



PALAIS ROYAL





Encore plus Grand Vefour



GRAND RETOUR

Et si tout commençait par une de ces rencontres dont Paris a le secret.

Rencontre pétillante pour un grand retour.
Rencontre forte comme parfois celle que l'on n'attend pas.
Rencontre délicieusement surprise entre une table majuscule et le plus festif des groupes de restauration parisienne.
Rencontre entre le très glamour Paris Society et l'élégance Grand Véfour.

À la tête de l'un comme désormais de l'autre, Laurent de Gourcuff s'en étourdirait presque :

« Dix ans que Paris Society collectionne les plus beaux rooftops et galope aux sommets de la ville mais avec le Véfour, c'est une autre altitude, une autre aventure. Cette envie surtout, aussi sincère qu'excitante de replacer l'adresse au cœur battant de Paris. Réveiller la belle endormie. La retrouver table mode autant que table monde et l'accorder à un public en soif aujourd'hui de lieu habité, incarné, de mémoire vive et de belle histoire. »

GRAND DE PARIS

Avant d'en dévoiler la suite, avouer le Grand Véfour comme l'une de ces tables en il était une fois. Sa vie est un roman, son histoire, une saga.

Il était donc une fois l'une des plus anciennes tables de la grande ville, héritière de ce Café de Chartres aujourd'hui encore inscrit à sa devanture et, en 1784, auberge fétiche des Lumières adoptée et accompagnée par les grandes figures révolutionnaires. Marat, Danton en sont. La Montansier y tient salon.

Plus tard, plus loin, en 1820, Jean Véfour lui offre son nom, un décor et une réputation.

À la suite, au siècle suivant, dans l'insouciance des années 50, le grand patron de Maxim's (*aujourd'hui propriété de Paris Society*) en fait un épiscentre de la vie mondaine avant que des grands noms de grands chefs ne l'imposent aux étoiles de la haute gastronomie.

Et si Dali (*client fidèle*) affirmait que la gare de Perpignan était le centre du monde, l'incorrigible Cocteau lui répliquait en affirmant le Véfour valait comme le nombril de Paris.







GRAND CHIC, GRAND GENRE

Confesser au Grand Véfour l'un des plus beaux décors de Paris serait encore trop peu. Les Monuments Historiques ont bien évidemment pris soin de le classer mais sa classe dépasse, depuis longtemps, tous les classements.

À son endroit, on a convoqué le théâtre de poche, les vertiges de l'atour, une histoire de l'art d'entre fourchette et couteaux. Mieux qu'au boudoir, on y pénètre comme dans une boîte à bijoux. Précieuse et délicieuse au fil de ces boiseries sculptées, de ces guirlandes Louis XVI, des plafonds ourlés, des allégories peintes sur toile à la manière italienne et des fixées sous verre inspirées des fresques pompéiennes.

Le XVIIIème, l'Empire, la Restauration s'empresment à tourner les têtes. On dit de sa double salle qu'elle a d'ailleurs le génie de faire battre le cœur un peu plus vite.

Touchante, émouvante. Ce nouveau printemps a simplement pris soin de toiletter sans bousculer tandis que la décoratrice Cordelia de Castellane, directrice artistique de Dior Maison, s'est glissée au petit escalier pour grimper à l'étage, y griffer un inédit salon de séduction. Et le service d'accompagner ces élégances, fidèle à sa réputation, précédant les attentes, toujours ravi de vous prendre sous son aile, joignant ses beaux gestes au charme du décor.



GRAND CHEF

Faut-il rappeler le talent du Grand Véfour à toujours avoir su porter des grands noms de grands chefs. Ce fut le cultissime Raymond Oliver, chef star bien avant l'heure aux commandes trente ans durant. Puis le charismatique Guy Martin, trente saisons encore, qui en devint même le propriétaire.

C'est aujourd'hui Bruno Doucet, tourangeau de souche, parisien de cœur, formé aux hauts fourneaux des Barrier, Vigato, Gagnaire avant de devenir l'un des héros de la bistronomie contemporaine, aux commandes de la très courue Régalade Saint-Honoré et du non moins plébiscité Le Comptoir du Relais. On dit de lui qu'il a le sens du produit, la maîtrise de la flamme et la vista de l'assaisonnement. Autant avouer une force tranquille de cuisinier.

« Au Véfour, je reste fidèle aux valeurs de proximité, de transmission et de travail bien fait qui m'animent depuis mes débuts mais en assumant cette autre dimension des lieux.

Une maison où l'assiette se doit de dialoguer avec la salle, la cave et une mythologie parisienne. Cela oblige au respect et à l'équilibre. Ma cuisine est dans cet esprit. Faire vivre le Véfour dans son époque lui qui en a tant accompagné. »





GRANDES ENVIES

Si Le Grand Véfour a toujours su trouver les mots et les mets pour se dire, Bruno Doucet en signe aujourd'hui l'un des chapitres parmi les plus savoureux.

Des plats à l'écho de la grande maison, sincères, sensibles à renouer à la gourmandise, aux appétits heureux et à cette cuisine lorsqu'elle se fait joie de vivre. Les classiques y retrouvent élan, allant et complicité.

Au menu : grandes recettes réenchantées, compositions légères comme l'air du temps, fine touche végétale, hautes pièces à partager, salade de queues de gambas tièdes, pamplemousse rose, condiments tomates, estragon, foie gras de canard et anguille fumée, grosse aile de raie, beurre blanc, caviar et ciboulette, filet de sole Bonne-Femme, champignons sautés, ris de veau rôti au beurre demi-sel, suprême de volaille jaune des Landes au persil frais, gigot d'agneau de lait tranché au direct de la salle, blanc de turbot sauce Choron, fromages de retour au plateau, soufflé glacé Grand Marnier, vraie pêche Melba, clafoutis cerises pintes, et fameuse profiterole Véfour qui au chou, à la glace vanille, au chocolat chaud et aux noisettes caramélisées ajoutent la folie douce d'une crème pâtissière.





GRAND CIEL

Allez savoir pourquoi, comment, Le Grand Vefour s'est longtemps grisé de son propre décor. Ravi de se voir si beau à ses miroirs qu'il en oubliait de les traverser.

À croire que les printemps sont bien révolutionnaires et celui de 2026 tout particulièrement car voici enfin, voici soudain, le Vefour hors ses murs. De l'autre côté de l'écrin. Dans son Palais-Royal. La légende rejoint la légende en invitant, extérieur jour, extérieur nuit, cent cinquante couverts de chic terrasse. Les uns valent leur superbe entre arcades et colonnes, les autres tournent leurs parasols au grand ciel du plus spirituel des jardins parisiens, tous inventent une très citadine parties de campagne. Selon l'humeur, à la fraîche de la galerie, au plein soleil des jardins, à table comme à cache-cache avec Paris.

GRANDS VERRES

Certains, paraît-il, rêveraient de s'y retrouver enfermés tant elle serait parmi les plus renversantes de la capitale. De celle que l'on dit taillée dans la pierre et la légende.

Cave aux trésors où flacons de fantôme, étiquettes majuscules, hauteur de millésime, aristocratie bordelaise, grands de Bourgogne et de champagnes ont fait les belles heures du Véfour. Associé à l'incontournable Monsieur Romain, une jeune garde de sommellerie a décidé d'en poursuivre la grande histoire mais en s'amusant à nouveau à élargir les domaines, étoffer les appellations, étonner de références inattendues.

Et puisque les verres tintent et que les bulles grimpent, Le Grand Véfour promet aujourd'hui de rappeler qu'il fut l'un des premiers bars américains de Paris. Le joli genre y fait son come-back en promettant de servir classiques et créations signatures avec beaucoup de spirituel. Après tout, c'est ici que Cocteau (*toujours lui*) lâcha cette formule : « *j'aime les cocktails parce que nom en est le pluriel.* »





Colette & Marcel Pagnol

GRANDS NOMS

Du côté des belles maisons, on se plaît souvent à rêver que les murs parlent. Ceux du Véfour ne se font pas prier. Voilà peut-être toute la magie - *certains diront la délicieuse sorcellerie* - de ce décor inchangé qui a su garder les ombres et la mémoire de ceux qui l'ont tant fréquenté.

Avant vous ?

Le tout Paris, le tout Hollywood, le tout grand Monde. Écrivains et artistes. Stars et têtes couronnées. Des fantasques et des fantastiques. Des rencontres d'un soir et même la grande histoire. Chaque table nous les raconte mais - *chut, c'est un secret* - cinq seulement nous garantissent leur véritable emplacement.

Celles de Napoléon et Joséphine, de Balzac, de Victor Hugo et son invariable menu (*vermicelle et agneau*), de Cocteau et de Colette qui vivait au-dessus du restaurant et s'y faisait descendre, au soir de sa vie, sur une chaise portée par deux garçons. Encore plus ? Lamartine, George Sand, Guitry, Montherlant, Malraux, Aragon, Sartre et Beauvoir, Mitterrand, le schah d'Iran, Ali Khan, Vivian Leigh, Rita Hayworth, Orson Welles, Mastroianni, Serrault, Carole Bouquet, Sharon Stone, Offenbach, la Callas, la Gréco, Springsteen, McCartney, Marianne Faithfull, Bon Jovi et sa guitare, Woody Allen et sa caméra pour quelques scènes dans *Midnight in Paris*... on en passe que les beaux murs n'oublient pas.

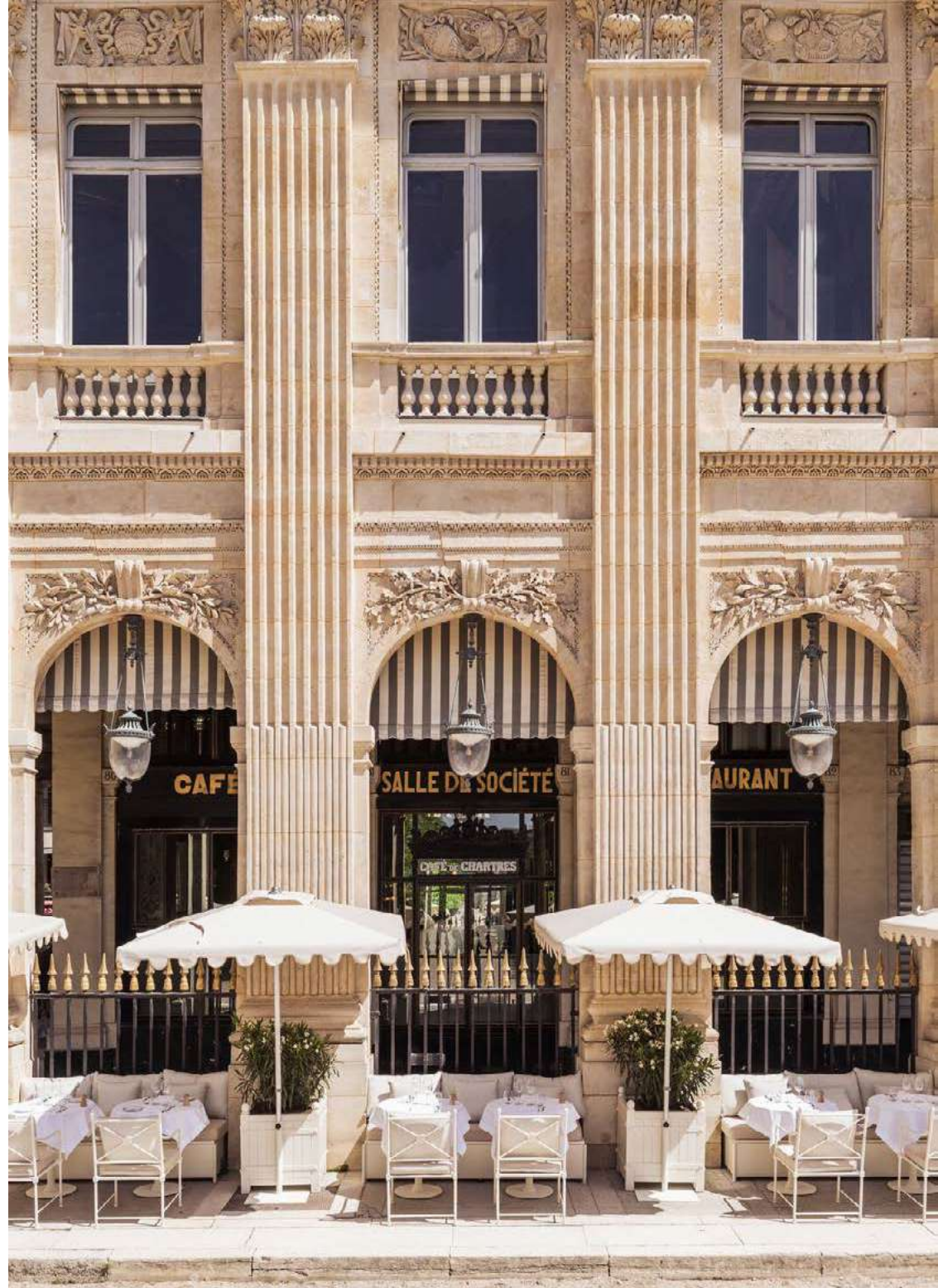
ET GRANDS FRISSONS...

Avant de le découvrir ou le retrouver dans sa nouvelle aventure, il convient d'ajouter un ultime détail.

Il paraîtrait qu'il est d'ailleurs le secret le mieux gardé du Grand Véfour, la clé de son charme, de son succès à durer et, depuis ses débuts, de ce délicieux orgueil à accompagner les modes, parfois les bouder, souvent les précéder.

À son extraordinaire jardin, à l'ivresse de son décor, à l'élégance de ses assiettes, le Grand Véfour promet un peu plus et un peu mieux. Il est ce lieu rare, précieux qui accorde quelque chose d'unique à son public. Du talent ! Et ce sentiment de se sentir soudain plus insouciant, plus léger, plus heureux. Quant à savoir pourquoi ? On dit que c'est parce que Paris y laisse une certaine empreinte. Sillage invisible, irrésistible et grisant.

Appelons-le le parfum du bonheur.





PALAIS ROYAL

17 RUE DE BEAUJOLAIS
PARIS 1^{ER}

Service voiturier



CARTES

UNE TABLE PARIS SOCIETY
RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS RESTAURANTS SUR :

PARIS SOCIETY