



Dans les jardins du Palais-Royal, à Paris, le restaurant Le Grand Véfou est une institution depuis 1784. En 2026, repris par Paris Society, l'histoire continue.

LE GRAND VÉFOUR *sort le grand jeu*

Le dernier DÉFI du groupe *Paris Society* ?
Réenchanter le mythique RESTAURANT
du *Palais-Royal*. Visite guidée.

« QUAND J'AI DIT À MES PARENTS QUE JE VENAIS DE REPRENDRE LE GRAND VÉFOUR, ma mère m'a lancé : "Là, je suis très fière de toi" », s'amuse Laurent de Gourcuff, fondateur et président de Paris Society. « Ce n'est pas du tout qu'elle méprisait les autres adresses, mais je pense que pour elle, comme pour beaucoup, en France et dans le monde, Le Grand Véfou est un mythe. » Et l'acquisition de ce restaurant, créé en 1784 et installé sous les arcades du Palais-Royal, à Paris, n'est pas seulement une belle prise : elle marque un tournant pour Paris Society. Quand il débute sa conquête de Paris, il y a plus de dix ans, Laurent de Gourcuff a un objectif : mettre la main sur les vingt plus beaux spots avec rooftop et terrasse de la capitale, où résonnera à merveille son sens du décor, de la fête, de l'art de recevoir. « Sur les vingt dont je rêvais, j'ai réussi à en investir quinze. Objectivement, c'est un miracle et je pense que nous sommes arrivés au bout de quelque chose. Paris est haussmannien. Paris ne se prête pas aux grands espaces extérieurs que je cible. Il faut donc envisager d'autres manières de développer Paris Society. Il y a l'international,

et, de ce côté-là, ça marche très bien. Mais on peut aussi imaginer une autre façon de vivre cette ville à travers le vieux Paris et ses institutions. » Le Grand Véfou étant, sans aucun doute, l'une des plus iconiques de la capitale. Il a vu défiler figures politiques, artistes, écrivains, et son splendide décor classé témoigne de son histoire. Les miroirs piqués, les plafonds et murs peints, les boiseries... et surtout les fameuses plaques en métal signalant les tables des illustres clients, comme Colette ou Victor Hugo. Pas question, donc, d'imaginer ici une ambiance ni un concept. Il faut faire avec l'existant. La décoratrice, Cordelia de Castellane, et le *chief creative officer* de Paris Society, Antoine Ménard, se sont attelés à insuffler un brin de jeunesse sans réaliser de lifting. Un nouveau bar, des banquettes dont le velours rouge est devenu

PHOTOS OWEN FRANKEN/CORBIS VIA GETTY IMAGES, LEONARD DE SELVA/BRIDGEMAN IMAGES ET KEYSTONE-FRANCE/GAMMA-RAPHO



Le chef Bruno Doucet (ci-dessus) succède au Grand Véfour à de grands noms de la restauration, comme Raymond Oliver (en haut, à gauche), propriétaire du lieu en 1948 et qui y officia jusqu'en 1983.

bleu, quelques restaurations délicates, une salle à manger privée à l'étage, un art de la table savamment étudié avec argenterie, pièces chinées, serviettes brodées... et surtout une magnifique terrasse agrandie de cent dix couverts, la signature Paris Society. Il flotte dedans et dehors un air d'antan, mais rien de désuet. S'installer dans un lieu classé, Laurent de Gourcuff sait faire. Il l'a prouvé à l'abbaye des Vaux-de-Cernay et chez Maxim's – dont l'un des propriétaires, Louis Vaudable, a également été celui du Grand Véfour –, autre emblème de Paris. « Maxim's est un lieu à préserver, mais c'est très différent. Tout d'abord, la taille, 900 m² sur trois étages, est plus proche des volumes auxquels nous sommes habitués. De plus, cela a toujours été une adresse du soir, festive, où il fallait être vu. Le Grand Véfour, c'est l'inverse : petit, avec soixante-dix couverts à l'intérieur, confidentiel, tourné vers l'assiette... » Cette dernière est, bien sûr, au centre de tout. Il fallait donc trouver un successeur digne des chefs d'exception qui ont décroché ici des étoiles, comme Raymond Oliver et Guy Martin. « Nous voulions une gastronomie authentique, poursuit Laurent de Gourcuff. Le choix de Bruno Doucet, chef de La Régallade, a été

une évidence. Il travaille des produits frais, il est généreux, sympathique... Et sa cuisine ne fait pas peur à la jeune génération. C'était important. Car même si, soyons honnêtes, les prix sont conséquents, je voulais que l'on puisse entrer et s'offrir un plat plus accessible. Il fallait une carte classique mais variée pour assurer un équilibre de clientèle : des âges différents, des hommes, des femmes, des touristes, des Parisiens... Même démarche pour les vins : nous avons récupéré une cave exceptionnelle avec des bouteilles pour des budgets importants, mais nous avons aussi des propositions plus raisonnables. » Parions que la maman de Laurent de Gourcuff ne sera pas déçue par sa volonté de remettre ce lieu patrimonial dans la lumière, en évitant toute révolution au Palais-Royal. ●

Le Grand Véfour, 17, rue de Beaujolais, 75001 Paris.

legrandvefour.com