

À TABLE

STÉPHANE DURAND-SOUFFLAND
sdurandsouffland@lefigaro.fr

Sous vos yeux : les toits de Paris, prairie de zinc sous laquelle bat le cœur de Lutèce, la Seine qui ondule, Notre-Dame si proche qu'on dirait la chapelle privée du domaine, les fenêtres qui s'illuminent les unes après les autres sur l'île Saint-Louis. Et, depuis la terrasse nouvellement créée au sommet de l'immeuble, une vue totale sur la ville, jusqu'à la Défense côté ouest et aux Mercuriales de Bagnelet qui, côté est, scintillent à l'éclat du soleil couchant.

Après quinze mois de travaux pharaoniques engagés par le propriétaire qui porte le prénom de son grand-père, André Terrail, la Tour d'Argent a rouvert ses portes début août. Du nouveau décor - l'ancien avait plus que fait son temps -, ne retenons que l'essentiel : les baies vitrées qui ouvrent le restaurant sur la capitale ont gagné environ 20% en surface, de sorte que l'immersion est encore plus saisissante qu'autrefois. Le spectacle de la cuisine dirigée par Yannick Franques s'offre désormais à la salle, ce qui permet de passer des clochers de la cathédrale aux toques des cuisiniers pour varier le spectacle et de sentir la vibration des fourneaux. Et si des écrans numériques ont remplacé les antiques bons de commande papier, le service - l'un des plus maîtrisés de Paris sous la houlette du virevoltant Stéphane Trapier - a gardé ses queues-de-pie, son ardent, ses chandeliers, sa monumentale carte des vins (elle pèse près de 8 kg) pleine de verticales à donner le vertige aux connaisseurs les plus exigeants. Pour l'anecdote, le sommelier n'a que 33 ans et se nomme Victor Gonzalez, retenir ce nom.

Plaisir de l'interdit

Le décor, c'est bien joli, mais il ne nourrit pas son homme, et à trop s'attarder sur les splendeurs de la Tour d'Argent, l'on pourrait laisser croire que l'assiette n'en est pas digne. Or, c'est faux. À l'équation compliquée (site mondialement connu x légende familiale x clientèle internationale x canard au carré / impératif de rester à la page - qu'est-ce qu'on mange?), Yannick Franques a trouvé une solution. Pas question de tourner le dos à la grande tradition maison, ni de s'endormir sur des sauces d'autrefois en risquant l'overdose de beurre. Un exercice de funambulisme gastronomico-temporel. La Tour ose ainsi envoyer en entrée, à une époque où cette spécialité n'a plus trop bonne presse, du foie gras (celui des « trois empereurs », certes, recette inspirée du prototype du XIX^e siècle), accompagné de gelée au porto et d'un condiment à l'abricot. Vertueux? Cela se discute. Bon? Oh oui, et l'on se surprend à retrouver avec bonheur ce vieux complice des fêtes carillonnées de jadis avec, en plus, le plaisir de l'interdit.

La quenelle de brochet André (le grand-père) Terrail paraît en habit noir, comme une île sombre sur une émigration relevée de truffe de Bourgogne - qui, surprise, a du goût - et rehaussée d'une combinaison champignons de Paris et infusion de shiitakés cueillis dans le Val-d'Oise. De la belle ouvrage, textures et saveurs subtiles sans fadeur.

Le homard breton, lui, est dédié aux « trois radjahs ». Il s'agit, vous l'avez deviné, d'une préparation fouettée au curry. La cuisson du crustacé est l'une des plus remarquables qui soient - le chef n'est pas meilleur ouvrier de France pour rien - et sa sapidité iodée relève de l'enchantement. De sorte qu'on se demande si le gyoza de banane plantain au citron vert ajoute quelque chose à ce plat, ce qui ne nous paraît pas certain mais c'est là l'affaire de goût. Vous préférez la sole? Son filet, épais comme un lingot de platine, est servi à la Tour d'Argent façon « cardinale », c'est-à-dire revêtu d'une soutane pourpre - bisque d'écrevisse parfumée d'estragon. Le poisson est escorté d'épinards et de tétrogone, cavalerie verte qui sonne une vigoureuse charge sur le prélat replet. Un classique au goût du jour, alliant volupté des temps anciens et nerf végétal de la cuisine contemporaine.

Le mythique caneton

Difficile, quai de la Tournelle, de ne pas sacrifier au rituel du canard. Si vous êtes deux, vous pouvez tenter le mythique caneton au sang Frédéric Delair en trois services (185 € par personne, le mythe de ces palmes académiques se paye cash), découpé par un maître d'hôtel virtuose « à la volée », c'est-à-dire au bout de sa fourchette sans qu'il touche le plat. Sinon, la version « au fil du temps », un filet laqué, sauce tein-



Yannick Franques (ci-dessous) propose des classiques au goût du jour comme la quenelle de brochet André Terrail (ci-dessous) depuis la cuisine, désormais ouverte sur la salle.

LA TOUR D'ARGENT,
UNE LÉGENDE TOUJOURS ACTUELLEL'INSTITUTION DU QUAI
DE LA TOURNELLE A ROUVERT
SES PORTES APRÈS QUINZE
MOIS DE TRAVAUX DANS
UN NOUVEAU DÉCOR AMBITIEUX.
MAIS QUE VAUT L'ASSIETTE?

tée de soja, ail noir, courgette à l'huile de pistache, remplit parfaitement sa mission - proposée dans le menu déjeuner en quatre services à 150 € ou à la carte (115 €). Là encore, il convient de



saluer une cuisson parfaite de l'oiseau numéroté et un équilibre gustatif digne d'éloges.

Vous pourriez bien sûr sauter l'étape du plateau de fromages (18 €) mais ce

serait dommage de ne pas goûter (entre autres) le comté de 36 mois de la famille Badoz détaillé avec conviction par un briscard de la Tour, Olivier Jacquin, ambassadeur franc-comtois en queue-de-pie. Notre dessert, ce soir-là, avait pris la forme d'une construction intitulée « rien de plus que du chocolat », élaborée à base d'un grand cru dominicain. Rien de plus, en effet, mais rien de moins qu'un moment de pure gourmandise paré de toute la légèreté que pareille folie cacotée peut offrir. La température de service est celle qui convient, au demi-dégré près. Le chocolat dans tous ses états cajole votre palais - et la cave inépuisable contient de vieux portos qui peuvent au besoin accompagner la dégustation.

En résumé, la Tour d'Argent reste la Tour d'Argent. Un établissement unique en son genre, riche d'une histoire avec un grand H, observatoire poétique de Paris doté d'une âme véritable, qui propose - à des tarifs étourdissants - une vision intemporelle du grand restaurant. On ne vient pas ici pour une cuisine d'avant-garde. Mais on retrouve, intact, le goût d'une légende cocardière qu'avaient appréciée les trois empereurs et une ribambelle de stars mondiales. Un musée qui vit à travers sa cuisine d'aujourd'hui.

La Tour d'Argent.

15, quai de la Tournelle (Paris 5^e).

Tél. : 01 43 54 10 08.

Menus à 150 € (déjeuner), 360 € et 440 €.

À la carte, compter environ 300 €.

Fermé dimanche et lundi.

UN BAR ET UNE TERRASSE POUR ÉLARGIR L'OFFRE

ALICE BOSIO abosio@lefigaro.fr

Il aura fallu trois ans de réflexion et quinze mois de travaux à André Terrail pour inscrire sa marque sur la Tour d'Argent, institution vieille de plus de 400 ans qu'il dirige depuis 2006, succédant à son père, Claude, roi des nuits parisiennes, lequel avait lui-même pris la suite de son père, André, en 1947. « Le temps était venu pour moi d'écrire mon histoire, dans le respect et la continuité de celle de ma famille, avec sérénité. J'en avais envie, les équipes aussi », explique le patron de 43 ans.

Après avoir lancé la boulangerie en 2016 puis l'épicerie fine en 2020, André Terrail continue de chercher à démocratiser la

Tour et l'ancre dans son époque. Confiée à l'architecte Franklin Azzi, la rénovation a permis de métamorphoser la salle du restaurant au sixième étage mais aussi de créer trois nouveaux espaces : un bar au rez-de-chaussée, un appartement au cinquième et un toit-terrasse au septième.

Le Bar des Maillets d'Argent, visible depuis la rue et auquel on accède par le nouveau vestibule lumineux, est l'emblème d'une Tour qui vise désormais un public plus large. Ouvert tous les jours, dès 9 heures pour le café-croissant du matin et jusqu'à minuit, offrant une carte de goûter et de snacking, il a été pensé comme un bar anglais tout en boiseries, comptoir en étain, moquette rayée noir et blanc et fauteuils verts. Son nom et plusieurs éléments

de décoration comme d'anciennes coupes sont un clin d'œil à la passion de Claude Terrail pour le polo. Le bar se prolonge par un salon cosy avec canapés, bibliothèque et cheminée en hommage à Frédéric Delair, inventeur du fameux canard à la presse, qui céda la Tour à la famille Terrail en 1911. « Nous nous sommes associés à la maison Camus avec pour ambition de devenir le meilleur bar à cognac de Paris ! », détaille le maître des lieux.



« Le temps était venu pour moi d'écrire mon histoire, dans le respect et la continuité de celle de ma famille »

ANDRÉ TERRAIL,
DIRECTEUR DE LA TOUR D'ARGENT

Pour accéder aux étages, on franchit une épaisse porte en bois qui dissimule un couloir noir où de nouvelles vitrines racontent l'histoire de la maison et de ses illustres convives à travers des photos, menus ou correspondances issues des archives familiales. « Notre maison a toujours été un théâtre à la pointe de la modernité. J'assume que nous soyons aussi un divertissement dédié à sortir nos clients de la morosité, un peu comme Disneyland. Une sélection d'autographes, français d'un côté, internationaux de l'autre, entoure l'ascenseur. Au 5^e, un espace de 150 m² jusqu'alors réservé aux banquets a été transformé en

appartement haussmannien ponctué de touches scandinaves, doté d'un grand salon avec cuisine ouverte Gaggenau et table pouvant accueillir 12 personnes, d'une chambre et d'une vaste salle de bains avec sauna, écho aux origines finlandaises de la mère d'André Terrail. « C'est ici que nous nous sommes le plus amusés à réinventer l'espace ! C'est tellement nouveau pour nous et cela participe à tirer la Tour vers l'univers lifestyle », confie le quadra qui espère bien y loger une clientèle américaine ou japonaise, à qui il proposera aussi une DS 9 avec chauffeur pour ses déplacements.

Dans la salle du restaurant gastronomique, le principal changement vient de l'ouverture de la cuisine en marbre noir, nouveau théâtre dans la continuité de la salle. Toujours bleue, la moquette signée Margaux Lavèrre évoque les méandres de la Seine. Au plafond, Azzi a imaginé un capelage en métal argenté tandis qu'une fresque bariolée d'un Paris fantasmé par Antoine Carbone a été accrochée aux cimaises et que des chaises en jute sur mesure de Pierre Frey ont fait leur apparition.

Gardons le meilleur pour la fin : la pièce maîtresse de la nouvelle Tour se situe au dernier étage, jusqu'alors inaccessible. « C'est là que le travail de Franklin Azzi a été le plus complexe, le plus pur, le plus minimal. » Végétalisée, pourvue d'un sol en pierre de Vals et de panneaux métalliques harmonisés avec le zinc du toit, la terrasse d'une trentaine de places, où s'rotent champagnes Roederer et cocktails, dispose d'une vue sublime. Un petit luxe caché et intime à savourer le soir, si la météo le permet... ■



Le toit-terrasse, pièce maîtresse de la nouvelle Tour d'Argent. MATTHEU SALVANG