

REPORTAGE

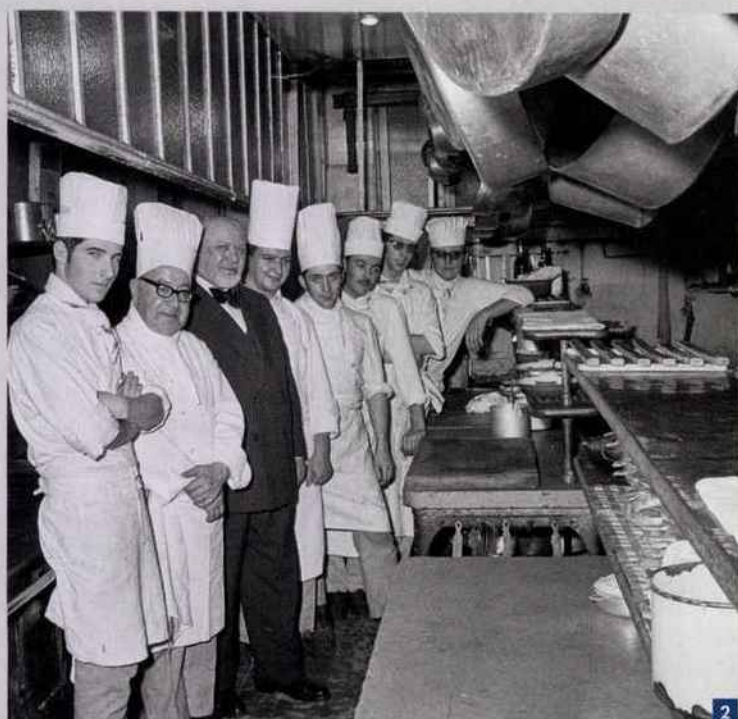


ROMPRE LA GLACE

1. Le salon de la Belle Otero du restaurant Lapérouse, avec son miroir grillé. 2. Le légendaire Roger Topolinski, son chef Delorme et ses gâte-sauces, en mars 1969.



DESSOUS DE TABLES



Libertinage, pouvoir, gastronomie et goût du secret : c'est la formule magique de Lapérouse.

Pierre Groppo retrace la légende du restaurant bicentenaire du quai des Grands-Augustins. Rénové par Benjamin Patou, son nouveau propriétaire, il va bientôt s'exporter hors les murs.

Photographie Matthieu Salvaing

C'est une maison bleue accrochée à la rive gauche de la Seine. Trois étages, pas de terrasse. Plafonds bas, boiseries sombres, bergères légères et chinoiserries aux murs. Éclairage tamisé à la *Barry Lyndon*. Dernièrement, les belles de nuit croisées dans ses replis mordorés s'appelaient Kendall Jenner, Nicole Kidman ou Bella Hadid. Olivier Rousteing, le directeur artistique de Balmain, y organisa ses dîners d'après défilé. C'est ainsi que l'auguste fessier de Kim Kardashian succéda à ceux de Victor Hugo,

Marcel Proust et Winston Churchill sur les causeuses peluchées du restaurant Lapérouse. On y croisait en juin une Zoë Kravitz fraîchement mariée.

« Lapérouse ? C'était tellement mauvais qu'on avait arrêté d'y aller », confiait récemment un habitué des lieux. L'écrivain Simon Liberati, expert en topographie mondaine, se souvient tout juste « d'un défilé d'un créateur turc organisé par la styliste Catherine Baba. Lapérouse ? Je n'y allais pas. Un copain avait laissé une ardoise, on évitait de traîner dans le coin ». L'établissement du 51, quai des Grands-Augustins, avec son pedigree aussi prestigieux que sa réputation culinaire fut volatile, a rouvert

en grande pompe à l'orée de l'été avec un grand bal masqué. Les people de la mode – Fashion Week homme oblige – se mélangeaient à des costumes-cravates émoustillés à l'idée de frôler, dans le dédale de petits salons, salles à manger privées et escaliers tortueux, les spectres des courtisanes et autres grandes horizontales, réelles ou imaginaires, qui ont fait la mythologie du lieu. Ce sont elles, dit-on, qui griffaient les miroirs pour vérifier la qualité des diamants offerts par leurs amants à l'abri des regards. La tradition est restée, derrière les portes en verre dépoli d'où l'on appelle les serveurs grâce à une sonnette électrique. Même Kate Moss s'y est essayée. Lapérouse, →

**PARIS EST UNE FÊTE**

1. Le dîner de la première du film *My Fair Lady* en 1964. 2. Robert Redford sortant de Lapérouse dans les années 1970. 3. Frédéric Beigbeder, Michel Houellebecq, son épouse Qianyum Lysis Li et Arielle Domsbale à la réouverture en juin.

⇒ c'est ce cocktail unique fait de secret, d'érotisme et de pouvoir, sur fond de grands crus et d'escalopes de foie gras. Le Palais de justice est

en face, l'Académie française à côté. Henriette Caillaux, l'assassine du directeur du *Figaro*, se faisait livrer ses repas des cuisines dans sa cellule de la Conciergerie. Quant au passage secret reliant le restaurant au Sénat, s'il a vraiment existé, il est aujourd'hui muré. « À part Lapérouse, il n'y a que Maxim's qui permette de raconter Paris sans mettre le nez dehors. Mais sans l'intimité magique de ces petits espaces confinés », expliquait Claude Le-

« Lapérouse, c'est comme l'Orient-Express, c'est sportif, mais charmant. »

GRÉGORY LENTZ, ASSOCIÉ DE BENJAMIN PATOU

louch, qui profitait de l'occasion pour filmer une des scènes de son prochain long métrage. Parmi les figurants d'un soir : Michel Houellebecq, autre fidèle qui y organisa sa fête de mariage avec Lysis il y a un an, avant de fermer, en personne, la double porte vitrée en janvier 2019. Suivirent cinq mois de travaux. Les salons des Amours, de la Boussole, de l'Astrolabe ? Fermés, bâchés, en chantier.

« Je tenais à ce que Michel soit le dernier client avant les travaux. Et le

premier après », explique Benjamin Patou. À 42 ans, l'entrepreneur des nuits et des tables parisiennes, fondateur du Moma Group, n'est pas peu fier d'avoir rajouté cette adresse à son trésor de guerre, qui compte entre autres le Manko avenue Montaigne, le Bus Palladium à la lisière de Pigalle ou encore le Club 13 jadis propriété de... Claude Lelouch. « J'ai découvert Lapérouse quand j'avais 20 ans et l'endroit m'a possédé. C'est un lieu d'histoires, un endroit qui vous happe, où le temps s'arrête. J'ai essayé de le racheter en 2001, puis en 2011, sans succès. La troisième fois a été la bonne. » Même écho de la part d'Antoine Arnault, le directeur de Berluti, personnellement associé pour l'occasion au petit-neveu du couturier de renom : « Je retrouve chez Lapérouse des éléments auxquels je crois, une histoire forte ancrée à Paris, la plus belle des villes, et une expertise, celle de Benjamin qui a su s'entourer des meilleurs talents. »

Les talents, ils ont été nombreux à défilé dans les demi-étages, les salons taillés au format maison de poupée baptisés « Quai aux fleurs » (ses fidèles : Hugo, Houellebecq, Mitterrand) ou « Belle Otero » (Gainsbourg et Birkin) y occupaient les deux seules places), le salon des sénateurs et son supposé passage secret, celui de l'Astrolabe en hommage à l'un des navires du comte de La Pérouse (1741-1788), explorateur naval qui n'a rien à voir avec Lapérouse, si ce n'est de partager un aristocratique art du naufrage, ou du moins, du tangage.

Si les origines de Lapérouse remontent au XVIII^e siècle, le restaurant, en tant que tel, date du XIX^e ; c'était avant un commerce de vin, près du marché aux volailles. Parmi ses meneurs : un limonadier du roi, suivi d'un entrepreneur

visionnaire, Jules Lapérouse, bien décidé à faire monter l'adresse en gamme. Au XX^e, trois générations de Topolinski offriront à Lapérouse son âge d'or, grâce entre autres au chef Frier et ses « soles clapotantes », son « caneton espiègle », sa « bécasse du Navigateur », du nom de l'hôtel ouvert juste à côté et où vécut un temps l'écrivain collabo Pierre Drieu la Rochelle. Cocteau est un habitué, Colette vient y écrire. Picasso s'y est certainement arrêté en voisin. Décernés dès 1933, les trois macarons Michelin scintilleront avec une régularité de métronome plus de trente ans durant. Topolinski fils, propriétaire et animateur des lieux, mélomane et judoka passionné, interprète son propre rôle dans *Quai des Orfèvres* de Henri-Georges Clouzot. Il est même gratifié du titre de « grand maître cuisinier » pour les soufflés, le rognon de veau « jamais mieux » (Hemingway adore), le caneton Colette servis sous cloche au Tout-Paris et autres riches Américains de passage. En 1958, un article du *New Yorker* consacre plusieurs pages à cette institution « vieux Paris », ses serveurs sexagénaires en poste depuis la Belle Époque, ses clients « d'une autre époque », serviette autour du cou. L'année 1969, année érotique, n'empêche pas la cote de Lapérouse de ramollir dans les demi-glaces et sauces princesse ou Mikado, à l'heure où pointe le bout des haricots verts vapeur de la nouvelle cuisine. « Lapérouse perd de son lustre », affirme le *New York Times* dans un article où Topolinski déclare avoir « le cœur brisé » par la perte d'une étoile Michelin – cela n'empêche pas l'empereur du Japon de s'y rendre deux ans plus tard. Mais les dés sont lancés : en 1974, le musicien et inventeur de la cuiller à sauce (faute de pouvoir manger



du pain) jette l'éponge. Le comédien Raymond Pellegrin – qui fut le Napoléon de Guitry et la voix de Fantômas – prend les clés, accompagné de son épouse Gisèle Pascal, ex d'Yves Montand, du prince Rainier et de Gary Cooper. Suivra une tripotée de propriétaires successifs, aux durées de vie et fortunes variées. Le navire prend l'eau, à tel point que les réservations finissent bradées sur Groupon.com, symbole de la déconfiture de ce qui avait été, des décennies durant, l'un des quatre seuls trois-étoiles de la capitale.

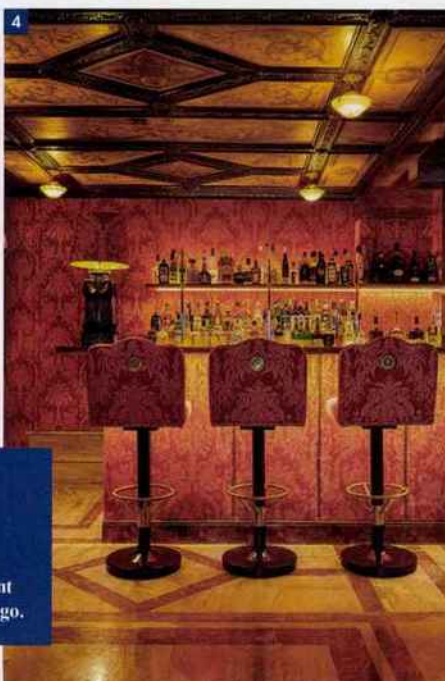
« L'heure de gloire de Lapérouse, c'était il y a cinquante ans. Je ne me sens pas d'obligation vis-à-vis de la vieille dame », s'amuse le chef Jean-Pierre Vigato, désormais aux commandes de la cuisine. Un vrai casse-tête – « une affaire délicate en terme d'acheminement des plats, particulièrement tortueux », modère-t-il. Grégory Lentz (qui garde avec Jérôme Schabanel 25 % des parts) confirme : « Lapérouse, c'est comme l'Orient-Express, c'est sportif, mais c'est ce qui fait son charme. »

À la carte, ce seront désormais pommes de terre et caviar (75 euros), pigeon au foie gras (55 euros), poissons et crustacés basse calories, et, parce qu'on est quand même en France, cuisses de grenouilles (55 euros) et pied de cochon (44 euros). L'historique soufflé au praliné a pour l'instant disparu de la carte des desserts signée Christophe Michalak, remplacé par des savarins et vacherins (il y a aussi une assiette de fruits rouges pour les soucieux de la ligne) aussi instagrammables que la décoration signée Laura

Gonzalez. Déjà à l'œuvre au Manko et à La Gare (également dans le giron du Moma Group), ainsi qu'au Relais Christine et chez Thiou, l'architecte d'intérieur se souvient « être venue comme cliente, peut-être un peu moins ces dernières années. On a dépoussiéré – l'idée était que rien ne donne l'impression d'avoir changé, tout en restituant une identité à chaque pièce et en apportant de la poésie. Mais attention, ce n'est pas un château : il fallait aller vite ». Car chez Lapérouse, tout n'est pas classé. Impossible de démêler le vrai du faux. Le principal est de croire aux cuirs de Cordoue et globes d'albâtre patinés, aux ors « éteints » par l'atelier Mériquet-Carrère, aux scènes pastorales peintes « dans l'esprit du XVIII^e », aux tissus Pierre Frey, à la vaisselle rétro-aristo

imaginée par Cordelia de Castellane. La bonbonnière se prête à merveille à l'*entertainment-food*, comprendre une gastronomie cinématographique où le lieu, l'histoire, le *storytelling*, bref, la fameuse « expérience » vaut au moins autant que l'assiette. Et pour les plus blasés, direction la cave, le point de départ de la maison. Patou a voulu en faire l'une des plus belles de Paris : 12 000 bouteilles et plus de 800 références, dont des bourgognes rares, champagnes millésimés, mais aussi flacons corses et bordelais. Il est même possible de dîner sous les voûtes, avec majordome personnel, pour une expérience superlativement underground de Lapérouse, désormais estampillé « Maison de plaisirs depuis 1766 ».

Mais Patou voit plus grand. Pourquoi se satisfaire d'une adresse, quand le tam-tam digital assure une notoriété mondiale ? Un bar Lapérouse est prévu au printemps 2020 place de la Concorde, dans l'hôtel de la Marine rénové. « On ne s'interdit rien, affirme Patou. Arts de la table, pâtisserie, linge monogrammé... on peut tout faire. » Ce qui n'est pas sans rappeler une maison de macarons de la rue Royale aujourd'hui installée dans le monde entier. Quand on lui demande si un hôtel pourrait voir le jour, le businessman de la fête se fait sphinx : « Pourquoi pas ? » Si c'est le cas, nul doute que les miroirs ne résisteront pas à la griffure des diamants. Et que les lits seront plus propices aux étreintes que les étroits canapés. □



CACHE-CACHE
4. Chez Lapérouse, certains s'affichent au bar... 5. ...tandis que d'autres se planquent dans le salon Victor-Hugo.

