

# Vertige de la Tour

**Que reste-il du panache  
gastronomique parisien ?  
Sûrement La Tour d'Argent.  
Depuis quatre cents ans, fidèle  
à son glorieux quai de Seine.  
Depuis cet automne, dans une  
révolution architecturale et  
décorative. Entre les deux,  
l'éternelle légende d'une table  
comme une figure de proue.  
La Tour prend grâce.**

Par Emmanuel Rubin •  
Photos Cyril Zannettacci/Agence Vu pour Geste/s

**C'**est le tendre vertige des grandes sagas quand il s'agit de les raconter. Par où commencer ? Comment oser ? Encore plus délicat lorsqu'elles décident soudain de ne pas s'endormir dans leur superbe. Se rappeler ainsi, il y a deux ans à peine, la Tour d'Argent annonçant sa fermeture pour travaux. Voilà qui n'aurait pas franchement affolé grand monde, s'il n'était précisément celle-ci : la Tour ! Restaurant à mi-pente du mythe et du monument. Maison phare des quais de Seine, dont on affirme que la ferronnerie de sa porte d'entrée est l'une des plus photographiées de la capitale. La Tour pas si loin de celle d'Eiffel. Un fantôme d'adresse qui dépasse sa







**En ouverture** : signé Christoffle, le pressoir d'argent du fameux canard au sang devenu à travers le monde, symbole d'excellence gastronomique. **Ci-dessus** : révolution de genre, la cuisine sous la houlette du chef Yannick Franquès est désormais ouverte sur la salle.

propre nature puisque, sans même y croiser les couverts, des générations en ont fait l'étoffe de leur drôle de rêve. Les hédonistes comme les curieux. Hiver 2021, la Tour ferme son carnet de réservations. Dix-huit mois de chantier annoncés pour celle qui n'avait jamais pris congé de sa grande ville depuis les quatre siècles de sa légende. La Tour toujours en garde. Sous les orages, malgré les guerres sauf la grande de 14. Une table fantasque et fantasma qui soudain baissait le rideau dans la promesse d'un nouvel acte. Six saisons sous la poussière, sous les gravats, plus d'un an d'impatience offrant peut-être de pouvoir rappeler l'un des plus beaux romans parisiens. Car enfin, comment comprendre l'attente qui s'en mêle sans évoquer la mémoire qui la précède. Et de retomber dans la petite angoisse du par où commencer ? Avec la Tour, les *"il était une fois"* s'épuisent. On la convoque, en 1582, à l'enseigne du chef Rourteau, hostellerie ancestrale de la cité sans que registres et cadastres ne la confirment tout à fait. Henri III y aurait découvert la fourchette. Plus loin, Louis XIV en majesté s'y serait pressé avec sa cour. Rien d'impro-

vable, rien de très certain jusqu'à l'arrivée de Frédéric Delair, le grand Frédéric, qui y réinvente, en 1890, le grand service et installe la tellurique recette du canard au sang. Lequel préparé en salle dans un précieux pressoir a fait le tour du monde, patiemment numéroté à l'attention de chaque convive jusqu'à traverser les années et le million. La Tour qui, un beau jour de 1911, croise un certain André Terrail, jeune époux de la fille du propriétaire du célèbre Café Anglais. Est-ce parce qu'il est fusionnel, toujours est-il que le couple propulse le 15, quai de la Tournelle vers l'excellence et le dynastique. Car après André, Claude ! Fils prodige, dandy héroïque qui, cinquante ans durant, invente autant qu'il installe la Tour à hauteur d'étoile. Celle qui compte triple au firmament gastronomique du Guide Michelin, celle qui aimante la planète stars. La Tour alors telle qu'en elle-même : cinq étages au-dessus de la Seine, tout de suite après un boudoir d'ascenseur émouvant à grimper vers l'un des plus hypnotiques tête-à-tête parisien. Celui d'une salle belvédère qui ouvre ses paupières sur le ciel de la ville vraiment lumière et invite Notre-Dame à passer à





**Ci-dessus, de gauche à droite** : le vif argent du gobelet et de l'assiette, traditionnelle préface de la mise en table. Le petit théâtre du canard réenchanté. **Double page suivante** : comme la Seine, jamais la même, toujours recommandée, la salle du restaurant entre l'inédit d'un plafond en tuiles aluminium et l'éternel de Notre-Dame.

table en même temps que les rois et les reines, les princes et les présidents, Hollywood et la Dolce Vita, les Orson Welles et les John Wayne, les Kennedy et les Monroe, Picasso, des artistes et Disney qui s'en inspire dans son délicieux *Ratatouille*. Le livre d'or ? Surtout ne pas le réveiller sous peine de verser dans l'insomnie. Le grand monde à sa suite et, à 26 ans, André Terrail, deuxième du nom, troisième de la génération, prenant la suite du nouveau siècle. Lequel nouveau siècle vient sûrement de commencer à la Tour au prétexte comme au privilège de grands travaux.

Par où commencer... Peut-être par la rencontre. Celle du maître des lieux et du maître d'œuvre, du restaurateur et de l'architecte. C'est à Franklin Azzi qu'André Terrail a confié cette ambition autant que cette aventure. *"L'heure était venue, avoue le propriétaire, de faire entrer la Tour dans ce millénaire. Une décision aussi folle qu'émouvante où l'on se dit que s'il est nécessaire d'ouvrir un chapitre inédit, celui-ci ne doit pas abîmer le sens de l'histoire. L'histoire de La Tour comme l'histoire tout court tant l'adresse s'inscrit dans un quartier, un patrimoine, un*

*paysage parisien. Le Ve arrondissement, la Rive Gauche des quais, l'île Saint-Louis en voisine, la Seine, Notre-Dame, bien sûr, mais aussi les toits de la ville. À cet instant, on oscille entre l'émotion et le frisson, l'aventure et l'audace. Par sa formation, son parcours, son travail, Franklin Azzi offrait d'avoir un regard complet, cette vision globale d'architecte et d'architecte d'intérieur."* L'échange entre les deux hommes devient alors dialogue ; entre la mémoire et la modernité, entre l'esprit d'un lieu et son élan contemporain. Également entre l'art et l'artisanat puisque la Tour d'Argent a toujours cultivé le goût de l'un, le sens de l'autre. En écho, Franklin Azzi reconnaît *"un chantier d'envergure, dans sa dimension architecturale comme dans son ambition de décoration avec, en prime, la gageure de tenir des délais courts au regard de l'ampleur du défi."* Dix-huit mois au compteur et pas moins de dix-sept corps de métiers différents mobilisés : entreprise de charpente métallique, façadier, couvreur en zinc, atelier de menuiserie et de ferronnerie d'art, prioritairement choisis en France selon le double souhait d'André Terrail et de Franklin Azzi.

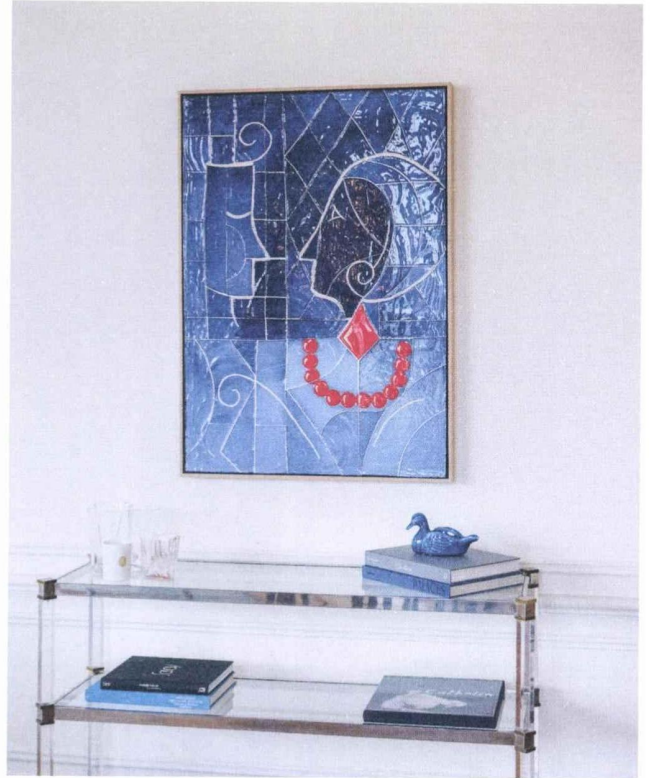
















Page de gauche, de haut en bas et de gauche à droite : assiette Raynaud, verre Baccarat, couverts Christofle, le triptyque des arts de La Tour. *Le Souvenir d'Augusta*, tableau en céramique signé Maximilien Pellet. La salle à manger de la suite inédite. Fauteuil recouvert de tissu Pierre Frey. **Ci-dessus** : entreprise du patrimoine vivant, Gaggenau a conçu une cuisine sur mesure pour l'appartement de La Tour.

Automne 2023, la revoici, la revoilà, la Tour en éternel retour et sur l'air, une fois encore, du par où commencer ? Grimper impatient vers cette salle de restaurant tant attendue ou bien se glisser en bas juste après le célèbre voiturier. Si la Tour est un théâtre, autant la suivre dans le sens qui sera celui du public, et d'abord ce sobre vestibule où l'éminence d'une table Grand Siècle portant une nature morte très vivante de fleurs, de fruits et de légumes voisine avec cette toile originale, spécialement imaginée par l'artiste et marqueteuse de paille, Pauline Guerrier. On y devine des chevaux rouges sur fond bleu. Le bleu fétiche de la Tour et les chevaux qui ne le sont pas moins. Couple aristocratique qui annonce la renaissance d'un rez-de-chaussée. Longtemps qu'il ne s'y passait rien ou pas grand-chose. Du moins, depuis qu'en 1936, le restaurant s'est retrouvé au cinquième. Aujourd'hui, place à ce bar dit des Maillets d'Argent prolongé d'un salon en poche. Le premier imaginé en souvenir des soirées d'après match lorsque Claude Terrail célébrait les victoires et les défaites de son équipe de Polo, le second voulu comme un

antidépresseur feutré dans ses velours, ses rayons de bibliothèque, ses murs en tenture et son feu de cheminée. Au bar, ce climat délicieusement culotté à faire entrer la rue par ses fenêtres et imposer en douceur un pur zinc de comptoir (sorti des ateliers des Étaines de Lyon) dont les lignes graphiques ne manquent néanmoins pas de se rappeler au bon chic. Au salon, moquette, fauteuils, canapés Pierre Frey, miroir vieilli, chêne teinté, verre strié, plafond à caissons installent moins l'espace particulier d'un restaurant qu'une invitation au salon. En le quittant, un rideau pique la curiosité. On le tire sur une ombre de couloir. Couloir à mémoire, couloir à histoire où la Tour partage ses plus beaux souvenirs au fil des clichés noir et blanc, des menus d'exception et le grand monde de ses lettres autographes. Un ascenseur dans la même intrigue qui, juste avant l'étage restaurant, annonce la belle surprise d'un appartement. *«La Tour occupe tout l'immeuble. Ce qui en fait la beauté et l'intégrité. J'ai ainsi imaginé que beaucoup rêvaient de s'y laisser enfermer. De là, j'ai voulu aller au bout du songe en créant une suite unique, un luxe en nacelle»*, révèle André Ter-





**Ci-dessus** : le rez-de-chaussée reprend vie au bar des Maillets d'Argent. **Page de droite, de haut bas, et de gauche droite** : à l'angle du salon bibliothèque. Pauline Guerrier, marqueteuse de paille, signe l'œuvre originale du vestibule. Fauteuils de bar recouverts d'un cuir au fini velouté. La Tour d'Argent le temps d'un Carré Hermès.

rail. Et l'unique qui s'ouvre sur un Paris saisi dans un large bow-window auquel chambre, salle de bains, coiffeuse, sauna et salle à manger s'appliquent à donner la réplique. Hors le sentiment du privilège, qu'en retenir ? Encore le détail de ce bleu posé en rappel d'une salle tendre de grège, de crème, de blanc et de blond. Bleu d'une cuisine très ouverte et griffée sur mesure par l'acmé du genre, Gaggenau. Bleu de cette céramique émaillée composée par l'artiste Maximilien Pellet, si proche des Terrail qu'il évoque dans cette œuvre la rencontre amoureuse des grands-parents d'André. Affaire de cœur qui rappelle désormais que le nôtre bat un peu plus fort. Un étage plus haut, place au cœur battant, place au restaurant. La porte de l'ascenseur s'ouvre tel un rideau. Inutile de chercher bien loin, voici l'un des plus beaux travellings de salle. Toujours aussi spectaculaire, toujours en suspension. La voici simplement placée sur une nouvelle orbite, impérieuse, ingénieuse. Aux tables, toujours les gobelets d'argent auxquels succèderont l'argent des couverts Christofle, les cristaux des verres Baccarat, les porcelaines Raynaud. À leurs côtés, ces chaises

à dossier tressé et assise en corde de jute, nouvelles années Trente imaginées par Azzi et réalisées par le mobilier Pierre Frey. Au fond, la composition murale d'Antoine Carbone qui "fresque" un fantôme de capitale au Moyen-Âge. Au centre, le petit théâtre du pressoir dans ses neuves courbes comme bombées pour presser le deux millionième canard. Au sol, le bleu, cette fois, imaginé en dégradé comme aux ondulations de la Seine par l'artiste Margaux Lavèvre. Plus loin, la cuisine à présent ouverte. Aux tours et contours, le défi technologique d'une paupière en double verre que Paris traverse jusqu'à vos couverts. Jusqu'à cette révolution de plafond, pièce unique dessinée par Azzi, calepinée de lames d'aluminium anodisé et poli. Un ciel en façon de grand orgue, télescopique, réfléchissant, lumineux, mobile à saisir les déjeuners et les dîners, miroitant à capter les jours et les nuits de Paris. Rien du caprice formel dans cette nouvelle geste mais tout le désir d'accorder, au XXI<sup>e</sup> siècle, La Tour dans son mythe. Intérieur, extérieur, à ses étages comme à son toit, quelque chose, quelque part d'un au-delà parisien.



