

MAXIM'S

PARIS S'ÉVEILLE, MAXIM'S SE RÉVEILLE.
NOVEMBRE 2023, PARIS SOCIETY ET
LAURENT DE GOURCUFF PERPÉTUEMENT LA LÉGENDE,
ET ROUVRENT LES PORTES DU PLUS CÉLÈBRE
DES RESTAURANTS PARISIENS.

MAXIM'S PAR LAURENT DE GOURCUFF

« Maxim's est probablement la marque de restaurant la plus forte au monde, et perdue depuis de nombreuses générations. Quand je l'ai visité, j'étais stupéfait de voir que ce décor était aussi magique qu'intemporel.

Aujourd'hui, nous souhaitons faire revivre le mythe Maxim's, perpétuer la légende, lui redonner ses lettres de noblesse et sa fonction première : celle d'un restaurant avant tout. Un restaurant emblématique, élégant et festif à la fois, où les clients viendront danser, chanter, se rencontrer, partager des moments inoubliables... et plus encore.

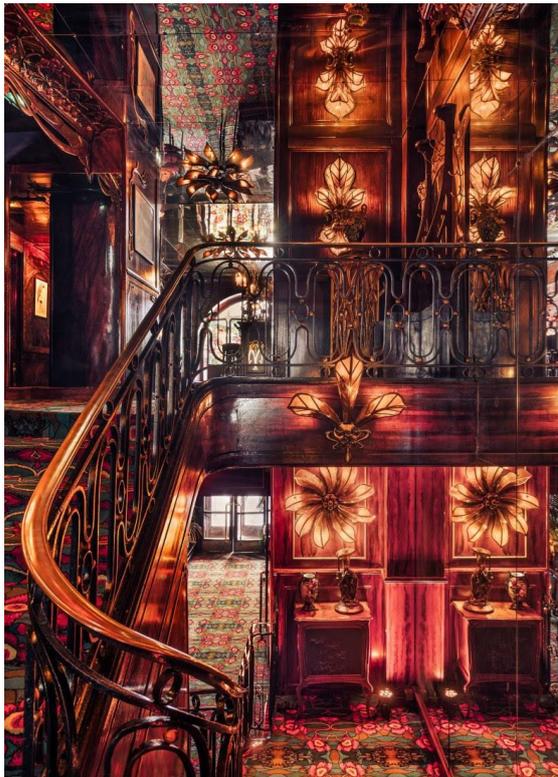
Tout ceci avec la touche Paris Society bien entendu : un service attentionné au plus haut degré, une carte réinventée et le souci du moindre détail. »

Laurent de Gourcuff



CHÈRES TOUTES, CHERS TOUS, CHERS VOUS

C'est sûrement l'un des instants les plus émouvants de ma belle histoire. Automne 2023, je renais, je reviens. Voilà pourquoi je vous écris, pourquoi je vous dis « je ». Depuis que Paris est mode, depuis que Paris est monde, on me raconte en adresse fatale, maison mythique, légende parmi les légendes, lumière de la grande ville. Sans fausse pudeur, je crois que tout cela est un peu vrai. Peut-être me connaissez-vous d'ailleurs sans vraiment me savoir puisqu'entre nous, il y a toujours eu un regard. Celui du 3 de la rue Royale. Le rouge baiser de ma façade. On dit d'elle qu'elle est l'un des symboles de la capitale. Quelque part entre la Seine et la Tour Eiffel. Je crois surtout qu'elle en est le plus joli sourire. Depuis quelques jours, les lettres de mon nom s'y rallument en lettres d'or.



MIROIR DE LA VIE PARISIENNE

Derrière elle, il y a ma saga, ma mémoire, mon roman vrai. Des heures, des pages, des films ne suffiraient pas à vous les partager et pourtant les films, les pages, les heures n'ont pas manqués. 130 ans à nul autre pareil depuis qu'un petit charme de glacier du quartier Madeleine s'est métamorphosé en miroir de la vie parisienne. Faut-il rappeler, avant vous, au fil de mes tables, au hasard de mes étages, au bout de mes nuits, cette époque que l'on dit belle, ces années (un peu plus) folles, ces insouciances fifties, sixties, seventies, les saisons Cardin. Avant vous, le Tour Paris, le monde entier et moi en sismographe, en épice, en cœur battant de cette belle vie que cette vie-là. Avant vous, les galants, les mondains, les cocottes, les chics et les bohèmes, les stars et les artistes, le strass et le pouvoir, les rois et l'avant-garde, Hollywood et la Dolce Vita, les âmes funambules, les corps noctambules, les tops et les modèles, les modes et les coutures. Avant vous, la Belle Otero, Proust, Guitry et Mistinguett, Piaf et Cocteau, Onassis et la Callas, Delon et Belmondo, des bagues, des diamants, des rubis découverts, un jour, au creux des banquettes, Gainsbourg et Birkin pour leur premier rendez-vous.

UN DÉCOR D'ANTAN

Toutes et tous à la suite de mon décor. Ah, celui-là, mon chef d'œuvre, mon vertige, ma beauté, mon éternelle expo universelle, mon sortilège, mon rêve éveillé de fresques marouflées, de volutes acajou, de feuillages bronze, d'ornements cuivre, de miroirs biseautés. Des vitraux, une verrière, des peintures, des velours et partout en allégorie des fleurs, des feuilles, des fruits. Une jungle Art Nouveau où l'on pénètre comme dans ces contes de fée lorsqu'ils vous accompagnent loin et longtemps. Mon décor, mon allure. Fantastique, magique, intemporel. Sublimé de quelques petites touches nouvelles : arts de la table, coussins et banquettes fleuris... imaginées par Cordelia de Castellane, Directrice Artistique de Paris Society.



LES CLASSIQUES REVISITÉS

Aujourd'hui, sous la houlette de ce Paris Society qui me va si bien, je revis, je renais, je reviens. Tellement heureux de vous voir, de vous revoir que je ne sais par où débiter ? Peut-être du côté de mes tables puisque j'ai toujours eu le goût d'y passer, d'y croiser l'argent de mes couverts, de frissonner aux dessus chics de mes nappes, de chavirer aux abat-jours de mes petites lampes. Une jeune brigade vient de reprendre mes fourneaux. Avec elle, la carte se regagne une étoffe où les jolis mots rejoignent les beaux mets. Ceux qui ont fait ma légende, d'autres inédits, mes classiques rafraîchis, mes envies d'aujourd'hui, tous portés par le bonheur et l'appétit. Vous retrouverez les cuisses de grenouilles persillées, le soufflé au fromage, le clin d'œil à Bocuse de cette soupe VGE brisant son feuilletage sur un bouillon truffé, foie gras volaille. Vous allez découvrir la signature de mon bar sauce Choron ou de mon poulet Henri IV rôti de plaisir. Vous croiserez encore la sole Albert, le homard à l'américaine, les Saint-Jacques au beurre blanc, le tournedos Rossini, les vraies pommes allumettes et la noix d'entrecôte, le caviar sur les linguine, une gourmandise à la française.

LA GOURMANDISE À SON APOGÉE

Au dos de la petite cuillère, à l'instant des desserts, je n'ai pu m'en empêcher. J'ai invité l'irrésistible Yann Couvreur, talent fou qui réenchante crêpe Suzette, mousse au chocolat soufflé, crémeux citron meringué et cette pomme délicieusement excitée d'un sabayon Calvados et d'une glace à la fève de tonka. Comme par magie, mon service renoue avec la sienne. Svelte, jeune, ravi de vous recevoir, d'une élégance toute parisienne, il entre dans la danse. Dans ses gestes, dans ses élans, dans la discrétion des déjeuners, dans la folie douce des soirées, il fait de ma salle un spectacle.

«Maxim's représente une institution à Paris, iconique de la belle époque et je suis très enthousiaste de participer à sa réouverture. Ce projet est très inspirant car nous sommes repartis de zéro dans un univers fort qui me parle beaucoup car j'adore la pâtisserie classique. Travailler avec le groupe Paris Society, avec qui nous avons déjà collaboré par le passé, est toujours un plaisir et un honneur. Le dessert à l'assiette a toujours été mon terrain d'expression favori.»

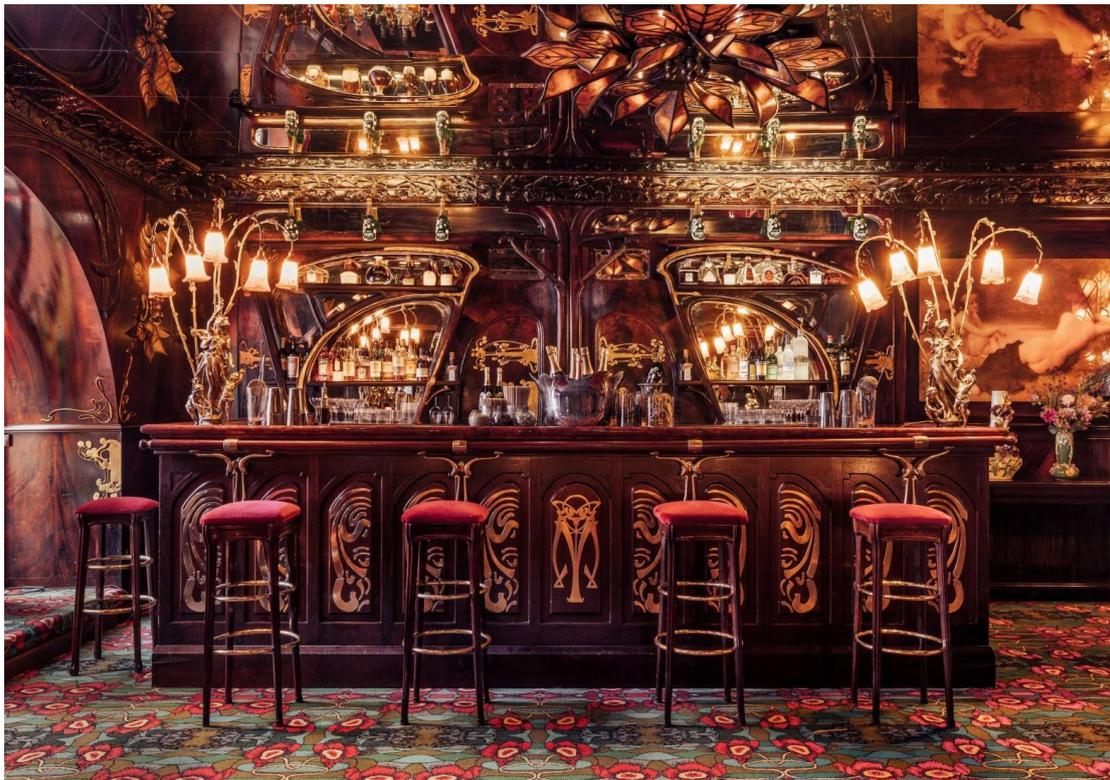
Yann Couvreur



AU GRÉ DE MES ÉTAGES

Ma salle ou devrais-je dire mes salles, mes étages, mon grand escalier, mes alcôves, mes portes secrètes. Suivez-moi, je vous fais la visite. Rez-de-chaussée, à droite en entrant, le restaurant avec cette première salle dite du grill ou du jardin. Ma préférée au déjeuner. Dans son prolongement, une seconde qu'on appelle l'Omnibus depuis que les rangées se font face comme au wagon Pullman. Encore quelques pas, la voilà, ma grande salle, ma superbe. Elle a vu se répandre le tango et naître le one-step. Des tables dont la royale, des banquettes, une scène. On y dîne d'abord, on y danse bientôt, parfois les deux en même temps. La nocturne lui va si bien. La fête encore mieux.

Il est temps de grimper. À droite, mon bar mais faut-il encore le présenter ? Une légende dans ma légende. L'écrin de vos nuits. Dès 18h et bien après minuit, vous ne pourrez pas le manquer. Il n'y a qu'à suivre le Paris qui sort venu y pousser le dernier cri de la mode, distraire sa faim d'assiettes inspirées, amuser sa soif de cocktails éclairants, se retrouver, se rencontrer et se bouger en musique. Encore quelques marches... au zème étage, à gauche, un petit passage au plus citadin des jardins d'hiver.





MAXIM'S SUR LE DEVANT DE LA SCÈNE

Ah, la musique ! J'aurais tout aussi bien pu commencer par elle. Depuis mes débuts, elle est ma raison de vivre, mon énergie, mon autre décor. Aujourd'hui, plus encore. Chaque soir, au restaurant, un groupe ose le live, monte gentiment le son, croise jazz et pop, joue et rejoue ces notes que l'on aime. Le bar les reprend en écho avant de les prolonger aux platines d'un Sound Design à passer toute la nuit debout.

Voilà, je vous ai tout dit. Enfin presque. C'est plus fort que moi, je garde toujours quelques surprises en réserve. Sachez surtout que je n'attends plus que vous puisque je dois bien l'avouer. Hier, aujourd'hui, demain, vous êtes et restez la plus belle de mes histoires. À très vite !

*Follement votre,
Maxim's*



ADRESSE

3 rue Royale, Paris 8^e

CONTACT & INFORMATIONS

01 42 65 27 94
contact@restaurant-maxims.com

RESTAURANT

Lundi – Dimanche
12h – 14h30
(15h le week-end)

19h – 23h
(23h30 jeudi, vendredi, samedi)

BAR

Mardi – Samedi
19h – 2h

CONTACTS PRESSE

Bureau de Presse Pascale Venot

Blandine Sanson
06 17 07 76 26 – blandine@pascalevenot.fr

Nastasia Brzezinski
06 17 94 26 10 – nastasia@pascalevenot.fr

MENU

PHOTOS

Une table Paris Society
Retrouvez l'ensemble de nos restaurants sur :

PARIS SOCIETY
