

Petite Histoire gastronomique de L'Escargot



Situé en plein cœur des Halles, L'Escargot Montorgueil est un repaire gastronomique pour tous les épicuriens depuis sa création en 1832.

Ce lieu est un **voyage** dans le temps grâce à son **sublime décor Second Empire**, mais aussi grâce à sa **recette culte** inchangée depuis presque deux siècles : **l'escargot de Bourgogne**, un **incontournable de la gastronomie française** créée en 1814 par « le chef des Rois et le roi des chefs », **Antonin Carême**.



L'escargot de Bourgogne est à l'honneur à cette table : la **recette mythique** a été soigneusement conservée **de génération en génération** jusqu'à aujourd'hui. Avec un **savoir-faire** et une **grande exigence**, la famille Laporte et le chef Stéphane Mangin perpétuent un **Escargot de Bourgogne** de haute qualité cuisiné avec un **beurre fait maison persillé**, à la **truffe**, au **foie gras** ou encore au **piment d'Espelette**.



Classé aux Monuments Historiques, **l'Escargot Montorgueil** possède un cadre incomparable : un **décor Napoléon III noir et or** qui se décline en **plafonds à caissons** avec des **panneaux en forme de losange** et des **escargots en ronde bosse**. Un **grand escargot d'or** et toute sa famille trône fièrement sur la marquise noire de la devanture.

À l'intérieur, **l'escalier en colimaçon en métal peint** reprend lui aussi la forme spirale de l'escargot, typique de l'architecture du début du siècle. Le restaurant **l'Escargot Montorgueil est aujourd'hui un lieu mythique parisien**.



La carte est gourmande et on y retrouve les **classiques de la gastronomie française** : **cuisses de grenouilles**, **boeuf Bourguignon**, **le fameux pâté en croûte**... Dans les **incontournables**, le restaurant propose le **savoureux vol-au-vent de ris de veau**, le **fondant risotto de Saint-Jacques**, sans oublier **la côte de bœuf fondante** à déguster à deux et surtout **le filet de bœuf façon Rossini**.





L'Héritage

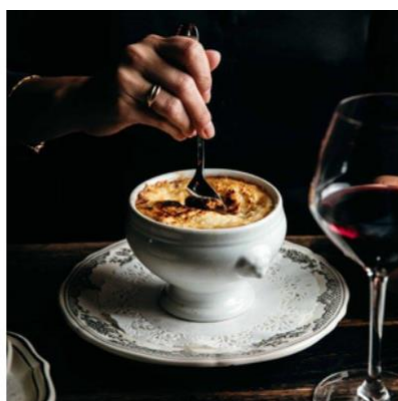


En 1814, le cuisinier **Carême** doit réaliser un plat pour le **Tsar Alexandre 1er, Empereur de Russie** dans une auberge bourguignonne. Pour ce repas, il farcit des **escargots de Bourgogne** au beurre, à l'ail et au persil avant de les faire **fondre au four**.

Le succès gastronomique et diplomatique est complet. Le Tsar fait connaître la recette à ses cuisiniers afin de la reproduire, **c'est le début du triomphe des escargots de Bourgogne**.

Depuis deux siècles, **cette recette est restée inchangée**. Inspiré par ce succès, **l'Escargot Montorgueil** a ouvert ses portes en **1832** sous le nom « **l'Escargot d'Or** » qui a perduré jusqu'en **1919**, lorsque le propriétaire de La Tour d'Argent et fondateur du Georges V, **André Terrail et son chef Lepinasse** reprennent le flambeau. Depuis, les salons de **L'Escargot Montorgueil** ont vu défiler les plus **grands artistes de ce siècle** tels que **Marcel Proust, Jean Cocteau, Picasso ou Sarah Bernhardt** qui a fait don d'une toile qu'elle possédait peinte par **Georges Clairin** au restaurant tant elle aimait ce lieu.

L'Escargot Montorgueil est enfin repris en **2013** par la famille **Laporte** avant de le léguer à leur fille, **Eva-Louise**. La nouvelle propriétaire porte le restaurant vers de **nouveaux horizons**, elle développe une **carte déclinant les essentiels de la cuisine traditionnelle bourgeoise** avec une attention particulière à la **saisonnalité des produits**.



Informations pratiques

L'Escargot Montorgueil

38, rue Montorgueil – 75001 Paris

Téléphone : 01 42 36 83 51

Web : <http://escargotmontorgueil.com/>

