



MAISON PARISIENNE DEPUIS 1766



Une maison parisienne fondée depuis 250 ans revit sous l'impulsion de ses maîtres de maison, Jérôme Schabanel et Gregory Lentz.

Une institution parisienne



Cet ancien hôtel particulier - qui ne s'appelle pas encore Lapérouse - est situé au XVIIIème siècle juste en face du Marché de la Vallée, fameux marché aux volailles. Monsieur Lefèvre, limonadier du roi, l'achète en 1766 et en fait un « Marchand de vins » où se croisent, à toute heure du jour, marchands et acheteurs de volailles. Réputé pour la qualité de ses mets et de sa cave, l'endroit ne désemplit pas et Lefèvre a l'idée d'aménager les anciennes chambres de bonnes du dernier étage en petits salons privés destinés à abriter le secret des transactions financières.

C'est en 1840 que le nouveau propriétaire, Jules Lapérouse, jouant de son homonymie avec l'illustre marin Jean-François Galaup, Comte de La Pérouse, décide de baptiser la taverne Lapérouse, en hommage au navigateur disparu en mer.

En 1870, le marché des Halles se construit et celui de la Vallée y est transféré : les volaillers désertent les lieux, ce qui manque de signer l'arrêt de mort de Lapérouse.

Heureusement situé dans le quartier des éditeurs, Lapérouse devient alors le rendez-vous du Tout-Paris littéraire. Pour ne citer qu'eux, Alfred de Vigny, Emile Littré, Gérard de Nerval, Jules Verne, Marcel Proust, Alexandre Dumas, Victor Hugo (qui venait y goûter de chocolat chaud et de confitures avec son petit-fils), George Sand, Alfred de Musset, Charles Beaudelaire, les frères Goncourt, Emile Zola, Anatole France, Guy de Maupassant, puis, plus tard, Colette (qui y écrivit *La Chatte*), Georges Simenon... y ont leurs habitudes.

A travers l'impressionnante collection de leurs photos accrochées dans les couloirs du restaurant, tous ces clients familiers habitent encore Lapérouse.

Des salons très intimes



Détournés de leur fonction première, les salons de Lapérouse se transformèrent au fil du temps en un lieu privilégié pour les rencontres galantes. Un escalier dérobé, taillé dans l'épaisseur du mur et accédant au Sénat par des galeries souterraines de l'ancien couvent des Augustins, contribua à la légende de la Maison Lapérouse, de même que les miroirs sur lesquels les « cocottes », complaisantes mais nullement naïves, prenaient l'habitude de graver leur nom avec les diamants que ces messieurs venaient de leur offrir, vérifiant au passage que leur « compréhension » n'était pas récompensée par de vulgaires morceaux de verre. Les griffures, datées de 1850 à 1958, sont tellement nombreuses qu'on peut aujourd'hui passer des heures à les déchiffrer !

Les petits salons particuliers de l'étage protègent d'abord la confidentialité des tractations entre éditeurs et écrivains. Marbres, tapis d'Orient, fresques peintes, boiseries sculptées... la maison se fait une toilette à la hauteur de ses hôtes et devient un restaurant de très bon ton. De grands noms de la politique et du pouvoir (Michel Bakounine, l'Aga Khan et la Bégum, le duc de Windsor et Wallis Simpson, François Mitterrand...), du monde artistique (Eugène Delacroix, Hector Berlioz, Viollet le Duc, Edouard Manet, Sarah Bernhardt, Mistinguett – ou plus proches de nous, Orson Welles ou Serge Gainsbourg, qui y rencontra Jane Birkin) s'y pressent.

Au fil du temps, les salons privés se mettent à abriter réunions politiques, écrivains en mal de calme ou amours secrètes des illustres clients du lieu. Un escalier dérobé menant Couvent des Grands Augustins permettait aux clients, en particulier aux Sénateurs, d'investir un petit salon ou d'en sortir à l'abri des regards, en toute discrétion !

Gastronomie

C'est au début du XXème siècle que Lapérouse devient un grand restaurant grâce aux Topolinski père et fils. Ils élaborent des plats devenus légendaires : le gratin de langoustines Georgette, la timbale des Augustins, le caneton Colette, la poularde poêlée Docteur, les rognons de veau jamais mieux, le gratin du Quai, la poire Lapérouse, le soufflé Lucien Breton... La cave est riche de grands crus.

Septembre 2017

En 1933, Lapérouse fait partie de la première promotion des trois étoiles du Guide Michelin, à côté de la Tour d'Argent, de Lucas Carton, de La Mère Brazier... Il arborera, 38 ans durant, la distinction suprême des trois macarons !

Architecture et salons



Découvrir Lapérouse est un émerveillement : l'architecture intérieure est d'une très amusante complexité. De multiples recoins, couloirs et escaliers mènent à plusieurs salles à manger – toutes de styles différents – et aux salons particuliers, qui peuvent accueillir deux à douze personnes. Dès la porte franchie, on est sous le charme, on a le sentiment de remonter le temps jusqu'au XVIIIème siècle. Chez Lapérouse, on a soigneusement veillé à ne pas dénaturer les lieux, et tout a été heureusement préservé : boiseries, fresques murales, plafonds bas, ambiance raffinée et chargée d'histoire...

Nombreux sont, par ailleurs, les salons qui, très distincts les uns des autres par leur taille et leur agencement, permettent d'accueillir les clients pour de multiples occasions.

Au rez-de-chaussée, le Bar. Ses confortables fauteuils accueillent les amateurs d'apéritif, digestif, café ou tisane. Son piano, son éclairage tamisé, sa bibliothèque, ses sculptures coloniales, sa cheminée créent une atmosphère particulièrement intime.

Au premier étage, s'égrenant le long du couloir qui dessert la salle à manger, les fameux salons privés : La Belle Otéro et Le Quai aux Fleurs (2 personnes), Les Anges, Les Amours et Les Sénateurs (2 à 4 personnes), Victor Hugo (6 à 8 personnes), dans lequel l'écrivain venait chaque semaine déguster les fameuses confitures Lapérouse en compagnie de son petit-fils. Deux autres salons très cosy, pour 2 à 4 personnes, l'un de velours vieux rose, l'autre de velours violet foncé.

Etabli face à la Seine et à l'Île-Saint-Louis, le restaurant bénéficie d'une situation exceptionnelle. Les nombreuses fenêtres des salles à manger du premier étage permettent à la lumière d'entrer à flots. La vue est merveilleuse et procure un sentiment de calme, une agréable respiration, une trêve bienvenue. A l'étage du dessus, le salon Lapérouse, rouge et or et coiffé de poutres, accueille jusqu'à 60 couverts. Situé face à la Seine, il débouche sur le Salon de la Boussole (nom d'un des bateaux du Comte de La Pérouse). Entièrement couvert de cuir de Cordoue façonné, il peut recevoir une douzaine de personnes et surplombe la rue des Grands Augustins. Au bout du couloir, le très lumineux Salon de l'Astrolabe (nom de son autre bateau), pièce rococo aux couleurs vives et aux nombreuses moulures, au plafond peint d'un planisphère ancien, peut accueillir jusqu'à 35 personnes assises.

Le bar Lapérouse



L'adresse fréquentée par Orson Welles, Serge Gainsbourg et le Duc de Windsor pourrait bien redevenir le nouveau club des esthètes. Alex Vanopbroeke, restaurateur d'œuvre d'art a coordonné les travaux. Tapissiers et peintres du Carré Batignoles ont œuvré de concert. Le velours rouge mat des assises est rehaussé par la patine bleue des murs. Les boiseries repeintes à la feuille d'or soulignent la magie du cadre. Banquettes capitonnées, fauteuils et poufs rythment l'espace de leurs formes courbes et créent une ambiance sensuelle et cosy.

A propos de Lapérouse

Cet ancien hôtel particulier du XVIII^{ème} siècle devient un restaurant gastronomique dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle fréquenté par le Tout-Paris littéraire, politique et culturel. Nerval, Dumas, Baudelaire, Zola, Maupassant, Proust. Tous ont leurs habitudes et les petits salons particuliers en étage ont chacun leur histoire. Le décor composé de marbres, de fresques peintes et de boiseries sculptées séduit également les grands noms de la politique et du pouvoir (l'Aga Khan et la Bégum, le duc de Windsor et Wallis Simpson, François Mitterrand...) ou plus proche, Orson Welles et Serge Gainsbourg.



Restaurant et bar Lapérouse

51 quai des Grands Augustins – 75006 Paris. Tél : 01 43 26 68 04

www.laperouse.fr

Service voiturier

Jours et heures d'ouverture :

Du lundi au samedi : 19h à 23h30

Contact Presse : Gregory Lentz - gregory.lentz@laperouse.com