

*Histoire*

## Lapérouse, le lieu de toutes les convoitises

Si Lapérouse est aujourd'hui un restaurant, il est avant tout une adresse mythique, qui, depuis 1766, fait partie du patrimoine culturel et historique de la « Ville Lumière ». Après un gros lifting, cet ancien hôtel particulier conserve en l'état ses salons-alcôves et son décor historisant qui ont fait sa réputation. Épopée en 11 dates.

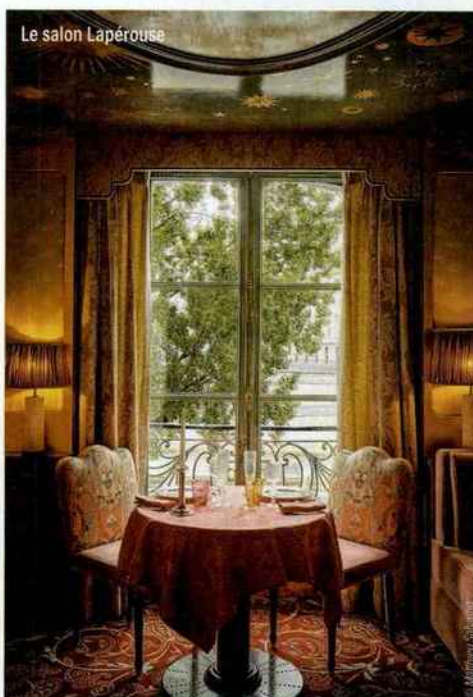
**1766.** Un limonadier rachète un petit hôtel particulier sur les quais de Seine, au 51 quai des Grands Augustins. L'ambition est de convertir l'adresse en « marchand de vin » à proximité du marché des volailles. Très vite, ce dit limonadier, **Lefèvre**, détrône ses voisins par la qualité de ses bouteilles et des mets qu'il sert. Les mandataires et les habitués du marché y ripaillent ; l'auberge fait le plein si bien que Lefèvre décide d'ouvrir à ses hôtes de passage les chambres de domestique du 1<sup>er</sup> étage : les petits salons de Lapérouse sont nés.

**1866.** Nouvelle aura avec **Jules Lapérouse**. Son ambition : l'excellence en cuisine, un service irréprochable, un cadre prestigieux. Le nouveau propriétaire met son restaurant au cœur de la carte de l'intelligentsia parisienne et des galants de l'époque. **Émile Zola, Charles Baude- laire, Guy de Maupassant, Alfred Musset, Gustave Flaubert**. L'adresse prend des airs de salon littéraire. **Victor Hugo**, l'un des plus réguliers habitués, y retrouvait sa famille autour de quelques



Le salon Victor Hugo

De multiples recoins, couloirs et escaliers mènent à plusieurs salles à manger - toutes de styles différents - et aux salons particuliers (accueillant de 2 à 12 personnes) dont les noms évoquent les heures nobles de la maison.



Le salon Lapérouse



salon La Belle Otero





confitures et madeleines maison qu'il avait en péché mignon.

**1877.** Pour préparer sa succession, Jules Lapérouse s'associe avec **monsieur Lasson**, gendre du propriétaire de Potel et Chabot. Cette période Belle Époque évoque les salons privés au décor ancien où l'on mangeait autour d'une table ronde et se délectait sur un sofa de la présence d'une courtisane, d'une demi-mondaine. Le service se fait « à la clochette » pour appeler le serveur et afin de respecter l'intimité des clients.

**1878.** Il donne son nom à l'enseigne en hommage aussi au navigateur **Jean-François Lapérouse**, d'où la confusion dans certains esprits. Jules Lapérouse vend le reste de ses parts à monsieur Lasson, année où il décède à Cannes.

**1880.** Monsieur Lasson vend l'établissement à **messieurs Leclerc** et **Sagrange** qui eux-mêmes le revendent aux enchères en 1885 à **Auguste Carish**. Une rapide succession de propriétaires après Jules Lapérouse.

**1904.** Auguste Carish vend à nouveau l'établissement à un chef cuisinier réputé et sera sauvegardé durant 70 ans dans la famille : trois générations s'y succèdent autour du grand-père, **Ferdinand Lacroze**, du père, **Marius Topolinski** et du fils, **Roger Topolinski**. Ce dernier, surnommé « Topo », reste un demi-siècle aux commandes de Lapérouse. C'est sous son règne que le restaurant acquiert sa renommée gastronomique internationale en raison de l'obtention des trois étoiles (1933) dans la première promotion du guide *Michelin*, et de son maintien

C'est sous les plafonds bas de Lapérouse qu'est née l'expression « se taper la cloche ». En effet, les messieurs en hauts-de-forme se cognaient la tête dans l'embrasure des portes.

### Invention de la cuillère à sauce

Propriétaire de Lapérouse dans les années 1950, **Roger Topolinski** est aussi inventeur d'une cuillère. La réputation de la cuisine est en partie due à ses sauces. Or, en raison de problèmes de santé, il ne pouvait plus prendre de pain et se retrouve alors totalement démuné devant sauces et sucs qu'il n'était plus en mesure de récupérer dans les assiettes. Roger Topolinski a alors l'idée d'inventer un substitut au pain sous la forme d'une cuillère et en 1953, en partenariat avec les frères orfèvres **Saglier**, la cuillère à sauce est présentée lors d'un grand déjeuner où se trouve notamment la star du cinéma français **Edwige Fenech**, marraine de la cuillère à sauce.

### Plats réputés

Vers 1900, les spécialités de la maison sont les bécasses aux fumets, caneton à la Rouennaise, soufflé Palmyre et bouillabaisse (servie uniquement le vendredi). Au fil des décennies, ces quatre plats ne quittent pas la carte malgré les changements de propriétaires et de chefs. Bien sûr, quelques ingrédients sont ajoutés, d'autres retirés et les noms changent, mais ces plats sont des références lapérousiennes.



Dans les années 70, Lapérouse recevait encore ses vins de Bourgogne en fûts et s'occupait de la mise en bouteille, de l'étiquetage et du bouchage.

jusqu'en 1969 (soit 36 ans durant), avec une parenthèse entre 1940 et 1950.

**1969.** Lapérouse est rétrogradé à deux étoiles *Michelin*.

**1974.** Topo prend sa retraite. Il n'y a plus d'étoile. Un nouveau propriétaire, une société spécialisée dans le vin, annonce dans la presse que la cave peut être « visitée à volonté par nos clients sur demande » afin de pouvoir découvrir encore quelques 27 000 bouteilles. Ici plus qu'ailleurs, le client savait que le chef cuisinier était tout aussi important que le chef somme-

lier. Durant un demi-siècle, deux frères vosgiens, **René** et **Joseph Pierron** se partagent la cave. Côté cuisine, plusieurs chefs se succèdent pendant 40 ans : **Jules Petit**, **Édouard Nignon**, **Jerôme Frier**, **Charles Delorme**, **Ferdinand Poisson**, entre autres.

**2012.** Restaurant racheté par **Jérôme Schabanel** et **Grégory Lentz**, anciennement Yachts de Paris.

**2018.** Moma Group intègre Lapérouse en faisant l'acquisition à 75 % du capital du restaurant.

**Juin 2019.** Réouverture de Lapérouse après de gros travaux, et un design renouvelé. 🍷

HÉLÈNE BINET

Lapérouse appartient à la première promotion des trois étoiles du guide *Michelin*, elles resteront jusqu'en 1969.



© J.-C. Bouilly



51 quai des Grands Augustins  
75006 Paris  
<http://laperouse.com>

MIX\*\*\* Lapérouse, 51 quai Gds-Augustins (VI<sup>e</sup>), ☎ Rep carte ☎ Danton 68.04. Spéc. Bouillabaisse du quai, Caneton nantais Colette, Champignons Lapérouse, Chablis Preux 1919, Corton 1961