



RESTAURANT

— *DEPUIS 1686* —

CAFÉ-GLACIER



*P*rocope, adresse mythique de la capitale, ouvre un Salon de Café-Glacier pour renouer avec son passé grandiose écrivant ainsi un nouveau et passionnant chapitre de son histoire.

*S*i aujourd'hui Procope est une brasserie renommée, elle fit ses débuts en 1686 en veste de café, la première à servir dans un cadre somptueux et raffiné le breuvage tout juste arrivé de l'Empire ottoman, s'affirmant rapidement comme le rendez-vous du Tout-Paris. Son créateur, le sicilien Francesco Procopio dei Coltelli, sut se distinguer par son inventivité dans le style du lieu et dans son offre. Tables en marbre, grands miroirs, lustres en cristal, tapisseries précieuses... À la carte, le meilleur café de la capitale, dont il innova le processus d'infusion, mais aussi des liqueurs originales distillées par ses soins, et pour la première fois à Paris, la glace. L'élite parisienne de l'époque remplissait ses salons : artistes, littéraires, politiques, philosophes du « Siècle des Lumières » et révolutionnaires se rencontraient dans le café le plus en vogue du moment, pour son atmosphère unique et ses spécialités.

*C'*est avec ce même esprit que le Salon de Café-Glacier a été imaginé.

Un lieu de rendez-vous, pour ceux qui aiment les belles choses et les bons moments de partage, où s'asseoir pour refaire le monde et imaginer les grands débats des personnages illustres qui animaient le Procope. Les amateurs de café et les gourmets retrouveront ici différentes déclinaisons de la boisson qui donna naissance au Procope et pourront se régaler avec une coupe de glace d'exception, déguster un cocktail création ou encore une liqueur exclusive. Au déjeuner et au dîner, la carte du restaurant sera disponible, avec ses plats devenus célèbres, comme le Coq au vin ivre de Juliéas ou le Filet de bœuf des Révolutionnaires.

Un lieu de gastronomie, mais aussi un lieu de vie hors du temps.





Le café

Une attention particulière est dédiée à l'art du café. Grâce à son inventivité, Francesco Procopio avait déjà mis au point différentes techniques d'infusion des grains pour offrir à ses clients diverses déclinaisons du breuvage caféiné. Aujourd'hui, Procope poursuit ce travail de recherche et utilise des méthodes anciennes et modernes, afin de mettre en lumière toute la palette aromatique du café. Il sera aussi possible d'acheter le « Café des Révolutionnaires », un grand cru d'Éthiopie, pure origine 100% arabica biologique torréfié en France, pour retrouver à la maison la saveur délicate et intense du café Procope.

L'espresso

L'espresso ne pouvait pas manquer à la carte. Le symbole du café à l'italienne, obtenu par percolation sous haute pression, est ici préparé avec une mouture de grains biologiques provenant du Mexique, pour un espresso corsé et velouté, au goût rond et persistant.



La filtration

Une infusion à chaud qui permet de choisir l'intensité souhaitée grâce au temps d'infusion. La méthode fut inventée en 1852 par deux Français Mayer et Delforge, d'où le nom French Press utilisé à l'international. Le café utilisé pour la filtration est le grand cru d'Éthiopie, aux arômes de fruits jaunes et aux notes florales et épicées.

L'extraction à froid

L'extraction à froid est une méthode douce, une technique récente aussi connue sous le nom de cold brew. Le café moulu est infusé dans l'eau froide pendant plusieurs heures - généralement entre 12 et 24 - ce qui donne un café concentré, savoureux, particulièrement riche en caféine et avec moins d'acidité. Comme pour la filtration, le café utilisé pour l'extraction à froid vient d'Éthiopie, pure origine 100% arabica biologique.





La nouvelle Tarte au Café signée Christelle Brua

Pour célébrer l'ouverture du nouveau salon, Procope a demandé à la renommée Cheffe pâtissière Christelle Brua de réinterpréter la recette de la Tarte au Café, dessert iconique de la maison. Nommée « Best Pastry Chef in the World » par la prestigieuse association Les Grandes Tables du Monde en 2018, « Pastry Chef of the Year » par le Gault et Millau en 2014, ancienne pâtissière du Pré Catelan et de l'Élysée, Christelle Brua est aujourd'hui propriétaire de la boutique Madame Cacao, une chocolaterie où elle propose des chocolats d'exception et des créations ludiques et élégantes.

Pour Procope, elle a imaginé une tarte individuelle, avec une feuilletine enrobée de chocolat praliné au café et un crémeux au café, dans un jeu de textures et d'arômes raffinés.



La Glace

L'histoire aime à raconter que le grand-père de Francesco Procopio aurait inventé une machine pour produire les *granite* : des sorbets préparés avec la neige de l'Etna, du miel et du jus de fruits. Son petit-fils en améliora la recette afin de préserver la glace plus longtemps et commença à proposer dans son café cette spécialité, encore méconnue à Paris. Ses glaces devinrent très célèbres dans la capitale. Procope perpétue aujourd'hui ce travail pour s'affirmer comme la destination incontournable des passionnés de glace.

Pour un goûter ou une fin de repas, la maison a imaginé un assortiment de parfums iconiques, produits à partir de la meilleure matière première. Sont ainsi sélectionnés les célèbres noisettes du Piémont, les grains du café Procopio, les pistaches de Sicile - d'où viennent aussi les mandarines et les citrons juteux et parfumés utilisés pour les sorbets, et enfin l'immanquable parfum Fior di Latte – crème glacée au délicat parfum de lait.

Les glaces pourront être appréciées dans leur plus simple appareil ou dans des compositions plus élaborées sous forme de coupes, comme l'iconique Affogato al Caffè, préparé avec de la glace au café et du praliné, arrosé du café Procopio, le tout complété par des grains de café enrobés de chocolat et une tuile fine et croustillante. Pour ceux qui aiment la fraîcheur des agrumes, ne pas manquer la coupe Limoncello, composée des sorbets citron et mandarine de Sicile, des délicieux mini baba au Limoncello, des zestes de citron, d'une touche de crème fouettée et une tuile croustillante. À découvrir aussi, l'irrésistible coupe Pralinato – à partir des glaces Pistache de Sicile et Noisette du Piémont - et la très raffinée coupe Mont-Blanc.





Les Liqueurs

*M*âitre distillateur et liquoriste, Francesco Procopio exprimait sa créativité et sa quête perpétuelle d'excellence à travers des liqueurs maison aux parfums uniques, obtenues à partir de différentes techniques de macération et distillation. Il aimait aussi créer des mélanges insolites, des cocktails originaux comme le « Rosée du Soleil », un mélange d'épices macérés dans l'eau-de-vie ou de la liqueur « Parfait Amour », composée d'épices et de vin.

*A*ujourd'hui Procope veut continuer cette tradition tout en innovant, avec sa nouvelle collection de liqueurs et crée en collaboration avec la maison Baccae, « distillerie urbaine », établie depuis 2018 au cœur de Paris. Dans la nouvelle gamme, entièrement biologique, se trouvent la liqueur de café, la liqueur de citron limoncello, l'absinthe - servie à la fontaine -, l'eau-de-vie de framboise et celle de poire.



Friedmann C Versace sous le charme du lieu

Fondé en 2018, le studio d'architecture d'intérieur parisien Friedmann & Versace s'est vite affirmé comme une référence dans la conception d'espaces d'art de vivre. Le désormais célèbre duo d'architectes, Virginie Friedmann et Delphine Versace, a su se distinguer pour leur approche attentive au détail et au rythme de la composition, caractérisée par une harmonie de matériaux, textures et époques. Elles ne cherchent jamais à imposer un style : le contexte et l'histoire du lieu sont leur source d'inspiration principale et, grâce à leur créativité et leur sensibilité, elles savent toujours exprimer l'âme d'un espace.

Elles ont imaginé le nouvel espace du Procope dans une envie de renouvellement sans ruptures, en continuité avec l'histoire et le décor raffiné qui caractérise ce lieu depuis le 1686. En effet, Francesco Procopio fut novateur même dans la conception des espaces de son café, y soigna le moindre détail et voulut un décor somptueux, avec des tables en marbre, des lustres en cristal, des tapisseries précieuses, des glaces et des miroirs... Les architectes Friedmann & Versace se sont nourries de ce riche héritage, aussi bien culturel que stylistique. En mêlant des éléments architecturaux nouveaux à d'autres en strict lien avec l'existant, en prêtant une grande attention au jeu de lumière, aux matériaux choisis et avec leur passion pour les savoir-faire traditionnels, elles ont créé un écrin hors du temps, où vivre une véritable expérience d'art autour du rituel du café.



Procope hier

Créatif, ambitieux, visionnaire, courageux : le sicilien Francesco Procopio dei Coltelli était sûrement un homme hors du commun. Né à Palerme en 1650, il quitte la Sicile en 1670 pour la capitale française, où il commence à travailler pour un arménien nommé Pascal, qui avait ouvert la toute première « Maison de café » à la Foire Saint-Germain. Trois ans plus tard, il ouvre sa propre maison de café dans une loge de la foire, mais en 1686 il rachète un établissement de bain, rue des Fossés Saint-Germain et il loue les deux maisons adjacentes, imaginant déjà un lieu grandiose.

En 1689 la Comédie Française inaugure son nouveau théâtre juste en face et le Procope devient alors le rendez-vous des artistes et des littéraires. On vient ici pour déguster les spécialités de François Procope Couteau, qui change ainsi son nom, mais aussi pour voir et se faire voir, échanger des idées, discuter, s'informer sur les arts et la politique. Son fils Alexandre lui succède en 1716, et le café continue d'être un lieu de vie très fréquenté, avec des habitués tels que Diderot, d'Alembert, J.J Rousseau ou Voltaire. En 1789 c'est à nouveau un Italien qui le reprend, Zoppi, ami des révolutionnaires comme Danton, Marat (qui avait son imprimerie au 39 de la rue), Fabre d'Églantine ou le boucher Legendre. Les orateurs du club des Cordeliers en font leur café politique privilégié. Même Napoléon Bonaparte s'arrête au Procope, comme en témoigne encore aujourd'hui le bicorne qui lui appartenait : la légende veut qu'il le laissât toujours en gage de ses dettes.

Le 24 avril 1872, le café est vendu à la baronne Thénard et il ferme en 1890. Après avoir servi pour différentes activités (siège d'un cercle littéraire, bouillon...), c'est un restaurant depuis 1957.





Procope aujourd'hui

Procope se réinvente avec son temps, avec la volonté d'en préserver son âme et son décor, de transmettre toute la richesse de son histoire, mais aussi d'en faire une destination pour les gastronomes en quête d'une cuisine bourgeoise.

Chacune des nombreuses salles du restaurant, réparties sur trois étages, est dédiée à l'un de ses habitués célèbres, dont des affiches racontent la biographie. Il y a le très suggestif Salon Marat, où se trouvent des objets liés à l'histoire de l'imprimerie et qu'il est possible de privatiser pour vivre une expérience immersive en petit groupe. À chaque Salon son plaisir : s'asseoir sous le portrait du philosophe à la place qui était réservée à Simone de Beauvoir dans le Salon Rousseau, ou choisir la table préférée de



Jean-Paul Belmondo dans le Salon Procopio et admirer la reproduction des années 60' de la Déclaration des droits de l'Homme de 1789. Dans le Salon Voltaire le buste de Franklin préside et une plaque commémore la première encyclopédie ainsi que la constitution des États-Unis, qui auraient été conçues ici.

À la carte, à côté d'une sélection de recettes historiques à l'instar de la Tête de veau en cocotte comme en 1686 ou le Filet de bœuf des Révolutionnaires, se trouvent les grands classiques français, du Pâté en croûte et Soupe d'oignon à la Sole meunière ou le Tartare de bœuf. Une grande attention est donnée à l'origine et la qualité des ingrédients utilisés, avec les meilleurs produits de France - comme le bœuf de Normandie, les escargots de Bourgogne, ou la sole de nos côtes - et quelques-uns d'ailleurs, comme le Parmesan AOP d'Italie.



Un lieu absolument unique, qu'on vit comme une brasserie, qu'on visite comme un musée, qu'on savoure comme un bistrot.



INFORMATIONS PRATIQUES

Procope

13, Rue de l'Ancienne Comédie

75006 Paris

01 40 46 79 00

www.procope.com