

Vue de la terrasse de 150 couverts qui donne sur le jardin du Palais-Royal.

Le chef Bruno Doucet et Laurent de Gourcuff dans une des salles classées aux monuments historiques.



LE GRAND VÉFOUR RENAISSANCE D'UN MYTHE

Reprise par Laurent de Gourcuff, l'une des plus anciennes tables de la capitale attire de nouveau les élégantes et le Tout-Paris sous les arcades du Palais-Royal. Un retour en grâce éclatant.

Par Élodie Rouge

«Old money is the new cool». Loin des sirènes d'une branchitude qui s'essouffle presque aussitôt après l'agitation, Paris aime cultiver son histoire, nourrir son mythe et faire des mondanités dans ses QG les plus emblématiques. Décidément, le goût de l'époque se savoure dans les monuments historiques. La réouverture brillante du Grand Véfour au Palais-Royal par Laurent de Gourcuff, fondateur de Paris Society, en est la démonstration parfaite. Un renouveau qui s'inscrit d'ailleurs dans une certaine continuité puisque, dans les années 1940, le Grand Véfour partageait déjà avec Maxim's un même propriétaire, à l'époque de leurs grandes heures de gloire.

L'adresse n'en est donc pas à son premier chapitre de légende. Héritière du café de Chartres, l'auberge fétiche des Lumières est fréquentée par des figures révolutionnaires comme Marat ou Danton, tandis que la Montansier y tenait salon au 1^{er} étage. En 1820, Jean Véfour lui donne son nom, son décor et sa réputation.

Il fallait une main sûre pour réenchanter cette maison sans trahir son héritage, car les amoureux du Véfour ne goûtent qu'aux révolutions tranquilles. Cordelia de Castellane, directrice artistique de Dior Maison et virtuose du chic parisien, l'a bien compris. Elle signe ici une remise en beauté sans jamais brusquer le faste historique du lieu. Même justesse en cuisine avec Bruno Doucet, figure de la bistronomie parisienne (La Régolade) qui excelle dans l'exercice

de la cuisine bourgeoise, exactement celle qu'aime savourer le Tout-Paris. Le ton est donné dès le serveur de hors-d'œuvre, radis-beurre, pâté en croûte et autres classiques de bon goût, avant une carte de saison qui fait la part belle aux produits d'exception. De quoi donner encore plus d'éclat à la cave légendaire de la maison.

Sur la terrasse, sous les arcades du Palais-Royal, les nouvelles élégantes sont déjà au rendez-vous et le temps semble suspendu. Un parti pris pleinement assumé par Laurent de Gourcuff : «Voilà dix ans que Paris Society collectionne les plus beaux rooftops et galope sur les sommets de la ville, mais avec le Véfour, c'est une autre altitude, une autre aventure. Cette

envie, surtout, aussi sincère qu'excitante, de replacer l'adresse au cœur battant de Paris. Réveiller la belle endormie. La retrouver en table mode et l'accorder à un public qui a soif aujourd'hui de lieux habités, incarnés, de mémoire vive et de belle histoire.» Une histoire qui a encore de belles heures devant elle. ■

Ouvert tous les jours. Le Grand Véfour, 17, rue de Beaujolais, Paris 1^{er}, Tél. : 01 42 96 56 27. legrandvefour.com.

En 1820, Jean Véfour lui donne son nom, son décor et sa réputation



Belle aile de raie pochée, pommes de terre confites aux aromates, beurre blanc au caviar Maison Revka (10 g). 69 euros.