

Legendarisch Lapérouse



Marcel Proust schreef erover in de roman 'À la recherche du temps perdu'. En Michel Houellebecq hield er zijn trouwfeest. Nu krijgt het beroemde Parijse restaurant Lapérouse een make-over. En een schare nakomelingen.

Door Jesse Brouns

Parijs heeft geen gebrek aan legendarische restaurants. Denk aan historische locaties als La Tour d'Argent en Brasserie Lipp. Maar de tijd is niet altijd zacht voor legendes en de concurrentie van nieuwkomers is stevig. En dan zeker in Parijs, waar de afgelopen jaren veel is veranderd wat eten betreft. Van supermarkten tot sterrenrestaurants: *le nouveau siècle est arrivé*. Dan kun je, als culinair instituut, niet in je jus blijven sudderen.

Neem bijvoorbeeld Maxim's: opgericht in 1893 en sinds jaren eigendom van modeontwerper Pierre Cardin. Dat restaurant was de hele 20ste eeuw een fenomeen. Nu is het niet meer dan een veredeld feestlokaal.

Maxim's is een trieste uitzondering. Veel gevestigde restaurateurs begrijpen dat de consument kritischer is geworden en dus wordt het lijstje met pretentieuze, buitenissig geprijsde toeristenvallen elke maand iets kleiner.

In Rue du Faubourg-Saint-Denis werd het uit 1903 daterende art-nouveau-interieur van Julien opgefrist, samen met het menu. Bij La Coupole, in 1927 de grootste brasserie van Parijs, gebeurde iets soortgelijks. Op de linkeroever heropende eerder dit jaar hotel en brasserie Lutetia. Gérald Passedat, de beroemdste chef van Mar-

De blauwe gevel van het afgestofte Lapérouse is weer in ere hersteld.

seille, stelde de kaart samen. Met de renovatie van Hotel Ritz aan de Place Vendôme, enkele jaren geleden, werden ook de inpandige Bar Hemingway en restaurant L'Espadon grondig aangepakt. In het beschermde decor van de Fermette Marbeuf, vlak bij de Champs-Élysées, huist sinds kort een filiaal van de internationale keten Beefbar. Na een facelift van Le Jules Verne, in de Eiffeltoren, moest chef Alain Ducasse wijken voor Frédéric Anton en Thierry Marx.

Discreet geld tellen

Sinds mei is ook Lapérouse een nieuw leven begonnen. Geen dag te vroeg. Lapérouse, aan de Quai des Grands Augustins, langs de linkeroever van de Seine, geldt niet alleen als een van de beroemdste Parijse restaurants, maar het is ook een van de oudste. Het pand werd in 1766 in gebruik genomen als restaurant. Ene monsieur Lefebvre, van beroep *limonadier du roi*, oftewel leverancier van eau de vie, likeur en andere dranken aan het koninklijk hof, zou er toen een wijnhandel hebben geopend met bijhorende gelagzaal. De zaak was een succes: de verkopers van de pas opgerichte Marché de la Vallée, een in gevogelte gespecialiseerde markt aan de overkant van de straat, kwamen er veelvuldig over de vloer.

Na enkele jaren werden de ietwat claustrofobische dienstkamertjes boven het restaurant getransformeerd tot een reeks salons met plek voor twee tot twaalf gasten. De marktverkopers konden er discreet hun geld tellen. En ook andere klanten apprecieerden de privacy van de knusse salons. De deuren konden er op slot, en wie echt incognito wilde zijn, kon



Het gerenoveerde restaurant; rechts: een gemaskerd bal in Lapérouse tijdens de Fashion Week in Parijs op 19 juni dit jaar; onder: een van de kleurrijke gerechten.



stiekem naar buiten langs een netwerk van verborgen trappen en gangen.

Losbandig gedrag

In 1866 werd de zaak overgenomen door Jules Lapérouse. Hij maakte er een luxueus restaurant van, met om te beginnen een prestigieuze wijnkelder. De nieuwe eigenaar decoreerde de salons volgens de esthetiek van het moment, met oosterse tapijten, muurschilderingen en vergulde lambriseringen,



comfortabele rode sofa's, alles in boudoirstijl. De spiegels zijn nog altijd legendarisch: ze zitten vol krassen. Ze dateren van het midden van de 19de eeuw tot circa 1958, en zijn volgens de overlevering het werk van meisjes die aldus wilden controleren of de diamanten die ze van hun – laat ons hopen – galante gezelschap kregen wel echt waren.

Lapérouse was blijkbaar nooit een rechttoe rechtaan bordeel. Eerder een huis van vertrouwen,

waar de ogen werden dichtgeknepen voor wat toen als losbandig gedrag werd beschouwd en wat tegenwoordig allicht helemaal uit den boze zou zijn.

Er kwam veel mooi volk over de vloer. De jetset maakte van Lapérouse zijn hoofdkwartier: politici, kunstenaars, componisten, royalty, schrijvers. Vooral die laatste categorie. Guy de Maupassant, George Sand, Emile Zola, Alfred de Musset en Gustave Flaubert werden regelmatig bij Lapérouseesignaleerd, maar ook William Thackeray, Robert Louis Stevenson en Oscar Wilde. Victor Hugo kwam elke week met zijn kleinzoon, voor de jam van het huis. Het bleef druk tot ver in de 20ste eeuw,

met notoire gasten als Winston Churchill, Georges Simenon (die verschillende taferelen van zijn Maigret-romans bij Lapérouse laat plaatshebben), Orson Welles, Jean-Paul Sartre, Simone de Beauvoir, Pablo Picasso, Igor Stravinski, Charlie Chaplin en zelfs de Japanse keizer Hirohito.

De keuken was van hoge kwaliteit. In 1933 behoorde Lapérouse tot de eerste restaurants die door Michelin met drie sterren werden bedeed, samen met La Tour d'Argent, Lucas Carton en La Mère Brazier in Lyon. Met een korte onderbreking tijdens de Tweede Wereldoorlog en tussen 1949 en 1951 bewaarde Lapérouse die topnotering tot 7 maart 1969 –



Volgens Benjamin Patou (rechts, naast Antoine Arnault) is Lapérouse 'het meest romantische restaurant ter wereld'.



eigenaar Roger Topolinski, die vijftig jaar in de zaak stond, was zo van de kaart dat hij Lapérouse enkele weken sloot.

Daarna teerde Lapérouse vooral op zijn glorieuze verleden. Het was het soort restaurant waar oudere, gegoede Amerikaanse toeristen terecht kwamen op zoek naar een romantische Parijse ervaring, met uitzicht op de Pont Neuf en de Notre Dame. Tijdens de mode-woeken werd Lapérouse weleens gebruikt voor productlanceringen en afterparty's. En schrijver Michel Houellebecq organiseerde er vorig jaar zijn huwelijksfeest. Een signaal dat Lapérouse na al die eeuwen toch nog iets betekende. Sinds kort is het restaurant in

handen van Moma Group, een bedrijf dat in vier jaar tijd in sneltreinvaart zo'n twintig restaurants heeft geopend of overgenomen in Parijs en elders. Moma wordt geleid door Benjamin Patou, een verre achterneef van modeontwerper Jean Patou. Antoine Arnault, telg van de familie achter het luxeconcern LVMH is mede-investeerder. 'Lapérouse', zegt Patou, 'is het meest romantische restaurant ter wereld.'

De entrepreneur heeft grootse plannen. Het restaurant zelf werd de afgelopen maanden grondig gerenoveerd door interieurarchitect Laura Gonzalez. Zij ontwierp al een aantal restaurants voor de Moma Group, maar ook boetieks

De Salon Astrolabe, een van de salons van Lapérouse.

voor onder meer Cartier, en is in september Designer van het Jaar van de Parijse designbeurs Maison & Objet. Cordelia de Castellane, creatief directeur van Dior Maison en Baby Dior, tekende voor vaatwerk, bestek en grafische vormgeving. Met Jean-Pierre Vigato, van Apicius, een van de belangrijkste Parijse restaurants, werd een sterrenchef binnengehaald. En Christophe Michalak, verantwoordelijk voor de desserts, is een van de beroemdste patissiers van Frankrijk.

Lapérouses in Azië

Maar Patou en Arnault kijken verder. Lapérouse moet ook meteen het vlaggenschip worden van een vloot tearooms, naar het voorbeeld van ketens als Ladurée, Angelina of Café Pouchkine, of in Milaan Marchesi 1824 (eigendom van Prada) en Cova (eigendom van LVMH).

Het eerste filiaal gaat volgend jaar open aan de Place de la Concorde, op de binnenplaats van het volledig gerenoveerde Hôtel de la Marine. Dit voormalig militair hoofdkwartier was 230 jaar niet toegankelijk voor publiek en krijgt nu een nieuwe bestemming.

Het idee is dat er de komende vijf jaar maar liefst twintig Lapérouses worden geopend, vooral in Azië en het Midden-Oosten, op prestigieuze plekken en op luchthavens. Het geheime wapen van Patou en Arnault: de madeleine. Inderdaad, het cakeje dat we kennen van Marcel Proust, de schrijver die Lapérouse vermeldt in *Du côté de chez Swann*, het eerste deel van *À la recherche du temps perdu*. Maar kan de door patissier Michalak herziene madeleine de ook zo befaamde macaron van Ladurée van de troon stoten? □

Lapérouse was nooit een rechttoe rechtaan bordeel. Eerder een huis van vertrouwen