



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN



LE GRAND VÉFOUR, À PARIS

Il est des lieux prestigieux, il en est d'historiques, il en est d'émblématiques... Cette institution est tout cela à la fois. Sa réouverture est l'événement le plus parisien du moment.

O n était un peu triste, le 31 décembre dernier, quand Guy Martin, aux commandes depuis plus de trente ans, avait baissé le rideau de son théâtre. Triste, mais impatient aussi de voir ce que le nouveau propriétaire des lieux, Laurent de Gourcuff (*photo, à droite*) et son groupe Paris Society, allait nous réserver comme surprise...

Eh bien ! Aucune déception ! Un enchantement ! Cordelia de Castellane, directrice artistique de Dior Maison, n'a pas seulement respecté le décor. Elle a, telle une fée de *La Belle au bois dormant*, changé les tons de la superbe salle à manger. Le rouge est devenu bleu et, de ce fait, joue une partition harmonieuse avec les guirlandes Louis XVI, les allégories peintes sur toile ou fixées sous verre à l'antique. Le précieux est toujours là, le raffinement y a gagné...

On vient au Grand Véfour pour tout cela, mais les grands chefs ont toujours régné sur la cuisine. Aujourd'hui, la parole est donnée à Bruno Doucet, qui officie depuis longtemps chez lui, à La Régallade, et relève le défi.

Excellente idée de Laurent de Gourcuff : Bruno, chef aguerri, porte-drapeau

de la bistronomie, va, n'en doutons pas, trouver ses marques, imprimer sa personnalité, son talent et ses envies. Son sens des assaisonnements fait merveille pour les queues de gambas tièdes, les haricots verts cuits minute, vinaigrette noisette et truffes noires, l'aile de raie, beurre blanc, caviar et ciboulette, le gigot d'agneau de lait tranché en salle, sauce Choron.

UNE TERRASSE DE 150 COUVERTS

Les desserts jouent les tentateurs : le soufflé au Grand Marnier résiste, comme la fameuse profiterole Véfour qui ajoute au classique la folie douce d'une crème pâtissière. Bruno Doucet n'est pas la seule bonne surprise de ce renouveau : une terrasse de 150 couverts – mobilier de jardin chic et sobre, canapés confortables –, se glisse entre arcades et colonnes, tandis que quelques parasols protègent les amoureux du plus littéraire jardin de Paris, celui que Colette contemplait de sa fenêtre. Le Grand Véfour a un passé glorieux, un présent ambitieux et, soyons-en sûrs, un avenir radieux.

Le Grand Véfour. 17, rue de Beaujolais, Paris 1^{er} (01.42.96.56.27). Carte : environ 120 € (sans les vins). Voiturier. Ouvert tous les jours.

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE

JOËL DUPUCH

Le saviez-vous ? L'ostréiculteur le plus médiatique du Cap-Ferret est passionné d'équitation. Sa présence au Longines Paris Eiffel Jumping, organisé du 19 au 21 juin, à Paris *, ne se résume pas à l'animation d'un banc de dégustation d'huîtres... « J'aime les chevaux depuis tout petit, je connais bien cet univers, la compétition, ma fille est cavalière. Servir des huîtres à l'apéro, voir les amis, les potes, ce n'est pas du travail ! » Cela fait plusieurs éditions que Virginie et Coco Coupérie-Eiffel, organisatrices de la manifestation, lui font quitter son bassin chéri et sa cabane sur l'eau. Habituellement, le dimanche, Joël Dupuch aime jouer en heureux contemplatif du panorama « fabuleux » qu'il a sous les yeux. Au menu du déjeuner, un poulet, un magret de canard ou de l'aloyau au barbecue. En entrée, bien sûr, des huîtres, mais à sa façon : « sur des huîtres fraîches, je mets une noix de beurre demi-sel, je recouvre généreusement de poivre de Madagascar, et je les mets au four dix minutes à 250°. Deux cuissons successives. Le poivre est torréfié, l'eau et le beurre donnent un jus à tomber par terre ». **Son restaurant du dimanche** : « L'auberge du Bassin, un joli spot à Lège-Cap-Ferret. Mélanie Serre, une ancienne de Robuchon, est très bonne cuisinière ! »

Laurence Haloche

* Pariseiffeljumping.com

