



## LAPÉROUSE

51, quai des Grands-Augustins, Paris 6<sup>e</sup>.  
Ouvert du mardi au vendredi de 12 h 30 à 14 heures et de 19 heures à 22 heures, le samedi de 19 heures à 22 heures.  
Tél. : 01-43-26-68-04.  
laperouse.com



COMME SI VOUS (Y) ÉTIEZ

# Expédition mythique.

PAR MARIE ALINE

### VOUS ÊTES CE JEUNE HOMME QUI AIME LES LÉGENDES.

Et aujourd'hui, pour vos 30 ans, vous vous en offrez une : le Lapérouse. Cette adresse mythique, qui a couvert les secrets de Victor Hugo à Orson Welles en passant par Michel Houellebecq, Serge Gainsbourg et François Mitterrand, bénéficie d'une rénovation aussi discrète que récente. La porte d'entrée est petite, vous devez vous courber pour ne pas frotter le plafond avec le sommet de votre crâne. Vous apprenez au passage que l'expression « se taper la cloche » vient de la configuration architecturale très basse des salons de cette ancienne auberge ouverte en 1766. Les hommes se cognaient régulièrement la tête en allant d'une pièce à l'autre. Lorsque vous entrez dans le bar, au rez-de-chaussée, vous avez la nette

sensation de pénétrer dans l'Histoire. Les hôtes sont en livrée bleue. Le tulle de leur jupe leur chatouille le genou. Vous vous installez au comptoir, ravi par le ballet qui s'offre à vous. La barmaid vous propose un Limosa, un cocktail maison où le citron révèle la fraîcheur du champagne et des lieux. Vous aimez l'idée de cette deuxième jeunesse offerte au restaurant qui a vu le grand Escoffier pratiquer son art. Jean-Pierre Vigato, le chef actuel, passe une tête derrière le bar. La porte qui communique avec la cuisine reste ouverte pour qu'il puisse voir les convives entrer. Il semble heureux des surprises qu'il leur prépare. Votre invitée est arrivée, vous montez à l'étage. Heureusement, le tulle bleu et froufrouant de l'hôtesse vous guide dans le dédale des escaliers tendus de velours.

Vous passez devant les salons privés, envieux, avant de découvrir la salle du restaurant. Le plafond est bas, comme prévu, mais couvert d'une fresque céleste qui transporte. Trêve d'admiration, il est temps de plonger dans le menu. Les livrées bleues, version masculine, s'agitent autour de votre table. Le rituel de la distribution de petits pains (céréales, seigle ou baguette), du beurre (doux), de l'amuse-bouche (soupe de melon à la menthe), vous met en confiance. La suite est aussi épanouissante. L'assiette est composée d'un tartare de crevettes bleues (qui manquent un poil d'acidité), d'une queue de homard (dont la chair ferme se dérobe sous la dent) et d'un maquereau mis au sel et laqué de sauce soja (un bonbon). En comparaison, le tronçon de turbot rôti qui vient après paraît bien classique. Il manque de fantaisie, mais a le don de vous faire penser à vos grands-parents que vous aimiez par-dessus tout. Il a un goût des années 1990.



Christophe Michalak, le pâtisier star, s'est occupé des desserts et vous reconnaissez sa touche extravagante. En guise de profiteroles, un énorme chou nappé minute de chocolat chaud et de gruau de cacao vous surprend par sa taille et sa générosité. En plongeant votre cuillère dedans, vous avez l'impression de partir à la conquête d'un monde nouveau, à l'instar de Jean-François de La Pérouse (1741-1788), l'explorateur à qui le restaurant a emprunté son nom. ☺



**L'ADDITION**  
150 € à la carte.

**DÉLIT D'INITIÉS**  
Pour dîner dans l'un des salons privés, compter 50 € par personne en plus du repas. Le service est fait à la sonnette pour que vous ne soyez pas dérangé.

**LES INCONTOURNABLES**  
Le cocktail Limosa, les poissons bleus grillés et laqués, la profiterole, la bouteille de morgon de Jean Foillard (une exception accessible dans la très luxueuse carte des vins).

**LES BÉMOLS**  
Le turbot et un service parfois un peu trop directif.

**LA SENTENCE**  
L'addition est salée pour une cuisine bonne en déca du symbole du lieu.