

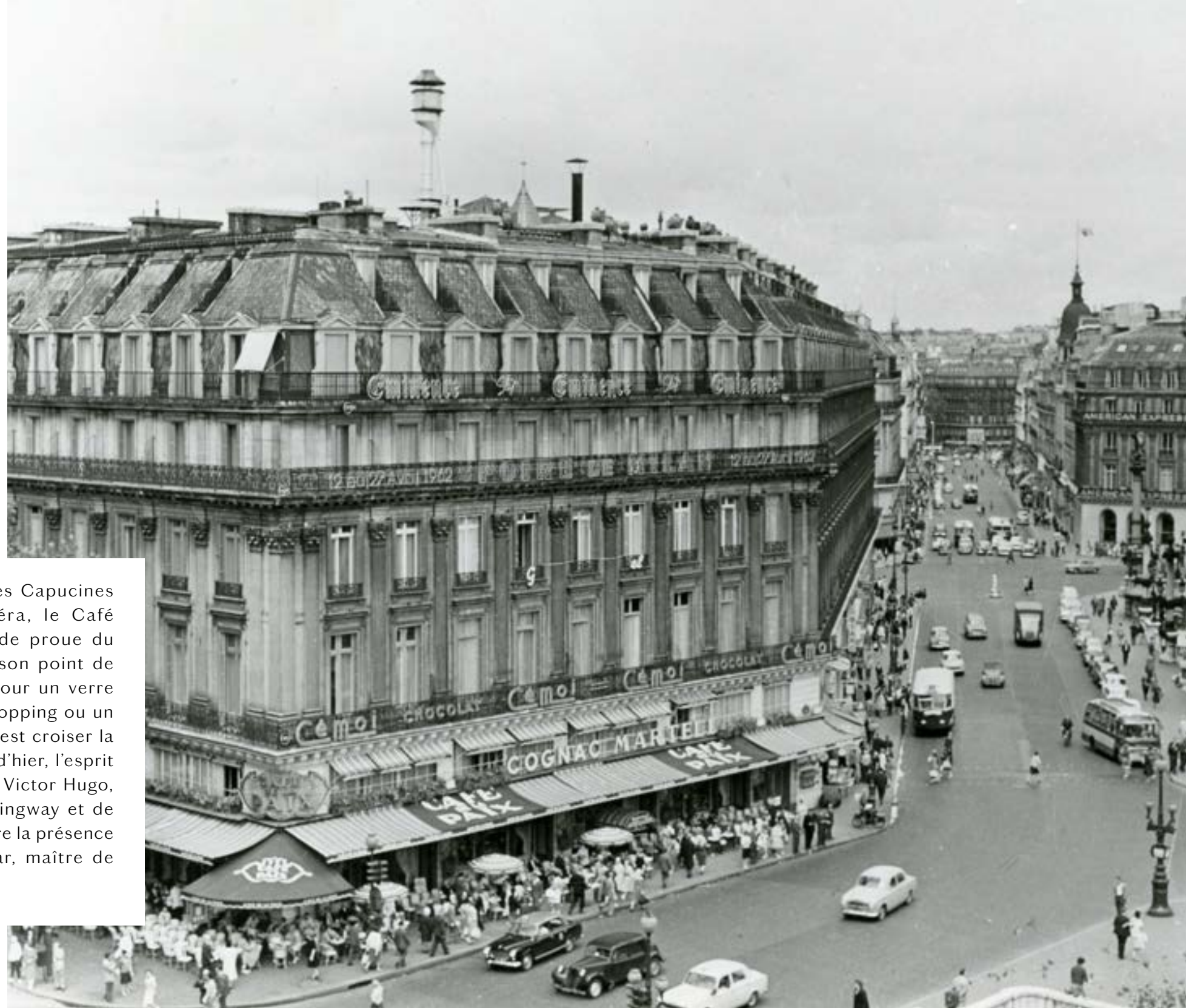


CAFÉ
de la
PAIX

UNE LÉGENDE parisienne

Adresse mythique des Grands Boulevards, le Café de la Paix renoue après une complète restauration avec le panache de son fameux décor Napoléon III, inscrit aux monuments historiques depuis près de cinquante ans. Inaugurée en 1862, en même temps que le Grand Hôtel avec qui elle fait corps, cette institution de la vie parisienne est depuis lors au cœur de la vie artistique parisienne.

À l'angle du boulevard des Capucines et de la place de l'Opéra, le Café de la Paix est la figure de proue du quartier des théâtres et son point de ralliement. S'y installer pour un verre entre deux séances de shopping ou un dîner d'après spectacle, c'est croiser la mémoire de ses habitués d'hier, l'esprit de Guy de Maupassant et Victor Hugo, le souvenir d'Ernest Hemingway et de François Mauriac, ou encore la présence inoubliable de Serge Lifar, maître de ballet de l'Opéra voisin.



XIX^e



À la fin du XIX^e siècle, il n'est pas rare d'y surprendre le prince de Galles assis à cette petite table en angle. Celle-là même qui permet au fils aîné de la reine Victoria et futur Edouard VII de voir sans être vu, et de se régaler du spectacle des jolies Parisiennes, loin des pesanteurs de la cour d'Angleterre. Dix ans plus tard, en 1907, le Café de la Paix accueille les grandes tablées réunies par Serge de Diaghilev. Le créateur des Ballets Russes sait se montrer généreux en conviant l'avant-garde des arts dans des dîners mémorables et arrosés. Même si l'addition est plutôt salée pour la maison car l'impresario russe n'hésite pas à partir sans payer.

1930



Les années 1930 sont celles de la modernité. Tout va plus vite, les femmes s'émancipent, et en Californie, un certain Patrick McDonald vient d'ouvrir son premier fast-food. Le style Art déco aux lignes simplifiées emporte tout sur son passage... Mais pas le décor Napoléon III du Café de la Paix qui résiste envers et contre tout. Juste à côté, son propriétaire de l'époque en profite tout de même pour ouvrir le Pam Pam, un petit restaurant dans l'air du temps. Mobilier fonctionnel, formule petit prix, service réduit, les clients ont désormais le choix.

1948



Dans le Paris de l'après-guerre, la vie reprend ses droits et en juin 1948, Maurice Chevalier, Henri Salvador et Yves Montand sont réunis au Café de la Paix pour l'enregistrement de *This is Paris*, la première émission radiophonique diffusée en direct vers les États-Unis. Dans le livre d'or, Henri Salvador laisse ce judicieux conseil : « *Agrandissez votre café et nous aurons la Paix dans le monde* ». Sociétaires de la Comédie Française, danseurs du ballet de l'Opéra de Paris, chanteurs à l'affiche de l'Olympia voisin, tous aiment venir y fêter leurs succès dans de joyeuses tablées, mêlant leur bonne humeur aux touristes du monde entier grisés par l'ambiance.

2020

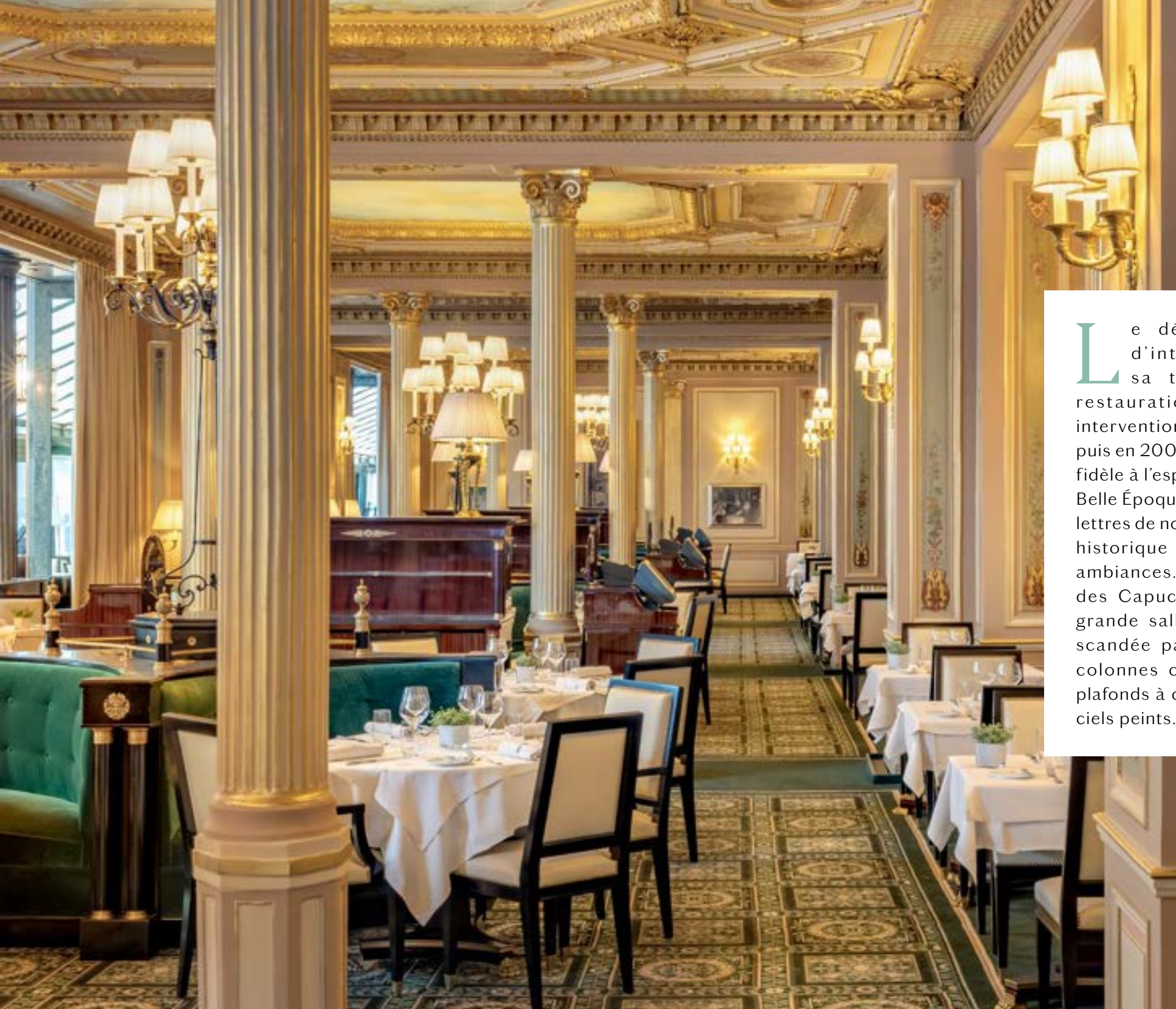


Le 23 septembre 2020, date à laquelle une partie du mobilier du Grand Hôtel et du Café de la Paix doit être vendue aux enchères en vue des travaux qui s'annoncent. Pour que rien ne change, il faut que tout change... Fauteuils, dessertes, lampes, chariots roulants, et même les lettres dorées de l'enseigne du Café de la Paix fixées au balcon de la suite Présidentielle... Adjugé ! Les 74 lots trouvent preneur et une partie du fruit de la vente va à Mécenat chirurgie cardiaque, qui soigne en France des enfants du monde entier atteints de malformations cardiaques.



“
*Le temps est donc
venu de découvrir
la nouvelle allure du
Café de la Paix,
orchestrée par
Pierre-Yves Rochon.*
”





Le décorateur et architecte d'intérieur y achève ainsi sa troisième campagne de restauration après une première intervention à la fin des années 1990 puis en 2002. Plus que jamais fidèle à l'esprit luxuriant de la Belle Époque, il a redonné ses lettres de noblesse à ce décor historique agencé en deux ambiances. Côté boulevard des Capucines, place à la grande salle de restaurant scandée par ses fameuses colonnes cannelées et ses plafonds à caissons ornés de ciels peints.

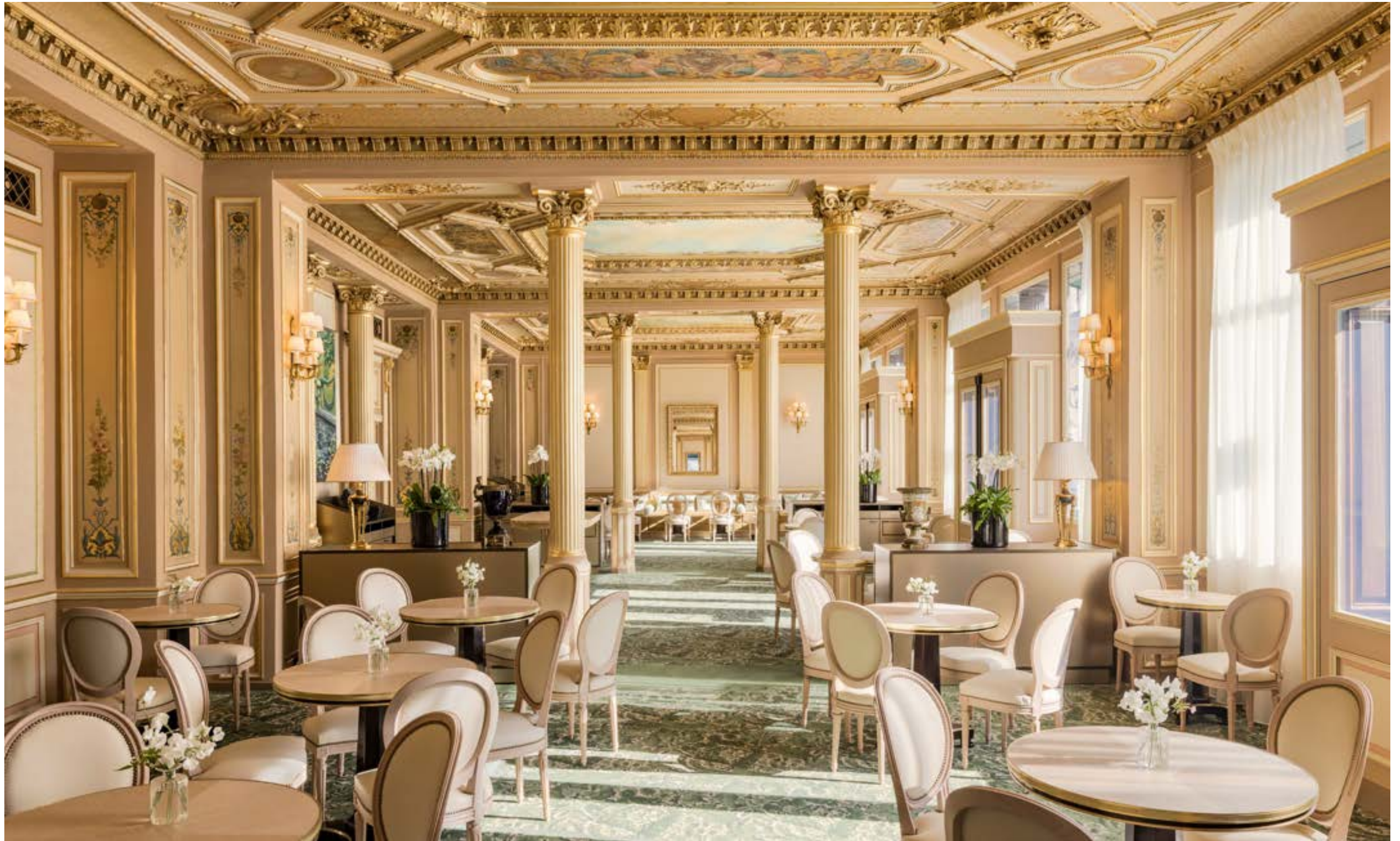
Pierre-Yves Rochon y a décliné une subtile palette de matières en or, blanc crème et vert que vient rehausser un mobilier en bois sombre, des fauteuils de style Louis XVI tapissés de cuir crème, des banquettes en velours vert et une profusion de luminaires. Les motifs en caissons de la moquette ont été recolorisés dans l'évocation d'une nature adoucie. C'est dans ce cadre que sont également servis les petits-déjeuners de l'InterContinental Paris Le Grand réputés pour leurs formidables buffets qui se complètent désormais de trois comptoirs derrière lesquels les chefs préparent à la minute œufs, jus frais et autres gourmandises.



Côté place de l'Opéra, le décor évolue à la façon d'un jardin d'hiver pour accueillir la clientèle purement « Café », venue boire un verre à l'intérieur ou en terrasse et manger un plat ou une pâtisserie sur le pouce. Le mobilier en chêne blanchi s'accorde aux motifs imprimés de feuillages des

coussins et de tissus imitant la paille tendu aux murs. Au sol, la moquette s'inspire d'un dessin de feuillage de Madeleine Castaing, célèbre décoratrice du Saint-Germain-des-Prés des années 1930 aux années 1980.







“ Les décors sont en place, le spectacle peut commencer, mis en scène par une brigade de serveurs en uniforme, rompue à la grande tradition de la brasserie parisienne. ”





À la carte, priorité aux belles recettes des arts culinaires français, ce je-ne-sais-quoi très parisien réinterprété avec brio et modernité par le chef Laurent André, un Jurassien formé auprès d'Alain Chapel et Alain Ducasse. «*Les habitués, comme les touristes, viennent au Café de la Paix pour y trouver la quintessence de la brasserie parisienne. Nous avons beaucoup travaillé à faire renaître cette identité, en cuisine comme en salle avec les viandes et les poissons servis au guéridon, et un banc de l'écailler ouvert toute l'année exceptée en été*», confie-t-il quelques jours avant la réouverture.

La célèbre soupe à l'oignon du Café de la Paix, réalisée selon la recette élaborée à l'ouverture en 1862 ouvre le bal, gratinée comme il se

doit au vieux comté et accompagnée de croustons. La sole grillée ou meunière, autre incontournable est détaillée devant les convives et s'accompagne d'une mousseline de pommes de terre au beurre frais ou une cocotte de légumes du printemps. Les produits de terroir sont mis à l'honneur dans les deux menus proposés par Laurent André, *Retour du Marché* ou *Découverte en cinq plats*. Foie gras de canard confit, quenelles de homard, côte de veau en cocotte, noix de Saint-Jacques marinées au citron caviar... Les recettes évoluent au gré des saisons.

À l'heure des desserts, les regards se portent vers les deux stars de la maison : le mille-feuille caramélisé à la minute et l'opéra, présentés dans une version forcément gourmande et intense en saveurs. Ce nouveau Café de la Paix, plus authentique et plus jeune que jamais !





Café de la Paix
5, place de l'Opéra — 75009 Paris
www.cafedelapaix.fr — 01 40 07 36 36

CONTACT PRESSE :
Élodie ROCCIA
elodie@agencemelchior.com
+33 (0)6 84 7495 11