



# 160 ANS d'histoire

À l'angle du boulevard des Capucines et de la place de l'Opéra, Le Café de la Paix s'inscrit en lettres capitales. Adresse mythique au charme inaltérable, synonyme d'un Paris rêvé qui rime avec littérature, arts et spectacles Le Café de la Paix fête cette année son 160<sup>ème</sup> anniversaire.



# 160 ANS de gastronomie

À la carte depuis 1862, la soupe à l'oignon, monument de la gastronomie française, de même que le très célèbre millefeuille – monté minute – font entre autres la renommée du Café de la Paix. À la lumière du savoir-faire du chef Laurent André, qui officie en cuisine, la tradition française se perpétue empreinte de contemporanéité. L'inspiration, le Chef l'a puisée dans les archives du restaurant, pour découvrir et remettre au goût du jour les plats d'hier.

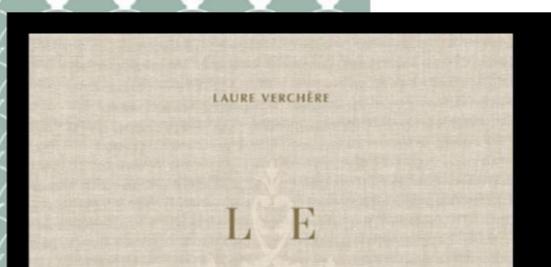


COMME  
ON REMBOBINERAIT  
LE FILM,  
LE « MENU HISTORIQUE  
160 ANS »  
REVIENT SUR UN PASSÉ  
CULINAIRE RICHE.



Consommé de volaille « Sévigné », sot-l'y-laisse de poulet, girolles et cerfeuil pour l'entrée, un pavé de turbot aux algues sauce « granvillaise » pour le plat de résistance et enfin un riz au lait « L'Impératrice » à l'eau de rose fruits confits au marasquin pour clôturer le chapitre et ouvrir le prochain.

# À grande histoire, GRAND LIVRE



Colonnes baroques, fresques historiques classées et vert émeraude signature, le Café de la Paix plonge dans les vieux livres de

cuisine autant que dans ses archives pour célébrer un établissement au carrefour des époques qui n'a jamais perdu de sa superbe.

Images d'archives, menus d'antan et photos jaunies, le livre anniversaire retrace temps pour temps et trait pour trait le bouillonnement de plus d'un siècle d'histoire et d'anecdotes. Un objet d'anthologie qui trouvera sa place dans les bibliothèques des gourmets en quête d'un morceau d'histoire du « ventre » de Paris.

## INFORMATIONS PRATIQUES

**MENU HISTORIQUE 160 ANS**

**92€**

accompagné d'une coupe  
de champagne

**LIVRE LE GRAND HÔTEL  
ET LE CAFÉ DE LA PAIX**

par Laure Verchère

**45€**