



# VIVRE MATCH

SAVEURS

Au menu : charlotte de pommes de terre de Noirmoutier,  
caviar Lapérouse gros grains et sa crème aigrette de citron.



Serments de cristal,  
les prénoms et les cœurs  
gravés sur les miroirs  
témoignent des passions  
amoureuses.



## LAPÉROUSE

Par Jean-François Chaigneau  
Photos Philippe Petit

# CA, C'EST PARIS!

Fantômes littéraires, miroirs griffés à l'âge d'or  
des cocottes, cantine des Immortels... Dans ce restaurant  
mythique du quai rive gauche, deux siècles  
d'Histoire chuchotée viennent de renaître grâce au roi  
de la nuit Benjamin Patou.



*Autour de la maquette du « Lapérouse », de g. à dr. : Christophe Michalak, chef pâtissier, Jean-Pierre Vigato, chef cuisinier, Cordelia de Castellane, créatrice des arts de la table, Benjamin Patou, propriétaire des lieux, et une partie de la brigade du restaurant.*

**S**eul restaurant où le garçon frappe à la porte avant d'entrer... Ici, le client est roi mais pas seulement, il est aussi un joueur soucieux de préserver son intimité. Autrefois, on y amenait les maîtresses plutôt que les épouses. Cocottes, courtisanes, demi-mondaines, dont les frères Goncourt disaient : «Elles tranchent sur la monotonie, la correction, l'ordre de la société, elles mettent un peu de folie dans le monde [...]».

Un temps où les amours clandestines se payaient rubis sur l'ongle, pierres précieuses de toutes sortes acceptées, diamants compris. D'ailleurs, pour être certaines que «c'était du vrai», les belles griffaient les miroirs disposés autour du cabinet. L'usage est resté, et les miroirs aussi. Des dates, des prénoms, des cœurs entrelacés, des messages sibyllins et des symboles amoureux. Ces miroirs, Benjamin Patou, le nouveau propriétaire, n'y toucherait pour rien au monde. Parce que Lapérouse est un monument historique, et aussi une folie. Depuis qu'il l'a acheté, il y a un an et demi, il n'a pas cessé de restaurer à l'identique les dix salons, plus la grande salle (Laura Gonzalez pour les décors, Cordelia de Castellane pour les arts de la table), dans l'esprit de l'époque. Dieu sait, et le diable aussi, s'il y eut de l'esprit dans ce lieu vénérable. De très beaux esprits même, fantômes qui hantent encore ces escaliers étroits et ces salons feutrés.

Jules Lapérouse achète vers 1850 l'établissement d'un marchand de vins créé cent ans plus tôt par un certain «monsieur Lefèvre, limonadier du roi». Il en fait un grand restaurant parisien. Cave, cuisine, service, ambiance, tout y est. Tout Paris vient s'y encanailler le temps d'un souper, et aussi faire et défaire le monde... Le Second Empire, la Commune, la III<sup>e</sup> République, la Belle Epoque, 1914-1918,

l'entre-deux-guerres, l'Occupation, l'époque moderne... Cohorte de grands noms où se croisent politiques, écrivains, bourgeois, aristos, héros, hommes d'affaires, avocats, éditeurs, académiciens, artistes... Offenbach vient y chercher matière à ses musiques parisiennes; Clemenceau, puiser du réconfort pour la conduite de la Grande Guerre... Balzac raconte ses romans à venir. Stevenson, l'auteur de «L'île au trésor», dîne avec Rodin. Sarah Bernhardt y répète ses déclamations. Liane de Pougy et la belle Otero s'y laissent dévêtir par des soupirants qui les couvrent de bijoux. Cette dernière donnera son nom au plus petit salon, au plus intime, salon pour deux de la maison. Colette dîne chaque semaine dans le Cabinet aux raisins. Victor Hugo invite sa famille chaque mois. Flaubert, Baudelaire, Gide, Apollinaire... Cocteau raconte qu'avant la guerre il venait souvent avec l'aviateur Roland Garros se soûler au sauternes.



*Salon Victor Hugo. L'auteur de « Notre-Dame de Paris » venait y dîner chaque mois avec sa famille, en toute intimité.*

Jean-Pierre Vigato et son chef de cuisine, Maxime Le Meur, préparent un carré d'agneau « Lapérouse ».



« C'est un lieu de transgression comme nulle part ailleurs. Ici, rien à inventer. Tout est vrai » **Benjamin Patou**

Lapérouse devient la cantine des Immortels; l'Académie est à deux pas. Proust y courtise Laure Hayman, un amour de jeunesse dont il fera une de ses héroïnes, Odette, dans « A la recherche du temps perdu » et qui habite rue La Pérouse. Le restaurant profite de l'homonymie avec le navigateur pour baptiser deux salons, L'Astrolabe et La Boussole, du nom des navires de l'expédition disparue avant la Révolution et dont,

dit-on, Louis XVI s'inquiétait encore à l'instant même de monter sur l'échafaud.

Fidèles clients: Frédéric Joliot-Curie, Einstein, Georges Mandel, de Gaulle, Pompidou, Giscard d'Estaing, Mitterrand, Chirac, l'Aga Khan III et son épouse Yvette Labrousse, ex-Miss France 1930. En 1971, l'empereur Hirohito, dieu vivant, réclame un déjeuner au Lapérouse lors de sa visite officielle à Paris!

Petit florilège d'histoires piquantes. Un soir, on envoie un garçon récupérer des cierges à l'église Saint-Séverin toute proche pour tamiser le salon des Quatre-Saisons, face à la Seine, où le duc de Windsor et Wallis ont leurs habitudes. Le 24 mai 1871, tandis que Paris est aux mains des insurgés, les clients s'enfuient en voyant les Versaillais prendre d'assaut la barricade du pont Neuf. Le communard Maxime Vuillaume laisse un billet de 100 francs avant de s'éclipser. Neuf années plus tard, une fois l'amnistie prononcée, il revient réclamer sa monnaie. On lui répond: « Dommage, cher monsieur. Depuis 1871, la maison a changé de propriétaire. » Un soir, une épouse délaissée se dégote un amant et dîne chez Lapérouse. Elle apprend que son mari s'y trouve aussi avec sa maîtresse, à quelques salons d'elle! Durant la Seconde



Bar et langoustines à cru. Une touche d'huile d'olive et quelques herbes aromatiques...

Guerre mondiale, la cave sert d'abri durant les bombardements allemands, puis alliés. Un journaliste s'en réjouit dans une chronique: « Si le destin voulait qu'une alerte vous surprît au cours d'un dîner au restaurant Lapérouse, n'en ayez nul souci. L'ennui d'interrompre un repas savoureux sera bien atténué par la visite de la cave où s'alignent tant de généreux flacons. » Cette même cave a été sauvée des eaux, et toutes ses bouteilles évacuées, lors de la grande crue de 1910. Le niveau de la Seine atteindra le haut du comptoir du rez-de-chaussée. Madame Henriette Caillaux, emprisonnée à Saint-Lazare pour avoir tué Gaston Calmette, le directeur du « Figaro », fait venir ses repas depuis le célèbre restaurant Lapérouse. Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Albert Camus se rendent après souper au 7 de la rue des Grands-Augustins tout à côté, où Picasso peint « Guernica »... Les « culinographes » l'encensent avec à leur tête Curnonsky, élu prince des gastronomes, qui dispose sur place de son trône à vie...

Suite ininterrompue d'histoires d'un lieu qui a tout vu, tout connu et qui s'est tu pour préserver l'honneur de ses clients. Benjamin Patou en est tombé amoureux dès l'instant où il a franchi sa porte pour la première fois. C'était il y a vingt ans. Il s'était juré de l'acquérir un jour. Après deux occasions manquées, le voilà comblé. La maison sort de plusieurs décennies moins glorieuses. En 1969, le restaurant perd sa troisième étoile au « Michelin », acquise en 1933. Commence alors un lent endormissement. Benjamin Patou lui rend aujourd'hui son identité. « C'est un lieu de transgression comme nulle part ailleurs, dit-il. Ici, rien à inventer. Tout est vrai. Je veux porter au plus haut, avec la gastronomie, un art de vivre et de recevoir. Lapérouse a la magie d'un palais vénitien. Là-haut avec le grand salon, le soir, et sa vision panoramique sur la Seine éclairée, les quais, le Louvre, le Palais de justice et Notre-Dame écorchée, c'est le restaurant le plus romantique de Paris. George Clooney, après avoir reçu son César d'honneur il y a deux ans, est venu dîner avec son épouse. Woody Allen a tourné ici des scènes de son « Minuit à Paris ». Et Claude Lelouch y donnera le premier tour de manivelle de son prochain film en août... »

Une aventure exaltante dans laquelle Benjamin Patou a entraîné ses amis Jean-Pierre Vigato, chef étoilé et créateur de l'Apicius, et Christophe Michalak, vainqueur d'une Coupe du monde de pâtisserie. Laissons à l'histoire les filets de sole pépère, le faisan poêlé docteur, le caneton espigle, le gratin aux langoustines Georgette, la bécasse aux fumets, le soufflé Palmyre et sa bouillabaisse (servie uniquement le vendredi)... « On ne revisite pas les plats, ni une époque, assure Jean-Pierre Vigato. On fait sa cuisine de vérité. » On retrouvera ainsi avec bonheur une gourmandise de toujours. ■

où

Lapérouse,  
51, quai des Grands-  
Augustins, Paris VI<sup>e</sup>,  
tél.: 01 43 26 68 04 et  
laperouse.com.