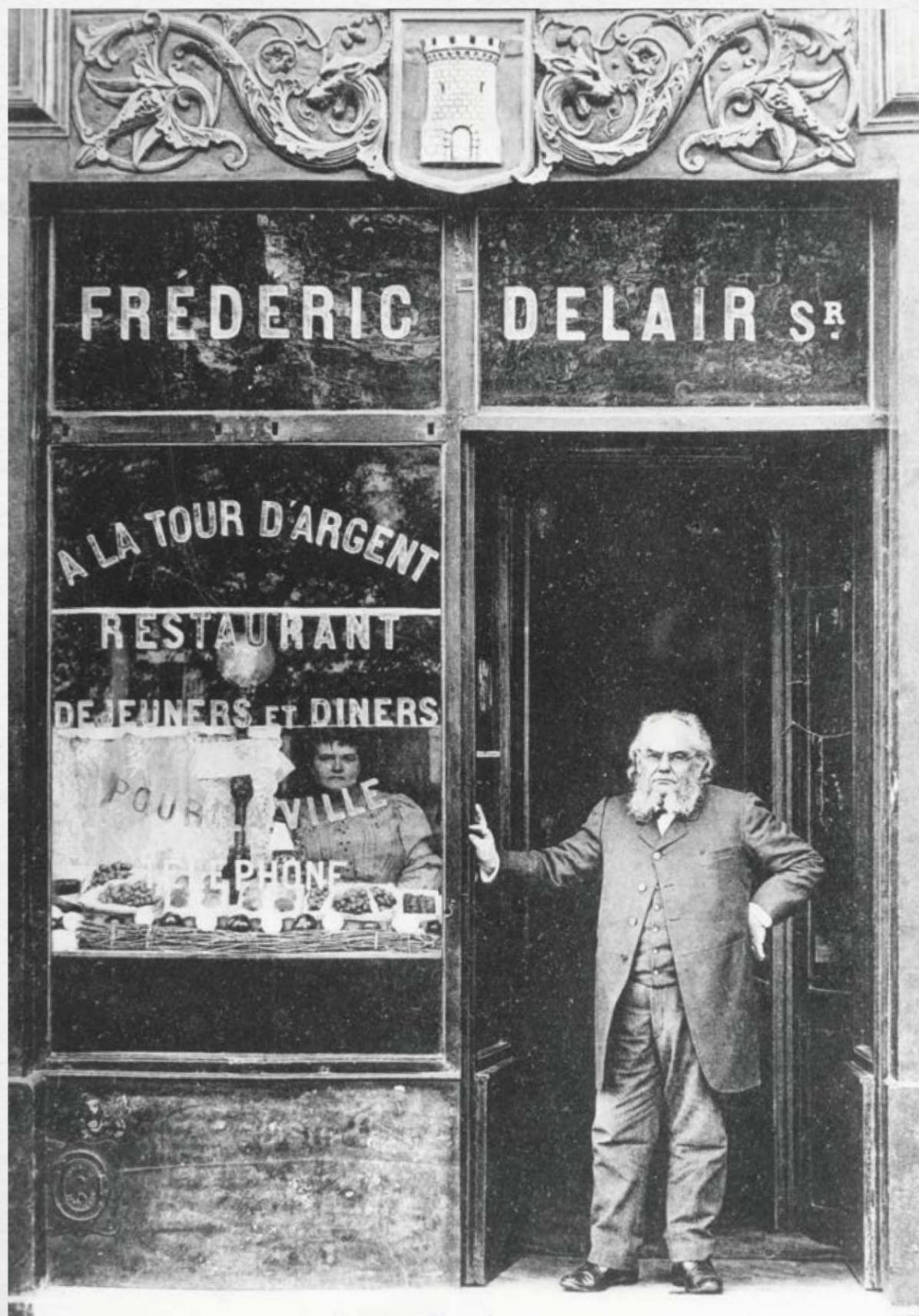


RÉOUVERTURE DE LA TOUR D'ARGENT





RÉOUVERTURE
DE LA TOUR D'ARGENT

Sommaire

- I. PRÉFACE D'ANDRÉ TERRAIL
- II. LA NOUVELLE TOUR D'ARGENT
- III. QUATRE NOUVEAUX ESPACES
- IV. LES ARTISTES & LA TOUR D'ARGENT
- V. DES PARTENAIRES AUX VALEURS COMMUNES
- VI. LES GARDIENS DE LA TOUR
- VII. LA TOUR VERTE
- VIII. L'HISTOIRE DE LA TOUR D'ARGENT



Chers Amis et Clients Fidèles,

Un nouveau chapitre s'ouvre...

... sur de magnifiques pages blanches, celles que nous allons écrire ensemble.

Le rideau s'est très lentement levé ces dernières semaines sur le résultat de quatre années de réflexions, de rendez-vous interminables, d'idées folles, de prouesses d'ingénierie, d'anticipations et de débats passionnés à la hauteur de l'amour que nous portons à la Maison que nous servons.

Nous nous sommes plongés avec délectation dans les archives, l'héritage riche et trépidant de quatre cents ans d'histoire, pour concevoir les mille-et-une expériences qui font la Tour d'aujourd'hui, résolument contemporaine et quelquefois avant-gardiste !

Les personnages de notre histoire, de Rourteau à Lecoq, de Paillard à Delair, mes aïeux bien sûr, Anthony, Augusta, Claude, et André mon grand-père, ainsi que la si précieuse Tarja ma mère se sont penchés subtilement sur l'histoire à écrire, saupoudrant de leur folie et de leur esprit visionnaire cette Tour d'Argent éternelle. La modernité d'hier est celle de demain, ils nous ont aidé à faire un saut dans l'avenir en gardant plus que jamais pour guide l'Etoile Polaire que vous êtes, vous, nos Clients !

Nous espérons que Paris sera fière de l'un de ses plus emblématiques monuments, phare gastronomique solidement ancré sur le quai de la Tournelle, face à Notre-Dame dont la rénovation trépidante arrive à son terme.

Je salue ici l'exceptionnel engagement des centaines d'Artisans qui ont déployé sous la houlette de l'architecte Franklin Azzi et de ses équipes, tout leur talent et leur enthousiasme dans un projet hors norme et qui n'a pas manqué de rebondissements.



À ces fantastiques Entrepreneurs se sont associés de grandes Maisons de Luxe, apportant chacune une contribution inestimable à cette vitrine de savoir-faire, je tiens à remercier chaleureusement CAMUS, ROEDERER, TRÉCA, GAGGENAU, DES AUTOMOBILES, BACCARAT & CHRISTOFLE, car sans eux, cette toute nouvelle Tour n'aurait pas le même cachet !

C'est une Maison aux multiples réjouissances qui vous attend...

Le Bar des Maillets d'Argent est un hommage exalté à mon père, prince de la fête parisienne et à son équipe de polo, une entrée en matière joyeuse et familiale, ouvert toute la semaine pour le café-croissant du matin, le déjeuner, le goûter, le dîner ou encore un dernier verre, peut-être deux...

L'Appartement d'Ami, incarné par Augusta Burdel ma grand-mère, dont on sait l'amour pour le théâtre, est haussmannien dans l'esprit, mais teinté de couleurs finlandaises où plongent largement mes racines, l'occasion de vivre un peu plus qu'un dîner en notre compagnie...et se réveiller face à Notre-Dame.

Le Toit de la Tour, peut-être le plus beau panorama de Paris est à couper le souffle ! Le tumulte de la ville déjà lointain, et quelques bulles de champagne pour reprendre ses esprits, il sera en saison le plus chic des comptoirs avec vue...

Le restaurant de la Tour d'Argent est plus que jamais une scène de théâtre, nous l'avons rêvé, avec le Chef Yannick Franques, notre Directeur Stéphane Trapier et notre Chef Sommelier Victor González nous en sommes très fiers. Il attend ses acteurs principaux pour entamer la pièce...

Alors venez donc jouer avec nous !

André Terrail



LA NOUVELLE TOUR D'ARGENT



Elle n'avait pas connu pareille transformation depuis 1936. Cette année-là, La Tour d'Argent, fondée en 1582, s'était hissée jusqu'au 6^{ème} étage. En 2023, l'institution rouvre ses portes après un an d'un chantier titanesque, mené par l'architecte Franklin Azzi et de talentueux artisans. La Tour d'Argent s'inscrit ainsi dans une nouvelle ère, celle du 21^{ème} siècle, mais garde intact les valeurs qui forgent son identité depuis des décennies : la tradition, le savoir-faire, l'élégance et l'excellence.



UNE IDENTITÉ INCHANGÉE

« S'inspirer de la richesse de son héritage tout en conservant les repères qui font sa renommée à travers le monde ».

Tel est, selon André Terrail, troisième génération à la tête de La Tour d'Argent, l'objectif affiché de cet établissement mythique. Tout en sauvegardant l'âme du

lieu, les espaces incontournables ont été repensés quand d'autres lieux inédits sont à découvrir. Dans chacun d'eux, des hommages appuyés aux personnages indissociables de La Tour d'Argent et à leur esprit visionnaire : Frédéric Delair, André, Claude et Tarja Terrail, Augusta Burdel ... Les marqueurs de la Maison, qui font d'elle l'ambassadrice du raffinement et de la gastronomie française dans le monde, restent intacts : le liftier au pied de l'ascenseur, le maître d'hôtel en queue-de-pie et bien sûr le légendaire théâtre à canard. Pour des années encore, La Tour d'Argent entend incarner le patrimoine gastronomique, inspiré de la cuisine d'Escoffier, dont elle est la digne héritière.

UN CHANTIER DE PLUS D'UN AN

Plus d'un an de fermeture ont été nécessaires à la transformation de La Tour d'Argent. Le chantier a été confié à Franklin Azzi, architecte à l'origine de la réhabilitation de nombreux bâtiments historiques en France et à l'international. Pas moins de 17 entreprises et des centaines d'artisans issus de tous les corps de métiers ont été mobilisés. Le défi était en effet de taille : repenser, transformer et remettre aux normes l'entièreté du bâtiment afin d'offrir aux convives une expérience immersive du rez-de-chaussée jusqu'au toit. Pour mettre en lumière ses 400 ans d'histoire, ce travail titanesque s'est largement inspiré des archives de La Tour d'Argent. Des clins d'œil au passé se fondent ainsi dans ce nouveau décor. En étendard, le médaillon de la façade reprend son apparence des années 30', une forme octogonale sur laquelle ne figure désormais que son blason.

LES CONVIVES TOUJOURS AU CŒUR DU PROJET

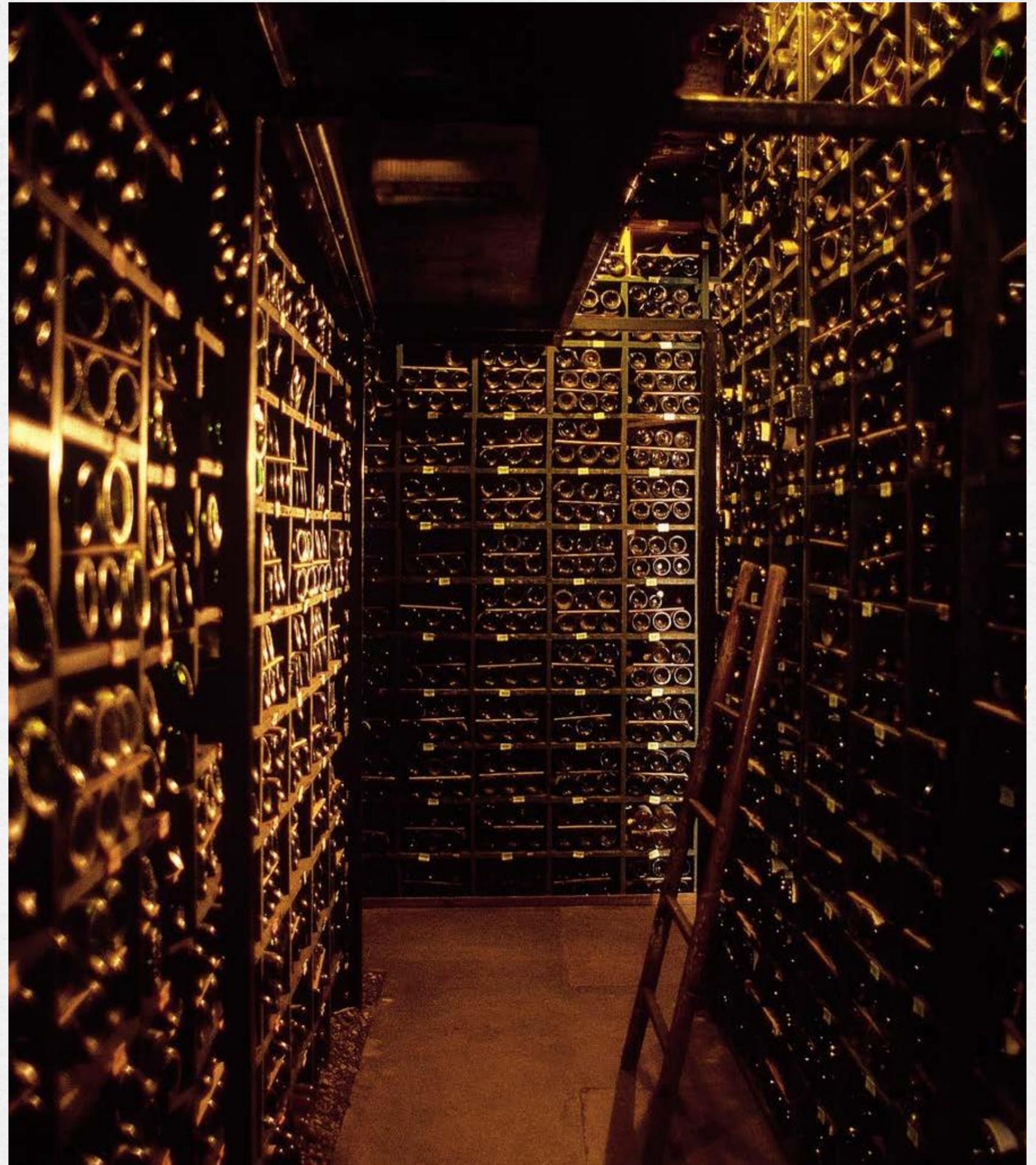
Depuis toujours, La Tour d'Argent affiche une ambition immuable : celle d'offrir à ses convives une expérience inoubliable. À chacun de ses étages, cette Maison légendaire réserve des surprises inédites. Elle a su, pour parfaire chaque détail, s'entourer de partenaires de renom, ambassadeurs, comme elle, d'un luxe décomplexé et contemporain : le Champagne comme le Cognac proviennent de grandes maisons françaises, de jeunes artistes d'avant-garde, subliment le décor pensé par l'architecte Franklin Azzi et André Terrail. Et toujours, elle met au service de ses hôtes, des équipes engagées, discrètes mais attentives, garantes d'un art de recevoir à son apogée.

Métamorphosée, La Tour d'Argent garde intact son sens de l'hospitalité et de la fête qui ont construit sa légende.

LA NOUVELLE
TOUR D'ARGENT

UNE CAVE LÉGENDAIRE

Héritage du Café Anglais, la cave de La Tour d'Argent participe à sa notoriété mondiale depuis plus d'un siècle. Alors qu'il était auparavant incontournable de s'attabler au restaurant gastronomique pour commander l'une de ses 300 000 bouteilles, sa bible – de plus de 8kg – est désormais accessible au Bar des Maillets d'Argent. Elle s'ouvre aux parisiens et visiteurs, curieux de découvrir les trésors de La Tour d'Argent dont ils ont tant entendu parler. L'occasion de s'offrir et de déguster un flacon d'exception vieilli et élevé dans les caves de la Tour par le gardien des lieux et ses équipes, Victor Gonzalez, le Chef Sommelier Exécutif de la Tour.



QUATRE NOUVEAUX ESPACES



QUATRE
NOUVEAUX ESPACES

LE BAR DES MAILLETS D'ARGENT ET LE SALON FRÉDÉRIC

Dès l'entrée, trois pièces s'enchaînent et forment un parcours de la rue vers l'intimité de La Tour d'Argent.

Le vestibule fait la course en tête. D'emblée, son lustre magistral capte tous les regards et pose le nouvel esprit de la Maison : renouveler les traditions tout en y restant fidèle. Cet objet habituellement classique est ici imaginé de toute pièce par Franklin Azzi. Composé de 277 pampilles de verre extra-clair éclairées au néon, il est croché à six anneaux d'acier chromé. Ses fils électriques apparents confirment le mélange des genres souhaité par l'architecte, entre art déco et esprit industriel.

Vient ensuite le bar des Maillets d'Argent. Un espace feutré qui s'inspire d'un bar anglais, avec ses boiseries en chêne, ses fauteuils verts et son long comptoir en étain fabriqué sur mesure. L'hommage à Claude Terrail, père de l'actuel propriétaire, André Terrail, est sans équivoque. Ce passionné de polo fut l'heureux vainqueur avec son équipe, de quatre Opens de Paris. Quelques-unes de ses photos et ses coupes nourrissent le décor.

Le salon Frédéric adossé, aménagé autour de la cheminée, fait référence à une autre figure importante de La Tour d'Argent, Frédéric Delair, maître des lieux du milieu du XIX^{ème} siècle à 1911 et célèbre inventeur de l'emblématique recette du canard à la presse.

Deux espaces conviviaux qui s'animent du lever à la tombée de la nuit.







Dès 9h00, l'heure est au « *café-croissant* » le plus chic de la rive gauche. Au déjeuner, le Chef Yannick Franques réinterprète les marqueurs gastronomiques de La Tour d'Argent. Ainsi les emblématiques quenelles, canards et foie gras trouvent bonne place au menu, déclinés respectivement avec un sabayon au Champagne, en raviolis et en pâté en croûte... Une sélection de pâtisseries vient ensuite rythmer l'après-midi des becs sucrés, tout en douceur. Quand vient le moment de l'apéritif, La Tour d'Argent renoue avec sa folie d'antan. Place alors à un autre grand classique du patrimoine français : le cognac. Pour célébrer la « liqueur des dieux » selon Victor Hugo, La Tour d'Argent s'associe à la Maison Camus. Riche d'un savoir-faire qui s'étend sur cinq générations, elle a imaginé un cognac signature Bar des Maillets d'Argent, à retrouver sur la carte des cocktails « *Les Expériences Camus* ».

Des recettes « pour connaisseurs » parmi lesquelles : le *Side Car* accorde cognac, triple sec et jus de citron, ou encore le *Horse's Neck* allie cognac, Angostura bitters, ginger ale et zeste de citron, le favori d'André Terrail. Une belle collection de vieux cognac de la cave de La Tour d'Argent vient compléter l'offre proposée aux invités du soir. En somme, les prémices du dîner d'exception prévu quelques étages plus haut.

La pièce noire, pensée comme un sas de transition, mène justement vers l'ascenseur. Dans les vitrines qui longent les murs de ce couloir, l'histoire se raconte au fil des vitrines mises en scène avec les photographies historiques, les menus les plus emblématiques de La Tour d'Argent et d'anciens guides gastronomiques qui plongent immédiatement le visiteur dans les archives de la Maison, présente Quai de la Tournelle depuis 1582.



LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Une montée dans les étages mène directement – et dès la sortie de l’ascenseur – au merveilleux spectacle réservé par le restaurant de La Tour d’Argent et sa vue imprenable sur la ville lumière. Déjà impressionnante, elle laisse désormais bouche bée : la suppression des piliers présents alors en salle et le choix d’un verre utilisé pour les vitrines de bijouteries dégagent complètement la vue, créant l’impression unique de survoler la ville.





Un nouveau décor qui n'a de cesse de confronter l'histoire intime entre Paris et cette Maison mythique. Surplombant la salle de restaurant, qui conserve sa couleur bleue iconique, son impressionnant plafond en métal argenté aux effets cinétiques est visible depuis la rue. La nuit, il attire tous les regards et fait de La Tour d'Argent le phare des quais de Seine. Au sol, la moquette, imaginée par l'artiste Margaux Lavèvre, réinterprète le mouvement de la Seine toute proche. Cette création sur-mesure a été confiée aux ateliers Pierre Frey, comme les chaises et fauteuils au dossier en corde de jute imaginées par Franklin Azzi et qui s'inspirent des archives de la Tour. En effet, des chaises à dossier tressé décoraient alors la salle dans les années 30. Le plan de Paris a laissé sa place à une œuvre sur mesure aux couleurs chatoyantes, imaginé par l'artiste contemporain Antoine Carbonne où l'histoire de la Tour et celle de Paris se mélange.

Après avoir repris ses esprits, la surprise continue. De cette envie de bousculer les codes tout en restant fidèle aux traditions est née l'idée de transformer ce lieu que l'on pensait imperturbable, voire immuable. Deux mots d'ordre ont initié ce plongeon dans la contemporanéité : transparence et proximité. La cuisine désormais ouverte sur la salle, révèle la scène. Les cloisons tombent et le spectacle se joue désormais à découvert. Derrière les fourneaux, le Chef Yannick Franques, Meilleur Ouvrier de France, et sa brigade cuisinent les recettes emblématiques qui font la Tour et les créations nouvelles qui la feront. À la tête de l'une des plus belles caves du monde (15 000 références et plus de 300 000 bouteilles), Victor González, Chef Sommelier exécutif, met en lumière le terroir viticole français à travers des flacons d'exception. La bible des vins est, à elle seule, un objet iconique de la Tour.

QUATRE
NOUVEAUX ESPACES





À LA CARTE

Dans cette salle rénovée, le Chef Yannick Franques reste aux commandes et sublime l'identité culinaire des lieux tout en préservant les traditions. Il en propose une version contemporaine, qui répond aux exigences du présent comme aux attentes des convives. À la carte, on retrouve bien entendu l'emblématique canard.

Découpé à la volée devant les convives, la sauce du célèbre volatile est préparée sur l'estrade du non moins célèbre théâtre à canard qui retrouve sa place et devient l'un des points de convergence du décor.

« Un théâtre dans le théâtre ouvert sur la plus belle scène du Monde : Paris »

CLAUDE TERRAIL

Les recettes légendaires du patrimoine culinaire de La Tour d'Argent restent à la carte et se retrouvent sublimées : le canard Marco Polo au poivre vert dont la découpe papillon est le point d'orgue de son service, le foie gras des Trois Empereurs dont le service réserve là aussi une belle nouveauté, la Sole Cardinale, les célèbres quenelles de brochet, les crêpes Mademoiselle ou encore le soufflé cassis promettent de belles heures gourmandes aux plus gastronomes. Des recettes inédites viennent compléter l'offre, elles évoluent au gré du temps et des saisons.

Le Chef s'approvisionne en grande partie en Île-de-France : les légumes sont cultivés à la Ferme des Alluets dans les Yvelines tandis que le beurre et la crème crue spécialement produits pour la Tour proviennent de la ferme de la Chalotterie, en Seine-et-Marne. Le plateau de fromages quant à lui met aussi le terroir régional à l'honneur avec une majorité de fromages d'Île-de-France, issus des fermes de Sainte-Colombe, des Grands Courbons, La Vallière, La Chalotterie, La Fromentellerie, La Tremblaye, et de la bergerie de Cravent.

Le service en salle orchestré avec élégance et expertise par Stéphane Trapier, Directeur de la Restauration, est à la fois rythmé par les découpes et flambages, qui contribuent depuis toujours à l'atmosphère unique du restaurant, mais également par le ballet des Maîtres d'Hôtel en queue-de-pie. Ceux-ci, par leur savoir-faire et l'excellence de leurs gestes, offrent aux convives des instants précieux et continuent d'incarner le raffinement et l'art de recevoir à la française.



Des instants précieux continuant d'incarner le raffinement et l'art de recevoir à la française.

*La table perchée réserve un moment inoubliable
et hors-du-temps.*



QUATRE
NOUVEAUX ESPACES

LE TOIT DE LA TOUR

La Tour d'Argent s'élève encore un peu plus vers le ciel avec l'ouverture exceptionnelle de son toit au 7^{ème} étage. Il s'agit sans conteste de la réalisation la plus audacieuse de ces travaux. Auparavant inaccessible, le toit a été transformé et métamorphosé pour donner naissance à une terrasse exceptionnelle. Végétalisée, dotée d'un jardin aromatique et habillée de zinc par l'artisan Daniel Bain, elle se fond avec la couverture des toits parisiens. Le sol recouvert de dalles en pierre de Vals, donne l'impression d'un parquet minéral. Le Toit offre ainsi à une trentaine de privilégiés une expérience enchantée au sommet, où se dévoile l'un des plus beaux panoramas de Paris. Parmi eux, Notre-Dame de Paris, fidèle voisine de la Tour depuis plus de quatre siècles.

Pour accompagner cette parenthèse enchantée, les convives pourront savourer chaque jour de 18h30 à minuit – à partir de 12h le week-end – et selon la météo, un champagne d'exception de la Maison Roederer, Maison partenaire et amie de longue date de La Tour d'Argent, mais aussi des cocktails créés exclusivement pour cet espace.

Quelques marches plus haut, comme un prolongement du restaurant, la table perchée réserve un moment inoubliable et hors-du-temps.

*Institution centenaire connue de tous à l'international,
l'adresse du quai de la Tournelle réussit le tour de force
de se renouveler ... et de surprendre.*

LE
TOIT
DE LA
TOUR



L'APPARTEMENT

L'autre surprise de cette réouverture se trouve au 5^{ème} étage : L'Appartement. Accessible depuis la Tour d'Argent ou par une entrée privative rue du Cardinal Lemoine, il est le nouveau pied-à-terre parisien des Amis de la Tour. Entre luxe et authenticité, il promet l'expérience de La Tour en immersion totale. L'Appartement a mobilisé des artisans remarquables pour faire vivre cet immense espace indépendant de 150m².

Seul et unique logis des lieux, il est pensé pour deux personnes. Ces heureux convives ont à leur disposition une hôtesse de maison dédiée, prêt à leur faire vivre une expérience gastronomique et d'hospitalité dont la Tour d'Argent a le secret. Dans cet appartement de famille, la table de partage permettra aux convives de se réunir autour d'un menu sur-mesure imaginé par le Chef Yannick Franques en accord avec les vins d'exception sélectionnés par le Chef Sommelier Exécutif Victor González. Il promet un moment unique avec vue imprenable sur la plus belle ville du monde.

Le décor très parisien - avec moulures et parquet en point de Hongrie - nous plonge instantanément dans l'histoire de la famille Terrail, et en premier lieu celle de ses figures féminines. Les souvenirs d'Augusta Burdel, qui a vécu à cet étage, sont disséminés aux quatre coins de cet immense espace. L'œuvre « le souvenir d'Augusta » en céramique émaillée, esprit années 30' du céramiste Maximilien Pellet représente avec élégance et originalité la rencontre entre Augusta et son mari André Terrail père. Les multiples références à la Finlande, du mobilier minimaliste jusqu'au sauna avec vue, évoque son goût pour les voyages mais aussi les origines de Tarja Terrail, mère de l'actuel propriétaire, née en Finlande et terre de cœur de celui-ci.

Comme un refuge au cœur de la capitale, La Tour d'Argent, passée maître dans l'art de recevoir, accueille chacun comme chez soi et déploie à nouveau son sens de l'hospitalité légendaire.

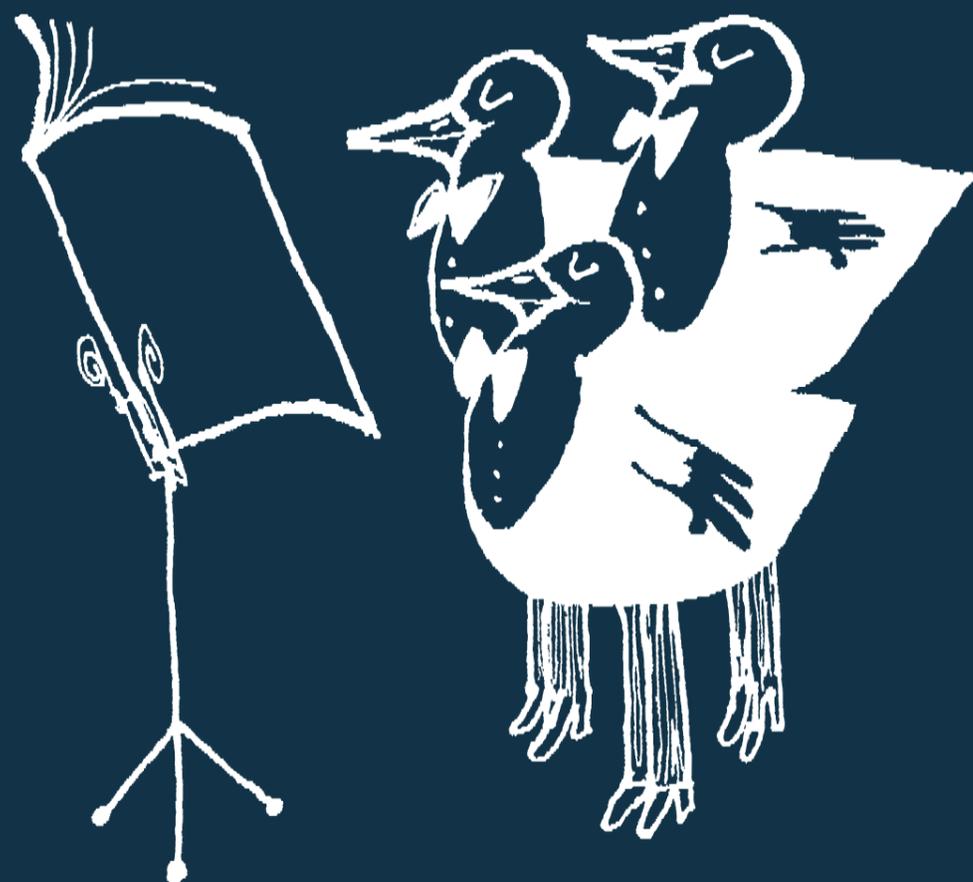


FRANKLIN AZZI

Franklin Azzi s'emploie, au sein de son agence parisienne fondée en 2006, à faire dialoguer architecture, architecture d'intérieur, design et art contemporain par le biais de son fonds de dotation. Il œuvre sur différentes typologies de projets allant de boutiques pour Isabel Marant à des galeries commerçantes façon Beaupassage, jusqu'au renouveau de monuments iconiques comme le socle de l'Aile Nord de la Grand Arche de La Défense ou la Tour Montparnasse, avec la Nouvelle AOM (Franklin Azzi Architecture, Chartier Dalix, Hardel Le Bihan). S'il s'inscrit dans une approche minimaliste, loin de revendiquer une écriture formelle, de se livrer à des gestes architecturaux démonstratifs, Franklin s'emploie à développer des projets justes, qui font sens, et visent à être durable. Adossant aux compétences de son agence, forte de plus de quatre-vingt-dix talents, un laboratoire de recherche et d'innovation, il défriche de nouvelles voies, d'autres façons d'envisager le bâti, l'hospitalité, les modes de vie.



LES ARTISTES & LA TOUR D'ARGENT



La Tour d'Argent s'ancre dans son époque et s'entoure d'artistes contemporains. Sur ses murs se dévoilent entre autres des versions restaurées par Géraldine Albers d'œuvres emblématiques des lieux et d'autres créations totalement inédites proposées par des talents audacieux que l'adresse mythique a tenu à mettre en avant.

MARGAUX LAVÈVRE

La moquette du restaurant gastronomique

Dans la nouvelle salle du restaurant, l'idée est venue de s'inspirer de la Seine. La mission a été confiée à Margaux Lavèvre, designer graphique diplômée de la prestigieuse école londonienne Central Saint Martins College of Art and Design. La jeune artiste a souhaité sublimer la couleur bleue iconique de la Tour en reproduisant le mouvement de l'eau qui répond ainsi aux réflexions lumineuses du plafond orné de 1270 tuiles en aluminium. Avec minutie, elle a sélectionné avec soin les fils de couleurs composant la moquette, tissée ensuite sur mesure par la maison Pierre Frey. Ce travail d'orfèvre est à la hauteur du prestige des lieux et se marie avec justesse à son architecture.

ANTOINE CARBONNE

La fresque de Paris

Les habitués de La Tour d'Argent se souviennent forcément du plan de Paris, auparavant exposé dans le restaurant gastronomique. Baptisée « *Perle* », la fresque a été peinte directement sur le mur de la salle du restaurant par Antoine Carbonne quelques jours avant sa réouverture. L'artiste contemporain livre ici une interprétation pop et fantasmée du Paris médiéval où l'histoire de la Tour et celle de Paris se mélangent. D'une taille impressionnante de 2,20 mètres de haut sur 4 mètres de large, le dessin surprend et divertit par ses couleurs et ses clins d'œil joyeux.



PAULINE GUERRIER

Le tableau en marqueterie de paille

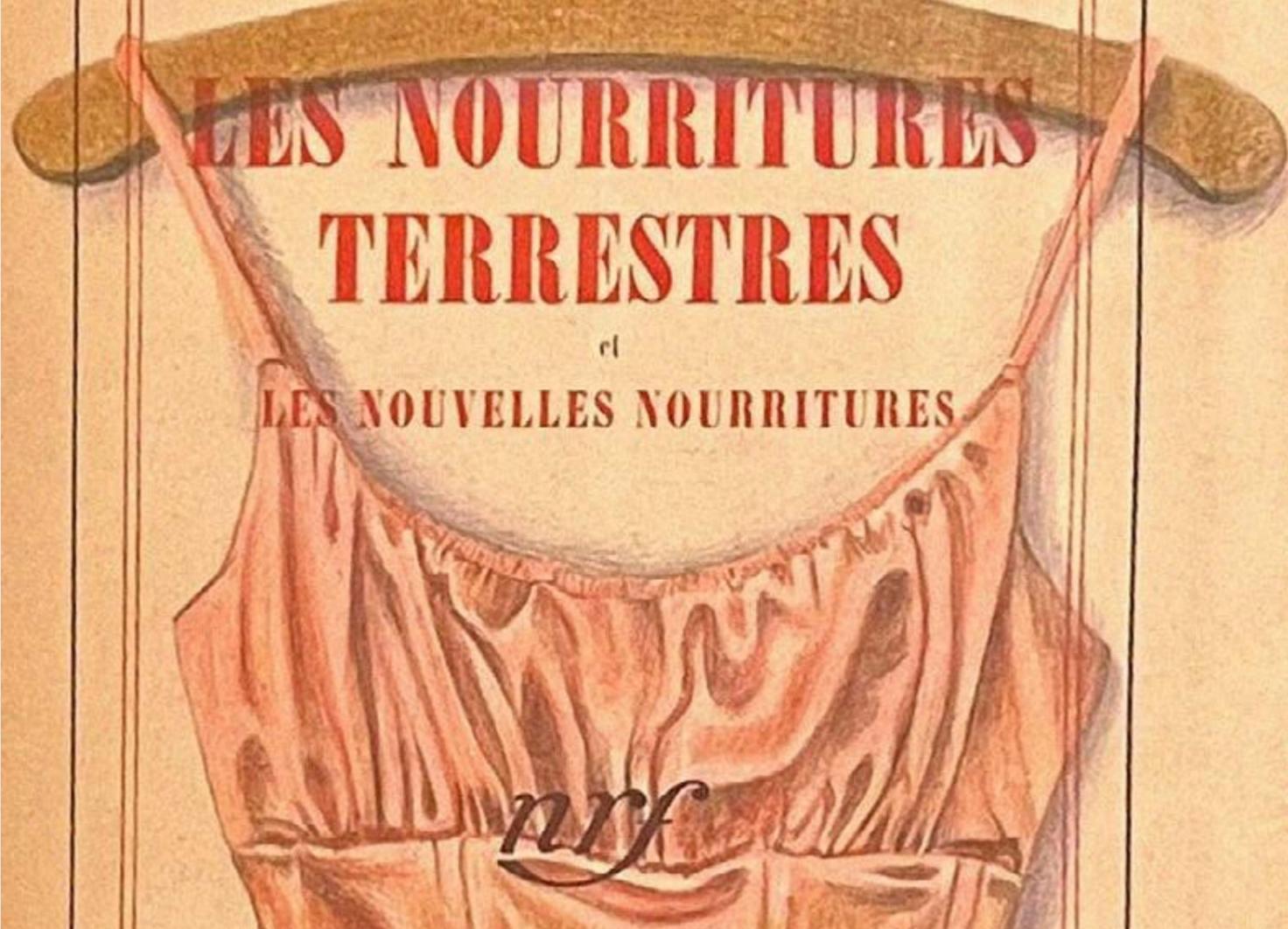
Ornant les murs du vestibule – trait d'union entre l'effervescence de la rue et la tranquillité du bar –, le tableau en marqueterie de paille de Pauline Guerrier fait écho à l'ambiance boisée du Bar des Maillets d'Argent. Dans cette pièce les chevaux ont une place centrale. Inspirée par l'esprit des lieux, la peintre et sculptrice a extrait de ses propres archives familiales un dessin représentant une étreinte de chevaux. Elle en propose une réinterprétation étonnante par ses couleurs dont le rouge intense, emblématique de l'équipe de polo des Maillets d'Argent.

MAXIMILIEN PELLET

Portrait en faïence émaillée

Autre référence à l'histoire familiale du propriétaire de La Tour d'Argent : « *Le Souvenir d'Augusta* ». Cette œuvre exclusive de Maximilien Pellet représente un portrait d'Augusta Burdel, grand-mère d'André Terrail. À la fois peintre et céramiste, ce diplômé des Arts décoratifs de Paris réalise ici une œuvre en faïence émaillée, style année 30', oscillant entre un rouge flamboyant en clin d'œil au bar du rez-de-chaussée, et des teintes bleues plus douces. Un véritable souvenir intime qui a toute sa place dans le cadre chaleureux et confortable de L'Appartement du cinquième étage.





LES ARTISTES
&
TOUR D'ARGENT

FRANCE BIZOT

Dessins

Diplômée de l'Ecole Nationale des Arts Décoratifs, France Bizot s'est faite remarquée par ses dessins, représentations de moments volés du quotidien et d'images issues des réseaux sociaux. Elle invite à ralentir et à s'arrêter sur ces détails, habitude contraire à l'urgence de nos sociétés. L'artiste aime dissocier les œuvres et de leurs supports qui deviennent alors des éléments à part entière de ses créations. Pour La Tour d'Argent, elle signe une série de six dessins réalisés au crayon sur les couvertures de grands classiques de la littérature.



BERNARD CATHELIN

Lithographies

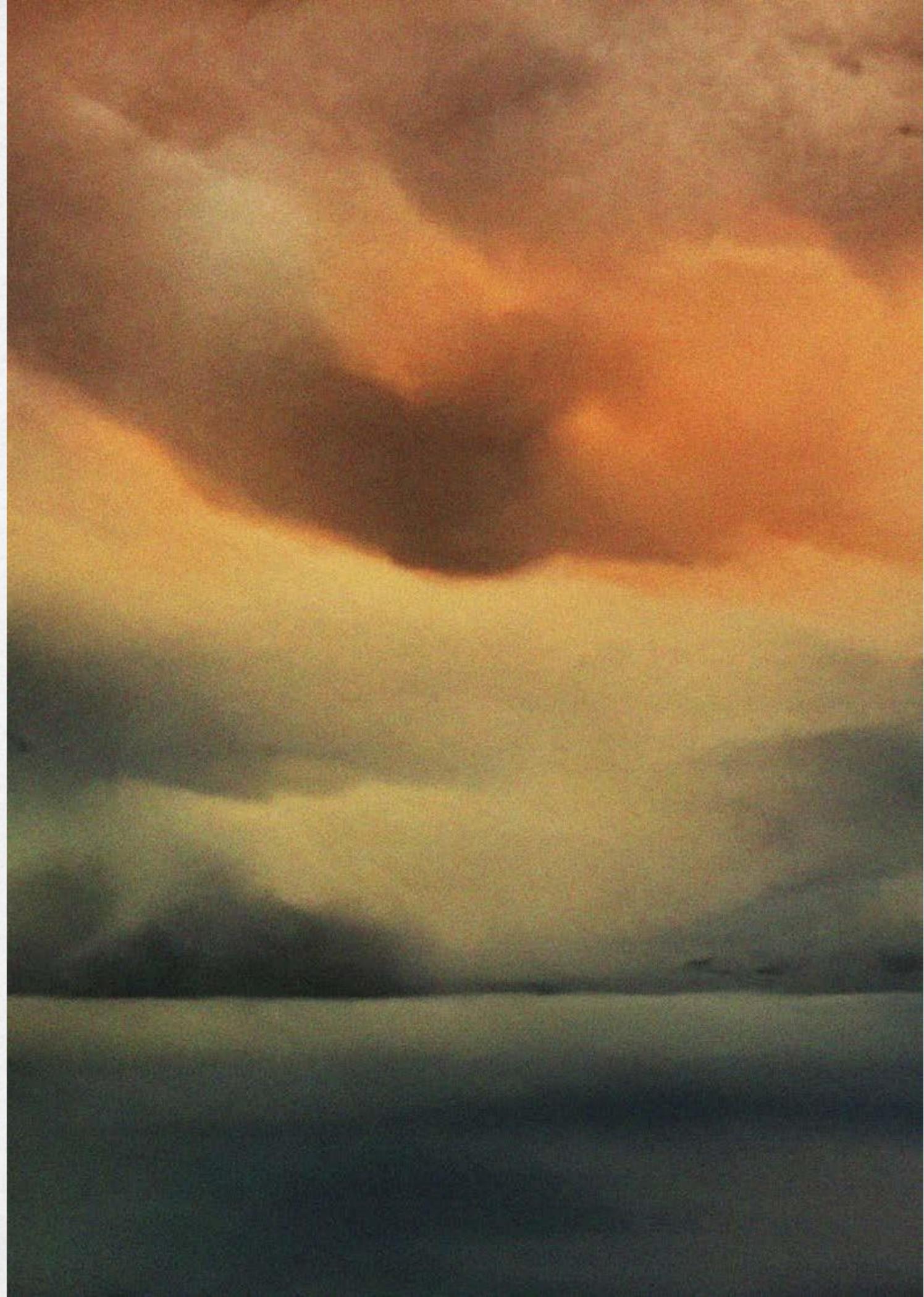
Cousin Germain de Claude Terrail et très attaché aux racines Drômoises de la famille il avait son atelier dans l'immeuble et pour tradition d'ouvrir une bouteille de champagne (Tour d'Argent) pour le plaisir et quelque-fois l'heure. Pour sa réouverture, La Tour d'Argent rend un nouvel hommage à l'artiste, grand amoureux des paysages et des couleurs. Elle expose dans le couloir menant à L'Appartement du cinquième étage cinq de ses lithographies, dont une représentant Notre-Dame de Paris et la Seine.



NICOLAS DHERVILLERS

Pastel

Pour décorer les murs de la salle, le choix de La Tour d'Argent s'est porté sur un pastel de Nicolas Dhervillers. Photographe au début de sa carrière, l'artiste se démarque désormais par ses œuvres papiers. Pastels, graphites, ou encore transferts photographiques, ses méthodes sont diverses et fusionnent le dessin à son art de prédilection. L'œuvre désormais exposée Quai de la Tournelle reprend son thème signature, un paysage brumeux et évanescent, inspiré des tableaux de William Turner et de John Constable.



DES



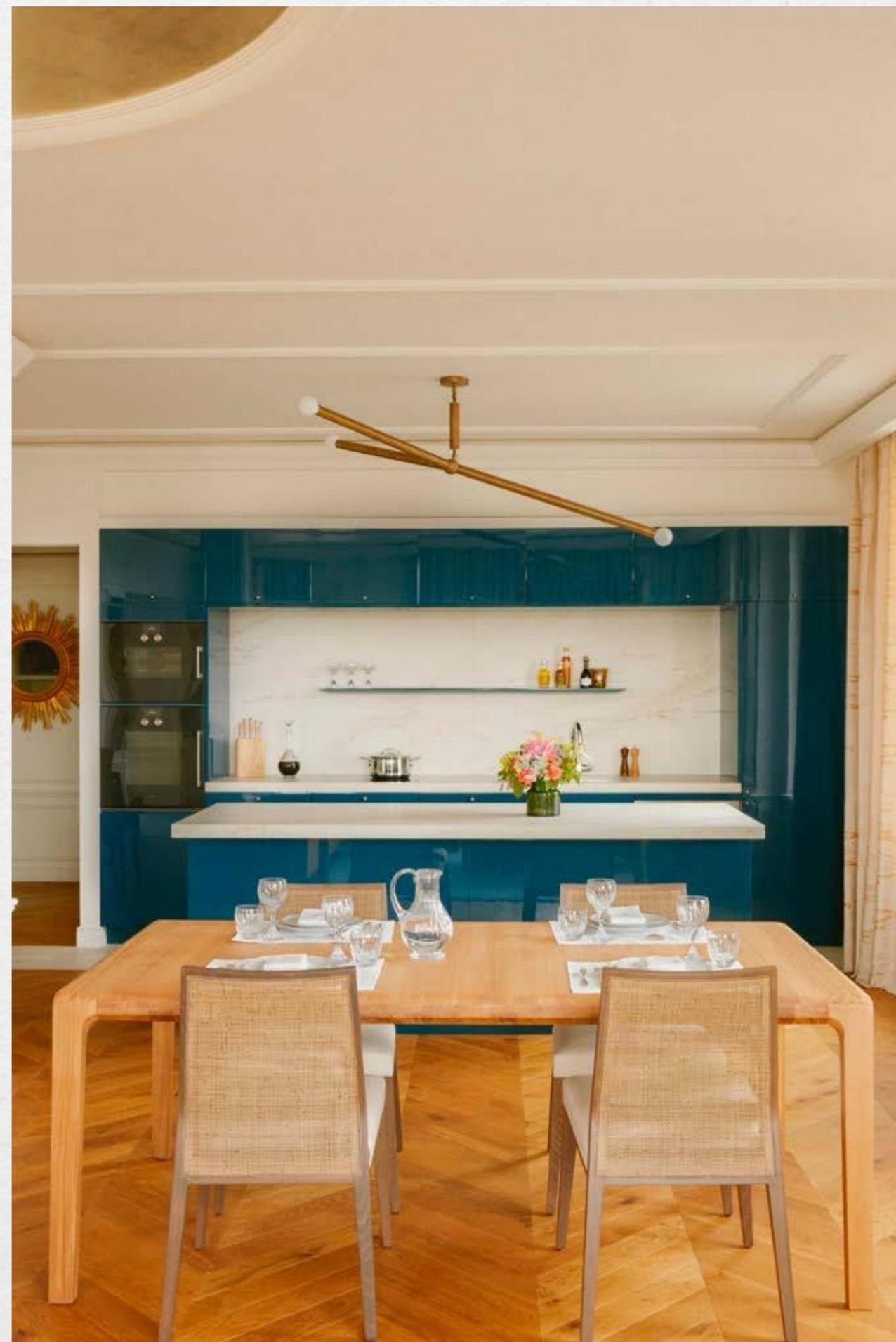
PARTENAIRES

AUX VALEURS

COMMUNES

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES

Pour célébrer sa réouverture, La Tour d'Argent réunit des partenaires avec lesquels elle partage le goût de l'excellence et des traditions. Ils réservent aux convives le nec plus ultra afin de parfaire leur expérience au cœur de ses murs légendaires.





LA TOUR D'ARGENT ET LA MAISON LOUIS ROEDERER : UNE AMITIÉ QUI PERDURE

Pour célébrer le Toit de la Tour, La Tour d'Argent choisi la Maison Louis Roederer - une amie fidèle - fondée en 1776 et qui compte parmi les dernières grandes Maisons de champagne familiales. Ce fut déjà le champagne Louis Roederer que burent Guillaume 1^{er} de Hohenzollern, le Tsar Alexandre II et le futur Alexandre III lors du célèbre dîner des Trois empereurs donnés au Café Anglais le 7 juin 1867. Plus d'un siècle plus tard, en 1997, Jean-Claude Rouzaud choisit La Tour d'Argent pour célébrer ses trente ans à la tête de la Maison et tenir le « Dîner des 30 plus grands vins du Monde ». En 2023, les deux Maisons familiales multi-centenaires s'allient de nouveau afin d'offrir une expérience à leur image, empreinte d'excellence et d'authenticité. On trouvera sur le Toit une collection inégalée de la cuvée « Cristal », de très beaux millésimes tous vieillis soigneusement dans les caves de la Tour huit étages plus bas.

« Le Dîner des trois Empereurs au Café Anglais en 1867 et le Dîner des 30 Plus Grands Vins du Monde organisé en 1997 par mon père, sont deux rencontres historiques qui ont scellé entre La Tour d'Argent et Louis Roederer un compagnonnage et une amitié qui se sont prolongés à travers les années. Une fois de plus, les deux grandes maisons familiales sont au rendez-vous d'une histoire croisée qui se nourrit de valeurs et de convictions partagées autour de la recherche de l'excellence, d'une liberté de créer sans cesse affirmée et du temps long comme vrai luxe.»

- **Frédéric ROUZAUD, PDG**
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES



LE MEILLEUR BAR À COGNAC DE PARIS AVEC LA MAISON CAMUS

Cinquième génération de la famille de producteurs de cognac, Cyril Camus perpétue à la tête de la Maison Camus l'héritage et la passion de ses prédécesseurs tout en cherchant à innover sans cesse. Une ambition qui n'est pas sans rappeler celle d'André Terrail. Troisième génération au sommet de La Tour d'Argent, il choisit le savoir-faire centenaire de la Maison familiale pour l'un de ses projets parmi les plus audacieux de cette réouverture : créer le meilleur bar à Cognac de Paris. En complément d'une riche collection de vieux cognacs, le cognac « Bar des Maillets d'Argent », à la fois vivifiant, complexe et pointu, en est le produit phare. Assemblage exclusif créé par Julie Landreau, maître de chai de la Maison de Cognac, son flacon est conçu par les artisans des Ateliers Camus et arbore les couleurs des Maillets d'Argent, en hommage à l'équipe de polo de Claude Terrail, et le numéro 4, porté sur son maillot. Il est servi avec un glaçon estampillé du blason Tour d'Argent, de manière décomplexée. Une carte de cocktails signatures aux notes contemporaines, « L'Expérience Camus », sublime ce cognac créé sur mesure.

« André et moi-même avons à cœur d'honorer l'héritage familial et de respecter le savoir-faire acquis depuis plusieurs générations. Mais nous partageons surtout une volonté sans faille de faire prospérer nos Maisons et de continuer à écrire le futur de la tradition.»

- **CYRIL CAMUS, PRÉSIDENT**
COGNACS CAMUS

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES

GAGGENAU

TRECA
PARIS

Christofle

EXCELLENCE ET ARTISANAT AU CINQUIÈME ETAGE

Pour meubler L'Appartement, La Tour d'Argent sélectionne des artisans parmi les meilleurs dans leur domaine, ambassadeurs du luxe et de savoir-faire ancestraux.

La cuisine est designée par Gaggenau. L'entreprise allemande fondée en 1683 s'est démarquée au cours de son histoire par des équipements électroménagers alliant ergonomie et élégance. La gamme imaginée pour La Tour d'Argent reprend sa couleur bleue iconique et offre aux convives une technologie à la pointe de l'innovation.

Dans la chambre de L'Appartement, le lit d'exception provient des ateliers alsaciens de la Maison Tréca Paris, incarnation de l'art de dormir à la française. Cette création sur mesure, pensée par des designers de renommée mondiale, invite les convives de L'Appartement à une expérience de confort sur mesure. Confectionné à la main avec des matières naturelles, rares et précieuses, ce lit luxueux est sublimé par le travail de 27 maîtres artisans dont le savoir-faire unique se transmet depuis 1935.

« La Tour d'Argent est une institution. Il était évident pour Gaggenau de s'associer à cet emblème de la cuisine française et de faire partie de son histoire, à travers l'installation de nos appareils. Nous sommes fiers de proposer aux futurs visiteurs, des appareils d'électroménager à la hauteur de leurs espérances et de la qualité attendue à la Tour d'Argent. »

- SARAH ZERBIB, DIRECTRICE
gAGGENAU FRANCE.

« Nous sommes heureux de nous associer à la rénovation de la Tour d'Argent. Emblème historique du patrimoine parisien, la Tour d'Argent défend un art de vivre à la française, cher à la Maison Tréca Paris. Nous avons voulu, à travers ce projet, faire vivre aux clients une expérience de confort exceptionnelle grâce à nos lits sur mesure et le talent de nos maîtres artisans. »

- CHARLES-HENRI DÉON, PRÉSIDENT
D'ADOVA GROUP

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES

LA TOUR D'ARGENT & MAISON CHRISTOFLE : UN PATRIMOINE COMMUN RESTAURÉ

Depuis des décennies, La Tour d'Argent entretient un lien privilégié avec la Maison Christofle, référence incontestée de l'art de la table depuis 1830. L'orfèvre de prestige signe la fameuse presse à canard, indispensable à la réalisation de la recette du Caneton Frédéric Delair, quand la collection historique Rubans, créé en 1907, orne les tables du restaurant, parmi de nombreuses autres pièces. À l'occasion des travaux historiques de la Tour d'Argent, la Maison Christofle met une nouvelle fois son savoir-faire au service de son partenaire de longue date et restaure l'intégralité des pièces d'argenterie de l'institution parisienne. Vérification de la qualité de l'argenture, avivage, nettoyage : la Maison Christofle a mobilisé les mains expertes de ses artisans des ateliers de Yainville afin de restaurer ces pièces d'exception dans un esprit vintage. Chacune d'elle retrouve son éclat, sans perdre de son âme et de son vécu. L'héritage commun des deux ambassadeurs du savoir-vivre à la française traverse ainsi les générations, intact.

« La Tour d'Argent entretient un lien historique avec la maison Christofle, lié à leur passion commune pour l'histoire du patrimoine français. Nos artisans sont remplis de fierté d'avoir contribué à la restauration des précieuses pièces en argent qui magnifient le luxe et la gastronomie française »

- EMILIE VIARGUES METGE,
CEO CHRISTOFLE

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES



L'EXPÉRIENCE TOUR D'ARGENT HORS SES MURS À BORD DE DS 9

Quand deux grands noms du savoir-faire français se rencontrent, l'art du voyage prend une nouvelle dimension. Une collaboration inédite entre La Tour d'Argent et DS Automobiles ouvre de nouvelles perspectives. L'expérience se vit désormais au-delà du 15, quai de la Tournelle, dans Paris et en France.

La Tour d'Argent et DS Automobiles portent le sens de l'hospitalité français et participent au rayonnement des savoir-faire dans le monde entier. Pour la réouverture de l'établissement parisien, DS Automobiles a confectionné une DS 9 unique, signée Tour d'Argent. Son chauffeur est à disposition des hôtes pour assurer les trajets entre les aéroports et le V^e arrondissement. À la demande, il fait voyager ses invités dans les rues de Paris, à la découverte des plus grands monuments, et sillonne les routes de la région à la rencontre des artisans, partenaires et producteurs de La Tour d'Argent. Bien plus qu'un simple trajet, DS 9 Tour d'Argent participe à l'art du voyage à la française.

« Être associé à la renaissance de la Tour d'Argent, plus ancien restaurant parisien, emblème de la gastronomie et haut-lieu du savoir-faire français est une fierté pour DS Automobiles. Ensemble, nous contribuons - chacun dans nos domaines respectifs - au rayonnement de l'art de vivre à la française à travers le monde. »

- OLIVIER FRANÇOIS,
DIRECTEUR gÉNÉRAL DE DS
AUTOMOBILES

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES



BACCARAT, CRÉATEUR D'UNIVERS ENCHANTEURS, ILLUMINE LA TABLE DE L'APPARTEMENT.

Façonnée avec passion par les artisans de la manufacture, la collection de verres Massena diffuse des reflets éclatants, invitant à partager de véritables moments de joie.

Fondé en 1764, Baccarat, alchimiste de joie et créateur d'univers enchanteurs, est le fruit d'un collectif d'artisans audacieux qui transforment les quatre éléments de la nature, la terre, l'air, le feu et l'eau en cristal d'une pureté inégalée. En façonnant de véritables chefs-d'œuvre, Baccarat n'a jamais cessé de surprendre le monde, remportant de nombreuses médailles lors des grandes Expositions nationales et internationales. C'est ainsi que, du nom d'une petite ville de l'est

de la France, Baccarat est devenu au fil du temps le symbole de l'art de la célébration et de la joie de vivre à la Française. Véritable source d'inspiration, Baccarat collabore avec les plus grands artistes et designers à travers des collections inédites. De Paris à Moscou, de New York à Tokyo, de Miami à Hong Kong, l'expérience unique de l'art de vivre Baccarat se vit au cœur de ses maisons, boutiques, restaurants, hôtels et bars. À l'approche de son 260^{ème} anniversaire, Baccarat poursuit son développement à l'international, fortement ancrée dans ses racines et portée par l'ambition de voler toujours plus haut.

« C'est un plaisir pour Baccarat de collaborer avec la Tour d'Argent, une Maison également mythique, autour de la joie du partage dans l'Appartement. Un univers privilégié pour célébrer l'Art de Vivre à la Française et se laisser emporter dans une expérience unique. »

- MAGGIE HENRIQUEZ,
DIRECTRICE gÉNÉRALE DE
BACCARAT

DES PARTENAIRES
AUX
VALEURS COMMUNES

LES
GARDIENS
DE LA TOUR



LES GARDIENS

DE LA TOUR

ANDRÉ TERRAIL

André Terrail prend la direction de La Tour d'Argent en 2006, troisième génération de sa famille à la tête de l'établissement. Diplômé d'un Bachelor of Science in Business Administration de Babson College et d'un Master of Business Administration de l'INSEAD, il veille sur l'héritage de l'adresse qui l'a vu grandir, tout en cherchant à l'inscrire dans son époque. Sous sa gouverne, La Tour d'Argent étend son savoir-faire au-delà de son restaurant gastronomique avec la rénovation en 2016 de la Rôtisserie d'Argent, l'ouverture de la Boulangerie de la Tour et de la Petite Épicerie de La Tour en 2020. Il veille dans le même temps au rayonnement international du Groupe initié par son père Claude Terrail qui ouvrit La Tour d'Argent à Tokyo en 1984. Soucieux des grands enjeux de sa génération, il s'engage auprès de ses producteurs en favorisant des produits locaux et de qualité mais aussi en faveur de l'environnement en mettant en place des actions concrètes visant à réduire l'impact environnemental du Groupe. En 2022, il décide de la fermeture du 15 quai de la Tournelle pour des travaux historiques.

L'objectif d'André Terrail est clair :

Faire entrer La Tour d'Argent dans le XXI^{ème} siècle.



LES GARDIENS

DE LA TOUR



YANNICK FRANQUES

Depuis 2020, Yannick Franques chapeaute les cuisines de La Tour d'Argent. Nommé 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 une cuisine de puissance et de justesse. Meilleur Ouvrier de France depuis 2004, il aime travailler dans des lieux chargés d'Histoire et prendre part à leur renouveau. Il est partie prenante des réouvertures du Château Saint-Martin à Vence où il décroche 2 étoiles en 2 ans puis de l'Apogée à Courchevel où il collabore à la réalisation des plans. Lorsqu'André Terrail lui propose de prendre les rênes des cuisines de La Tour d'Argent, et évoque ses travaux à venir, il y voit une chance extraordinaire de travailler à la transformation d'un lieu mythique. Dès lors, André Terrail lui laisse carte blanche pour penser aussi bien l'aménagement de la cuisine, qu'il veut ouverte, que les nouvelles cartes. Le Chef puise alors dans l'héritage de La Tour d'Argent tout en veillant à rester dans l'air du temps. Il remet le canard au centre, qu'il décline en plats inédits et savoureux. Il s'entoure de petits producteurs locaux et met la région Île-de-France à l'honneur. Il imagine entre autres des mets végétariens à découvrir au fil de l'expérience Tour d'Argent. Le Chef réussit ainsi à répondre aux exigences de son époque, tout en sauvegardant les marqueurs d'une cuisine légendaire.

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

LES GARDIENS

DE LA TOUR

STÉPHANE TRAPIER

Depuis près de 35 ans, Stéphane Trapier est fidèle à La Tour d'Argent, cette Maison familiale où il a construit sa carrière et dont il souhaite aujourd'hui perpétuer les savoir-faire. Né en région lyonnaise où il suit des études de sommellerie, c'est Quai de la Tournelle qu'il fait son premier stage à Paris, à tout juste 17 ans. Il passe les deux années suivantes entre les murs d'autres établissements prestigieux - La Réserve de Beaulieu, le Pavillon Ledoyen puis le Ritz - avant de revenir à La Tour d'Argent qu'il ne quittera plus. De commis-sommelier à Directeur du restaurant, il gravit les échelons et observe les transformations de l'établissement mythique au gré des changements d'époque et de direction. Il apprend auprès de grandes figures comme Claude Terrail qui lui inspire sa rigueur ou David Ridgway, dont il devient le Chef Sommelier adjoint à la fin des années 90, qui lui partage son savoir monumental. Depuis l'arrivée d'André Terrail, Stéphane Trapier le soutient dans ses projets parmi les plus audacieux, à l'image de ces travaux historiques. Il dirige aujourd'hui l'expérience gastronomique et l'expérience client, un poste où il veille à l'excellence de la Maison, une « ligne de crête » à maintenir au quotidien. Engagé, entre autres, dans le Trophée Delair qui valorise les métiers de la salle et l'art du service en distinguant des étudiants ou apprentis du secteur, il mesure la responsabilité qui est la sienne désormais de transmettre à ses nouvelles équipes, les codes de La Tour d'Argent afin que perdure son héritage.



LES GARDIENS

DE LA TOUR

VICTOR GONZÁLEZ



Il fallait une personnalité expérimentée et passionnée pour veiller sur l'impressionnante cave de la Tour d'Argent et ses quelques 15 000 références. Le choix s'est porté sur Victor González. Ses principaux atouts : son expertise et sa curiosité. D'abord intéressé par la cuisine, son amour du produit l'amène à la sommellerie. Assoiffé de connaissances, il intègre, après sa formation en sommellerie, le lycée viticole de Beaune, au plus près des producteurs. Fasciné par l'étranger, il est également titulaire d'une licence en Commerce International et Marketing des Vins. Les deux années qu'ils passent à Melbourne auprès de deux Master Sommelier pour le groupe Vue de Monde sont l'occasion pour lui d'observer des façons de faire différentes, propres à la culture anglo-saxonne. Il retrouve à son retour en France le chemin des grandes institutions et occupe le poste de Directeur Adjoint en sommellerie au Ritz auprès d'Estelle Touzet pendant quatre ans. Séduit par son profil très complet, Stéphane Trapier fait appel à lui en 2021. Il devient Chef Sommelier exécutif de La Tour d'Argent et reprend avec humilité le flambeau de l'emblématique David Ridgway qui veillait jusqu'alors sur la cave mythique du restaurant. À ce titre, il participe à sa renommée nationale et internationale. Conscient de cet héritage qu'il veut préserver, il cherche aussi à la renouveler, repère les vins qui seront à la carte dans les trente prochaines années, aime autant acheter des vins pour le restaurant gastronomique que ceux destinés aux clients de la Rôtisserie d'Argent et participe à l'ouverture de la nouvelle Tour, dont la bible des vins est désormais disponible au Bar des Maillets d'Argent. Il contribue de cette manière à inscrire La Tour d'Argent dans son époque tout en maintenant les traditions en place.

LA TOUR VERTE

Depuis toujours, Le Groupe Tour d'Argent s'inscrit dans une démarche volontariste de respect de l'environnement. Ce haut-lieu de la gastronomie française, dont l'aura à l'international n'est plus à démontrer, n'a eu de cesse de remettre en question ses pratiques en faveur de l'environnement dans le pur respect de l'excellence à la française. Consciente des grands enjeux de son époque, l'institution centenaire œuvre, à travers des actions concrètes, à réduire son impact environnemental.

En cuisine, l'approvisionnement en grande partie « locavore » constitue l'un des piliers de ce socle d'engagements. Fier de son terroir, le groupe tisse une relation de confiance avec ses producteurs et veille à valoriser dès que cela est possible, produits locaux, biologiques ou issus du commerce équitable. Dans le même temps, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la revalorisation des déchets en électricité et en gaz ou encore la réduction de l'usage des bouteilles en plastique avec l'eau Zéro Kilomètre inscrivent La Tour d'Argent à l'ère du « *Rien ne se perd, tout se transforme* ».



Héritière d'un patrimoine gastronomique qu'elle se doit de faire perdurer, La Tour Verte consacre l'ensemble des initiatives écoresponsables qu'elle s'emploie à mettre en œuvre sur l'ensemble de ses entités, du restaurant gastronomique, à la Rôtisserie d'Argent en passant par le Boulanger de La Tour ou La Petite Epicerie. Un écosystème vertueux sur lequel le Groupe entend ne pas transiger à l'heure de la nouvelle Tour d'Argent.

Dans le prolongement des démarches entamées au passé, la nouvelle Tour d'Argent continue de faire rimer héritage et conscience collective. L'établissement profite désormais d'un toit aménagé d'un composteur et d'un jardinet de 10m² fleuri d'herbes aromatiques. Du « Toit » à l'assiette, La Tour d'Argent est une digne représentante du circuit court.

Outre l'utilisation de technologies plus propres à l'instar de machines plus économes dans tous les espaces de cuisine ou de pratiques alternatives pour des nettoyages plus verts dans tous les établissements, le Groupe Tour d'Argent est fier d'écrire une nouvelle page toujours plus respectueuse de son environnement.

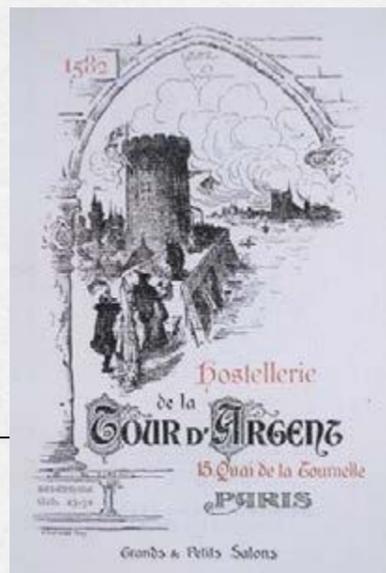
L'HISTOIRE DE LA TOUR D'ARGENT



L'HISTOIRE
DE LA TOUR D'ARGENT

Depuis sa fondation, l'histoire de La Tour d'Argent est étroitement mêlée à celle de la France et du Paris gastronomique. Ses origines remontent à 1582, lorsque Rourteau, Chef cuisinier, ouvre une auberge consacrée aux seigneurs du Roi. Très vite, elle devient une adresse incontournable, prisée des nobles et des têtes couronnées. Des légendes y naissent. La plus célèbre raconte que ce serait derrière ses murs qu'aurait été utilisée la fourchette pour la première fois en France par Henri III. Symbole du raffinement à la française, c'est surtout grâce à sa cuisine, exceptionnelle, que La Tour d'Argent obtint sa renommée. Une recette se distingue en particulier : celle du canard au sang de Frédéric Delair, propriétaire de La Tour d'Argent durant la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. André Terrail la lui rachète en 1911 avec l'ambition d'en faire le restaurant le plus célèbre au monde.





1582

1589
1610

1661
1715

1830

MILIEUX DU
XIX^{ème}
SIÈCLE

07 JUIN
1867

Rourteau, Chef cuisinier, ouvre une auberge dédiée aux seigneurs du Roi. Située face à la Seine, près du château de la Tournelle, l'endroit est baptisé L'Hostellerie de La Tour d'Argent.

Henri IV règne sur le Royaume de France. Il devient un habitué de La Tour d'Argent et était particulièrement friand du Pâté de héron et de la poule au pot. Il dote l'établissement d'armoiries visibles encore aujourd'hui.

Louis XIV et sa cour sont des habitués de La Tour d'Argent. Le Duc de Richelieu, petit-neveu du Cardinal, y tient un repas resté célèbre pour son fameux bœuf entier accommodé de trente manières différentes.

Après des années de fermeture suite à la Révolution française, La Tour d'Argent est rachetée par Lecoq, cuisinier personnel de Napoléon I^{er}, qui restaure son prestige d'antan. Sous le Second Empire, elle est l'adresse à la mode des hommes et femmes de lettre de l'époque, de Georges Sand à Alfred de Musset, en passant par Alexandre Dumas ou Honoré de Balzac.

Frédéric Delair devient le propriétaire de La Tour d'Argent. Il fait du « canard au sang » et de sa découpe à bout de fourchette la recette signature de l'établissement. Chaque canard est numéroté depuis 1890.

Le dîner des Trois empereurs rassemblent au Café Anglais, autre adresse parisienne emblématique du second empire, Guillaume 1er de Hohenzollern, le Tsar Alexandre II, le futur Alexandre III et le Chancelier Bismarck. Le repas dure sept heures. Le sommelier Claudius Burdel, beau-père du futur propriétaire de La Tour d'Argent André Terrail, accompagne les seize plats préparés par le Chef Adolphe Ducléré de huit vins parmi les meilleurs au monde.

1911

André Terrail acquiert le célèbre restaurant du quai de la Tournelle, y importe les recettes et la cave du Café Anglais et en fait ainsi l'un des établissements les plus prestigieux au monde.



1925

La Tour d'Argent est rénovée et reprend les goûts en vogue au début du XX^{ème} siècle : le restaurant du rez-de-chaussée se couvre de boiseries et une grille en fer forgée est installée à l'entrée.



1936

André Terrail entreprend l'une des plus grandes séries de travaux de l'histoire des lieux et hausse le bâtiment de deux étages.



1947

Claude Terrail accède à la direction de La Tour d'Argent et continue l'œuvre de son père en faveur du rayonnement de la Maison à l'international.



1948

À l'occasion de sa première visite en France en tant qu'héritière au trône, la future Elizabeth II et son époux choisissent « La Tour d'Argent » et y découvre, entre autres, son fameux canard au sang.



1984

Sur le modèle de l'adresse parisienne, Claude Terrail inaugure La Tour d'Argent Tokyo au sein de l'Hôtel New Otani.



2006

À la disparition de Claude Terrail, son fils André Terrail reprend les rênes de La Tour d'Argent.

2022

2023

André Terrail lance de grands travaux de rénovation. Tout en conservant les traditions qui ont construit sa légende, l'établissement se dote d'espaces inédits.



