



REPÉRAGE

LA TOUR D'ARGENT
**NOUVEL
ÉCLAT**



Après plus d'un an de travaux, La Tour d'Argent, entièrement reliftée par l'architecte **Franklin Azzi**, vient d'ouvrir ses portes. Au menu, le restaurant évidemment, mais également un bar ouvert sur la rue et une suite de prestige pour initiés.

réalisation **Océane Algaron**
texte **Laetitia Møller**
photos **Paloma Saint Léger**

Rien n'avait bougé depuis plus d'un demi-siècle. C'est dire la détermination d'André Terrail, deuxième du nom et petit-fils du fondateur de La Tour d'Argent, institution gastronomique française réputée dans le monde entier pour sa recette du « canard au sang » numéroté et son restaurant perché au 6^e étage. Le projet est d'envergure car il faut à la fois restructurer l'immeuble devenu vétuste et repenser l'ensemble de la décoration intérieure un brin désuète. Le tout sans brusquer les habitudes des clients fidèles et en se plongeant dans les racines de cette entreprise familiale, ayant survécu aux soubresauts de l'histoire et aux effets de mode. « J'ai habité dans l'immeuble jusqu'à l'âge de 30 ans, raconte André Terrail, qui a repris les manettes en 2006. Mon père, avec qui je déjeunais tous les dimanches au restaurant, vivait au premier étage dans un appartement de fête qui a vu danser l'acteur américain John Wayne. Ce n'est pas seulement une entreprise que je réorganise, c'est aussi mon chez-moi. » ►

Immeuble mythique

En 1582, l'adresse accueillait une auberge déjà très prisée. La légende raconte que les chevaliers se battaient en duel sur le pont de la Tournelle pour y avoir une table. Depuis la rénovation, le rez-de-chaussée abrite le Bar des Maillets d'Argent, ouvert dès potron-minet jusqu'au digestif nocturne.



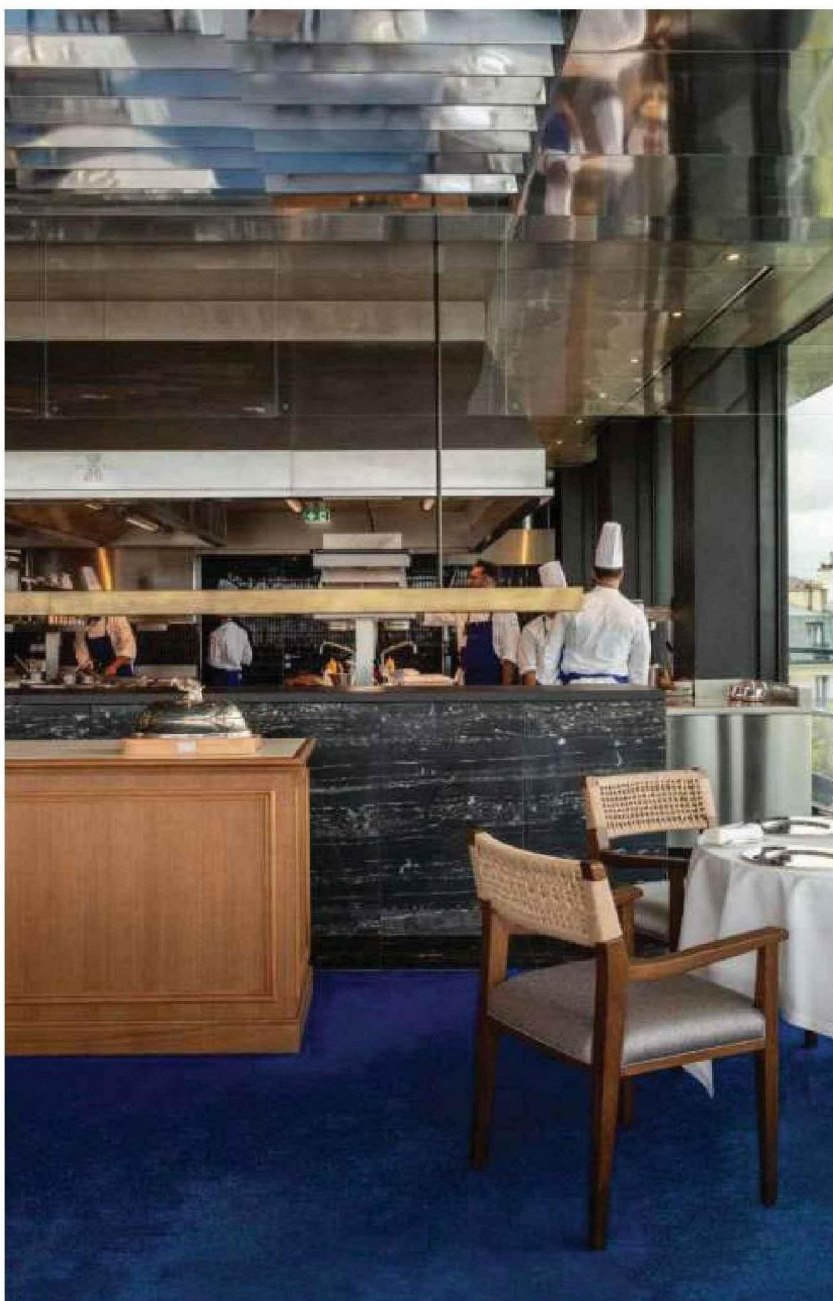
Dîner au sommet

Point d'orgue de la salle de restaurant, la légèreté de sa verrière, véritable performance technique, qui dégage un panorama unique sur la Seine et Notre-Dame. Chaises en chêne, corde de jute tressée et tissu Le Manach, dessinées par Franklin Azzi et fabriquées par l'atelier Pierre Frey. Argenterie (Christofle).

Plusieurs agences sont consultées et c'est Franklin Azzi, également impliqué dans la réhabilitation de la Tour Montparnasse, qui séduit le plus par sa capacité à relever ce défi d'équilibriste. « Il fallait vraiment comprendre l'ADN de la maison, raconte l'architecte. On a passé beaucoup de temps à discuter avec André Terrail et ses équipes car, outre l'architecture et la décoration, la mission consistait aussi à définir un nouvel outil de travail. On a tout repensé, de la cuisine ouverte sur la salle, qui modifie complètement les habitudes du chef, jusqu'aux guéridons dédiés à la découpe du canard et au

flambage. » Plus de dix-sept corps de métier sont mobilisés et l'excellence du savoir-faire français s'invite à tous les étages.

Soucieuse de s'ouvrir sur le quartier – une logique initiée en 2020 avec le lancement d'une pâtisserie, d'une épicerie et d'une boulangerie –, La Tour d'Argent inaugure plusieurs nouveaux espaces. Accessible par un vestibule au dallage à cabochons et à l'imposant lustre aux 277 pampilles d'inspiration Art Déco, le Bar des Maillets d'Argent, ouvert du matin au soir, fait dialoguer un comptoir en étain réalisé à l'ancienne avec une moquette à rayures et des fauteuils vert tendre ►



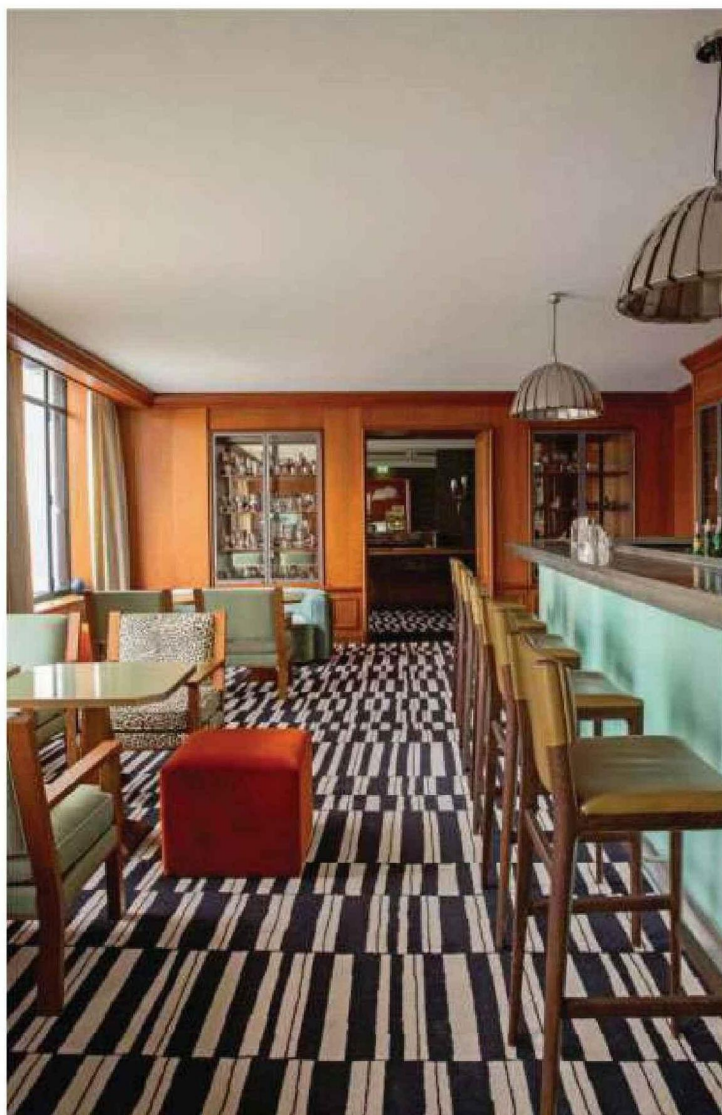
Théâtre culinaire

Autre nouveauté issue de la rénovation : la cuisine est désormais ouverte sur la salle, permettant aux convives d'observer la chorégraphie des fourneaux. Un comptoir massif en marbre noir Portor Silver d'origine française, surplombé d'un élégant chauffe-plat en laiton patiné, encadre le spectacle.



Paris est une fête

En lieu et place de l'ancien plan de Paris, l'artiste contemporain Antoine Carbone a imaginé une fresque de 4 mètres de large fantasmant la capitale au Moyen Âge. Au sol, la moquette sur mesure conçue par l'artiste Margaux Lavèvre reproduit les mouvements de la Seine, tandis qu'un audacieux plafond de 1270 tuiles en aluminium anodisé reflète la salle et son animation.



...pt corps de métier
...nce du savoir-faire
...étages.
...r le quartier – une
...avec le lancement
...cerie et d'une bou-
...tinaugure plusieurs
...ssible par un vesti-
...ons et à l'imposant
...s d'inspiration Art
...d'Argent ouvert du

Impression optique

Inspiré des années 1930, le Bar des Maillets d'Argent, en hommage à la passion pour le polo de Claude Terrail, père d'André, l'actuel propriétaire, ose le mix and match. Les boiseries en chêne et le plateau en étain du comptoir voisinent avec une moquette graphique, des tables en lave émaillée – dessinées par Franklin Azzi – et des suspensions des années 1960 d'Elio Martelli.

La magie du bow-window

En hommage à Augusta Burdel, la grand-mère d'André Terrail qui a vécu dans cet appartement, une suite a été aménagée au cinquième étage. Orienté vers la vue tel un tableau magistral, le salon de cette suite mêle touche scandinave

et design des années 50 à 70.

Canapé "Confidential" d'Alberto Rosselli (Saporiti), chaise "Knitting" habillée d'une peau de mouton signée Ib Kofod-Larsen (Audo Copenhagen) et table basse en bois verni des années 60 de Giovanni Offredi (Saporiti).



réveillés par quelques motifs léopard. Ici, comme dans la nouvelle et unique suite du 5^e étage, conçue en hommage à Augusta, la grand-mère d'André Terrail, Franklin Azzi revisite en douceur les codes classiques d'un hôtel particulier, procédant par touches, à l'instar de ce tableau en céramique émaillée bleu électrique de l'artiste Maximilien Pellet qui bouscule moulures et parquet en point de Hongrie.

Il faut encore monter un niveau pour accéder au club du spectacle. Au 6^e, le restaurant s'est délesté de ses piliers et tentures pour dévoiler une baie vitrée donnant

sur Notre-Dame, qui fait quasiment disparaître la structure. « On voulait obtenir une abstraction de la verrière, comme si l'on dînait suspendu au-dessus des quais de Seine, détaille Franklin Azzi. C'est une prouesse technique car la toiture ne repose désormais que sur deux petits poteaux. » Pour que tout le monde profite du spectacle, l'architecte a également conçu un subtil jeu de miroirs – « typique du voyeurisme bourgeois des brasseries de la fin du XIX^e siècle où les miroiteries permettent de regarder ce qui se passe à côté », explique-t-il. Composé d'un assemblage en éventail de lames en aluminium ►

REPÉRAGE LA TOUR D'ARGENT

anodisé, le plafond ultracontemporain reflète à la fois la salle, la rue et la Seine en contrebas. « J'aime ce côté vibrionnant du restaurant, commente André Terrail. Il doit y avoir de la vie, un certain sens de la fête. » C'est précisément ce qu'exprime la fresque murale, ayant remplacé l'ancien plan de Paris encastré dans les boiseries, imaginée par l'artiste Antoine Carbonne. Dans une belle avalanche de couleurs vives, elle y représente un Paris joyeux et fantasmé datant du Moyen Âge. Dans un coin, un hélicoptère anachronique attire l'œil. Il fait référence à celui emprunté par l'acteur et réalisateur Orson Welles pour venir dîner au restaurant. Il aurait atterri sur le toit, transformé aujourd'hui en rooftop. Un poste idéal où venir boire un verre, en contemplant la mer de zinc des toits de Paris, bientôt classés au Patrimoine mondial de l'Unesco ■ Rens. p. 174.



↑ **Table confidentielle**

Dans la salle à manger de la suite – où le chef du restaurant peut cuisiner pour les convives –, l'architecte Franklin Azzi a misé sur le jeu de matières. Chêne massif, laque brillante et plan de travail en Dekton® – un mélange de verre, de porcelaine et de quartz – composent une harmonieuse partition.

← **Chambre en héritage**

Le lit sur-mesure Treca a nécessité l'intervention de 27 artisans différents. Pied et tête de lit (Pierre Frey), tables de chevet signées Jean-Claude Mahey.