



Photo : @Malou

Communiqué de presse

Le chef Frédéric Vardon reprend le Café Max

Paris, le 26 septembre 2022 – Le très célèbre bistrot parisien le Café Max vient d’être repris par le chef Frédéric Vardon.

Qui n’a jamais entendu parler du Café Max, cette institution parisienne, lieu de rendez-vous indémodable du tout Paris des affaires ! Cet emblématique estaminet au décor originel avec son comptoir en zinc du début du siècle, ses tables en bois et ses banquettes rouges, garde toute son âme avec l’arrivée du chef Frédéric Vardon. Au cœur de Paris, entre les Invalides et École Militaire, ce bistrot douillet et convivial de 28 places reste incontournable. On y vient pour son style bistrot, sa cuisine généreuse, son atmosphère feutrée et son propriétaire amoureux des bons produits.

« Je suis honoré du privilège qui m’a été donné de pouvoir continuer à faire vivre cette maison historique, canaille et du bon vivre » ajoute Frédéric Vardon

La cuisine canaille et gourmande est simple. Les propositions à la carte ou à l’ardoise sont des classiques parisiens, ainsi on retrouve élégamment les œufs mimosa, les fameuses oreilles de cochon croustillantes ou le tartare de bœuf de salers taillé au couteau, la pièce de bœuf du boucher à



l'échalote, le rognon de veau à la normande ou le poisson de pêche sauvage, la crème caramel ou le riz au lait.

Épaulé par Régis Letourneur depuis 18 ans derrière les fourneaux, le chef Frédéric Vardon s'amuse à dénicher des pépites et à proposer des produits de qualité, en accord parfait entre la nature et les hommes. De jolis clins d'œil aux territoires français.

Julio Levée, assure l'hospitalité du lieu d'une main de maître. Aux petits soins avec les convives du Café Max depuis 10 ans, Julio aime à perpétuer l'esprit convivial du lieu et proposer une large sélection de vins, avec quelques pépites en grands crus.

Un peu d'histoire -

Haut lieu de la résistance, le « Café Max » fut à partir de 1941 les coulisses clandestines de la résistance. Eugène GERMAIN, propriétaire à l'époque du café et ancien pilote rescapé de la première guerre mondiale, hébergeait dans son café, appelé à l'époque « Hélice » des soirées dansantes d'une dimension particulière, dont les allemands raffolaient. Ils venaient s'y distraire, chaque jeudi soir, en bonne compagnie, autour d'un petit orchestre. Eugène GERMAIN et son groupe d'amis (qui s'avèreront être reconnus comme de grands résistants français), s'étaient fixer pour mission de « tendre l'oreille ». Le couvre-feu sonné, les allemands regagnaient les Invalides ou l'Ecole Militaire, se situant à deux pas, alors que le petit groupe de résistants quant à eux, ne faisaient que débiter leur soirée ! D'abord il fallait sortir l'émetteur caché dans l'accordéon pour ensuite entrer en contact avec les services du Général de Gaulle à Londres pour enfin leur divulguer les informations récoltées. Et chaque jeudi, la même partition... Et bien des complots furent déjoués.

Le café Hélice fut rebaptisé « café Max » lorsque Eugène GERMAIN le céda en 1972, en l'honneur de Max, héros résistant ayant combattu aux côtés de Jean Moulin et faisant partie du petit groupe d'espions du jeudi soir.

Le café Max est depuis cette période historique un repaire discret, propice aux échanges feutrés, où l'on s'encanaille simplement autour de discussions d'affaires, de confrères, d'amis ou de famille. Propriété de Valdo Riva pendant plus de dix-huit ans, il cède le café Max en septembre 2022 au chef Frédéric Vardon, également propriétaire du restaurant le 39V, avenue George V à Paris.

Informations pratiques

Café Max

7 avenue de la Motte-Picquet
75007 Paris

Tel : +33 (0)1 47 05 57 66
bistrot@cafemax.fr

Métro : La Tour Maubourg



Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner (de 12h15 et 14h) et au dîner (de 19H30 à 22h).

Site internet : <https://www.cafemax.fr/>

[Instagram](#)

[Facebook](#)

[Linkedin](#)