



FOOD

La Tour d'Argent se réinvente à Paris

Nouveau décor, nouveau rooftop, nouvel appartement... Après des mois de rénovation, la Tour d'Argent rouvre enfin ses portes à Paris.

PAR JADE SIMON
21 septembre 2023

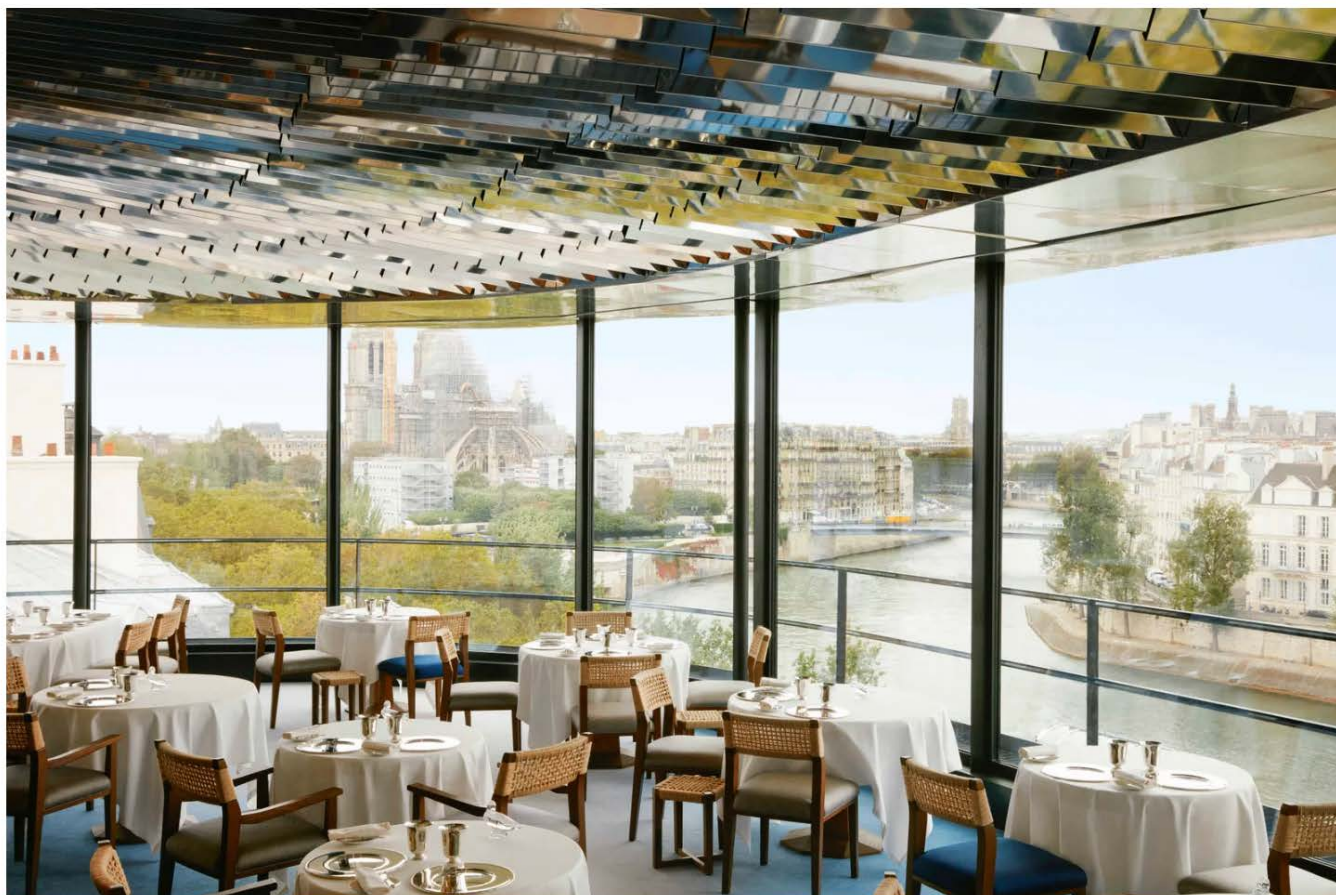
Institution mythique au charme et à la légende gastronomique inoxydable, **La Tour d'Argent** n'en finit plus de se réinventer. Près de 5 siècles après sa création, par un dénommé **Rourteau** en 1534, cette auberge élégante est devenue au fil des décennies le repaire favori des fins gourmets à Paris.



Le Bar des Maillets d'Argent de La Tour d'Argent Matthieu Salvaing

Mené aujourd'hui par **André Terrail**, digne successeur de son père et son grand-père, le lieu, tel, le phoenix, gagne un florilège de nouveaux espaces. Sous la houlette de l'architecte d'intérieur **Franklin Azzi**, on y découvre, tout d'abord, au rez-de-chaussée **Le Bar des Maillets d'Argent**. Décoré dans un esprit de gentlemen's club feutré, il rassemble des canapés cossus, une belle cheminée et les trophées de polo de **Claude Terrail** (le père du propriétaire). Première mise en jambe avant de découvrir les étages. Pénétrant dans un long couloir sombre, parsemé de photos vintage où l'on aperçoit **Salvador Dalí**, dînant d'une pièce montée d'homards, **Brigitte Bardot** ou encore **Bernadette Chirac**, mais aussi des lettres de manuscrites signées d'**Auguste Escoffier**... On rejoint ensuite l'ascenseur.

Le nouveau décor de la Tour d'Argent



La Tour d'Argent à Paris Matthieu Salvaing

Au 6ème étage, la salle du restaurant a été entièrement revampée, gagnant un plafond miroitant, une fresque colorée imaginée par l'artiste **Antoine Carbonne** et une cuisine ouverte où s'affaire le chef **Yannick Franques** et son équipe.



Matthieu Salvaing

Ballet de toques qui magnifie, aux yeux de tous, les grands classiques culinaires de la maison : langoustines royales au yuzu et lait fumé, oeuf en neige aux girolles et à la truffe blanche, caviar de Sologne et tulle croustillante au sarrasin, homard bleu accompagné d'un gyoza parfumé mais aussi et surtout le célèbre caneton au pralin de noisette, signature des lieux, tout comme les crêpes *Mademoiselle* flambées minute. Le tout à déguster face à Notre-Dame et le soleil qui se couche sur la Seine.



Matthieu Salvaing

Tandis qu'à l'étage supérieur, on retrouve désormais un rooftop plongeant sur les toits parisiens et le pont de la Tournelle. Ouverte aux beaux jours, la terrasse est l'oeuvre de l'artisan **Daniel Bain**, est permet, de 18h30 à minuit, de siroter du champagne Roederer ou des cocktails face à la vue.



Le rooftop de La Tour d'Argent Matthieu Salvaing

Last but not least, le 5ème étage a été revampé en appartement privé où venir poser ses valises. Autant de bonnes raisons d'y faire un tour...



Matthieu Salvaing

A réserver ici

restaurants

restaurant paris