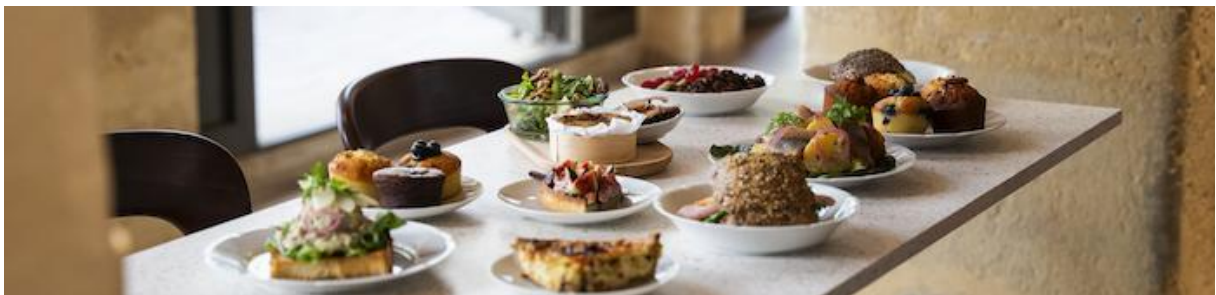




PAPAPA ouvre ses portes à la Maison de Victor Hugo à Paris

Ouvert le 1^{er} septembre 2026, le café PAPAPA célèbre l'univers intime de l'auteur à travers une cuisine de saison inspirée du Cotentin, de Guernesey et de l'Espagne - des terres chères à son histoire - ainsi que des personnages de son œuvre.

PAPAPA est le tendre surnom que donnaient ses petits-enfants à Victor Hugo. *“Maintenant je m'appelle Papapa. Deux fois un père, plus qu'un grand-père.”*, écrivait-il. Chez PAPAPA, on prolonge l'expérience du musée et on prend le temps de déconnecter dans la salle baignée de lumière ou dans le jardin arboré à l'abri des regards.



S'immerger dans l'univers de Victor Hugo

Rien dans ce café n'a été laissé au hasard : du nom à la décoration en passant par le menu, chaque détail est né d'un travail de recherche autour de la vie et de l'œuvre de l'auteur, réalisé par les Éditions Délicieuses désormais en charge du lieu.

Ainsi, PAPAPA accueille le visiteur avec la bienveillance du grand-père et met la jeunesse “porteuse d'espérance” au cœur du décor avec le grand portrait de Victor Hugo et de ses petits-enfants, Jeanne et Georges.



PAPAPA a été pensé comme un espace où se ressourcer et faire vagabonder son imagination pour prolonger l'expérience muséale du visiteur : assiettes siglées des dessins et “chinoiseries” de Victor Hugo, éléments de décor inspirés du mobilier des appartements, etc.

L'intérieur a été conçu par Pablo Aviges et Juliette Nobile, designers diplômés de l'École Boulle, avec la complicité des architectes Jordan Souchet Moreau et Marc Rousseau. Enfin, l'univers graphique est signé par Alice Missonnier.



Une carte sur les traces de l'auteur



La cuisine de PAPAPA s'inspire de la vie et de l'œuvre de Victor Hugo. Chaque plat renvoie soit aux lieux qu'il a habités ou aimés, soit aux personnages emblématiques de ses romans et poèmes.

La carte constituée de **produits de saison en circuits courts** fait la part belle aux saveurs de **Normandie** et plus particulièrement du **Cotentin**, mais aussi de **Guernesey** où il fut exilé, avec quelques incursions gourmandes en **Espagne** qu'il a connue enfant.

Les huîtres, proposées le week-end, arrivent directement des îles normandes de Chausey, tandis que les laitages et le beurre viennent d'Isigny Sainte-Mère. Pour le reste, le café s'approvisionne auprès de fournisseurs d'Île-de-France, dans une logique de fraîcheur et de proximité.

La poésie s'invite à table avec **Le Gavroche** - petit pavé aux graines, concombre, jambon Prince de Paris, mimolette d'Isigny, salade, beurre salé d'Isigny (6,5€, 5,5€ en version végétarienne), **Fantine** - tarte aux poireaux, carotte, chèvre, sarrasin, salade d'herbes (13€), la spécialité de Guernesey “Bean Jar” intitulée **Casimodo** - pot de haricot blanc, carotte, jarret de bœuf, laurier, thym (10€) ou encore **Kraken** - brioche toastée au beurre noisette, chair de crabe, pomme, beurre d'algue (24€).

Les desserts fleurent bon la Normandie avec la **teurgoule** - riz au lait à la cannelle cuit au four, caramel, chantilly (9€), le **douillon de poire**, crème d'Isigny (7€) ou encore le **mirliton** aux myrtilles, pommes ou nature (5€).

Même inspiration côté boissons avec jus de pomme (6€), cidres (7,5€) et pommeaux (8€) du Père Mahieu AOP Cotentin, les bières du Cotentin Les Travailleurs de l'Amer (7,5€) qui font référence au roman écrit à Guernesey ou encore la syrah L'Aube du Domaine Courbis (8€ le verre) qui évoque les célèbres vers des Contemplations.

Boissons chaudes, thés glacés, limonades et jus pressés maison accompagnent l'heure du goûter avec les petits biscuits, sablés ou cookies caramel beurre salé maison (à partir de 1€).



Informations pratiques

Entrée libre

Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 18h

Service déjeuner de 12h à 15h / Goûters et collations légères jusqu'à la fermeture

PAPAPA, café de la Maison de Victor Hugo

6 Place des Vosges, 75004 Paris

maisonsvictorhugo.paris.fr



[instagram.com/papapa.paris](https://www.instagram.com/papapa.paris)