



TOUR D'ARGENT

PARIS

LA TOUR D'ARGENT ANNONCE SA FERMETURE POUR UNE RÉNOVATION HISTORIQUE



Le samedi 30 avril, après un dernier service, “La Tour” fermera ses portes pour un chantier titanesque de 9 mois... Elle entreprendra alors une rénovation historique : la plus longue et la plus complète de son histoire, après celle de 1936 qui avait fait gravir le restaurant au 6ème étage.



ANCRÉE DANS SES RACINES ET RÉSOLUMENT TOURNÉE VERS L'AVENIR

L'institution parisienne à la vue époustouflante sur Paris et Notre Dame et dont l'histoire peut être retracée jusqu'en 1582 n'est pas simplement le restaurant étoilé le plus connu au monde, c'est aussi le gardien passionné d'un héritage gastronomique. Son histoire remonte à Henri III dont on raconte qu'il y consacra la fourchette et chaque époque y vit défiler ses célébrités, d'Alfred de Musset à Honoré de Balzac, d'Ernest Hemingway à la Reine Elizabeth, de Franklin Roosevelt à John Kennedy, d'Orson Welles à Brad Pitt... La Maison entra dans la famille Terrail en 1911, à la suite de Frédéric Delair, célèbre parrain du Caneton numéroté toujours à la carte aujourd'hui et découpé « à la volée » face au client. De nos jours et sous l'impulsion de son propriétaire André Terrail, une offre gourmande s'étend sur le quai de la Tournelle : dans l'esprit d'un « Village Tour d'Argent » la Rôtisserie, le Boulanger et l'Épicerie de la Tour séduisent habitués du quartier, touristes et amateurs de belle gastronomie, étonnés et ravis de voir jaillir au cœur du Paris éternel autant de créativité au service de palais.



YANNICK FRANQUES, INTERPRÈTE TOUT DÉSIGNÉ DE CE NOUVEAU CHAPITRE

En 2020 Yannick Franques a pris le poste de Chef-Exécutif. Ce Parisien formé par Éric Frechon au Bristol, Christian Constant au Crillon, Alain Ducasse au Louis XV et Jean-Louis Nomicos à la Grande Cascade a développé un style à la croisée des époques et des modes. Ayant obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, il a continuellement élargi son horizon culinaire jusqu'à obtenir deux étoiles Michelin au Château de Saint Martin. Réunissant dans un même élan l'excellence d'une cuisine de tradition et celle de son époque, il n'hésite pas à « désacraliser » certains symboles de notre gastronomie. Pour lui, il ne faut pas avoir peur de toucher aux « monuments » de La Tour d'Argent. Au contraire, il veut s'y confronter, les travailler au corps pour mieux les réinventer.

« L'une de mes sources d'inspiration principales, c'est le livre de Claude Terrail qui date des années 1970. J'étudie ces recettes et je les mets au goût du jour ».

FRANKLIN AZZI, ARCHITECTE À LA CROISÉE DE L'ART DE CONCEVOIR ET DE CONSTRUIRE

André Terrail, 3ème génération à la tête de l'établissement, précise :

« Cette aventure réunira les meilleurs artisans et des mises en œuvre innovantes avec Franklin Azzi comme Architecte. Il se distingue par son approche transversale, à la fois technique et sensible, et convoque conjointement l'architecture, l'architecture d'intérieur et l'art. Son expertise à intervenir sur des réhabilitations complexes parisiennes, son aptitude à composer avec nous un projet sur-mesure et son acuité aux questions de pérennité, d'environnement et de réemploi, nous ont immédiatement séduits »

« A l'invitation d'André Terrail, l'agence a proposé un ambitieux projet qui va à la rencontre d'une riche histoire pour lui conférer une vision plus contemporaine. Ce renouveau portera sur la mutation de cet héritage, ce repère urbain renouvelé pour les Parisiens et le monde entier tout en offrant une nouvelle façade sur la ville. Quant à l'architecture d'intérieur, notre intention s'est tournée vers des choix durables au travers de l'emploi de savoir-faire innovants et la transformation de matières classiques et nobles – gages d'intemporalité en cohérence avec l'image de la Tour d'Argent. » Franklin Azzi, architecte.

S'il est encore trop tôt pour dévoiler les détails de cette métamorphose, l'axe est clair : inscrire la Tour d'Argent dans le 21ème siècle ! S'inspirer de la richesse de son héritage et conserver les repères qui font sa renommée : la somptueuse cave à vins reprise par le Chef Sommelier Victor Gonzalez, le théâtre à canard, le service exemplaire mené avec maestria par Stéphane Trapier et la cuisine juste et précise du Chef Yannick Franques.

L'illustre maison rouvrira ses portes peu de temps avant celles de la Cathédrale de Notre-Dame de Paris.



Fermeture le 30 avril 2022 après le service.

Réouverture le 1er février 2023.

