreuses demi-mondaines (dont Ève Lavallière) «croquées» par Toulouse-Lautrec. La Petite Chaise était célèbre pour ses soirées galantes très bruyantes. Plus proche de nous, François Mitterrand étudiant, l'avait élu son QG. Aujourd'hui, politiques et littéraires aiment y passer eux aussi. **La déco.** Dès le porche franchi, on est pris par l'ambiance feutrée et authentique du restaurant. Le tout est réparti sur trois salles, dont une à l'étage dans les tons toniques d'orange. **Côté cuisine.** Dans la casserole, on trouve un carré d'agneau, un magret de canard, un civet de sanglier, un quasi de veau, où encore un filet de bœuf. En dessert, un fin gâteau au chocolat, un subtil mont blanc, où une poire pochée. Les prix et menus: menu déjeuner 33 € - menu du soir 37 €. [La Petite Chaise](#), 36 rue de Grenelle, 75007 Paris. Tél.: 01 42 22 13 35.

**Grand Véfour... de Victor Hugo à Colette.** Le Grand Véfour. Jérôme Mondière **L'histoire.** Plantons le décor! Occupant toute la largeur du péristyle de Joinville, avec un retour sur la rue de Beaujolais, l'établissement ouvre sur les jardins par trois arcades. Le Tout-Paris se presse immédiatement chez Véfour, l'ancien «Café de Chartres». Ornée de délicates boiseries sculptées de guirlandes de style Louis XVI, l'entrée donne accès à deux salles ; aux murs, les glaces alternent avec les fameuses toiles peintes fixées sous

verre. Inspirés des fresques pompéiennes du style néo-classique si prisé sous l'Empire, les thèmes de la décoration sont gourmands. Au plafond, rosaces et guirlandes en stuc encadrent des allégories de femmes. **La déco.** Une touche historique à chaque recoin du restaurant. Banquettes de velours rouge, grands panneaux de peintures alternants avec de grands miroirs anciens, tables estampillées du nom des clients prestigieux, de Napoléon à Cocteau en passant par Colette et Victor Hugo. **Côté cuisine.** Aujourd'hui, c'est Guy Martin chef doublement étoilé qui régale. Le chef, qui a commencé comme pizzaiolo à 17 ans, propose une cuisine qui vaut largement ses deux étoiles, avec des assiettes créatives tout en perpétuant la tradition. On vient du monde entier pour son Parmentier de queue de bœuf par exemple, ses ravioles de foie gras crème truffée et en dessert son palet noisette chocolat caramel. Les menus et prix: Menus 115 € /315 €. [Le Grand Véfour](#), 17 rue de Beaujolais, 75001 Paris. Tél.: 01 42 96 56 27.

La rédaction du Figaro vous conseille

- [Dix tables récompensées par le Michelin qui donnent envie de traverser la France](#)
- [La Lanterne à Paris, l'avis d'expert du Figaro](#)
- [Où séjourner à Paris? Notre sélection des plus beaux hôtels de la capitale](#)