



Art de vivre Gastronomie

MOMA GROUP



Au Lafayette's, l'architecte Lazaro Rosa-Violan fait revivre des meubles d'époque en les mariant à des pièces actuelles.



Lafayette's LA FÊTE AVANT TOUT

HISTORIQUE Ce nouveau restaurant distingué, installé dans l'ancien hôtel particulier du général de La Fayette, remet au goût du jour les Années folles, sous l'impulsion de **Benjamin Patou**

L'histoire : Ce fut le Paris des années 1920. On les appelait les Années folles, avec un parfum de fête et d'insouciance. Ces années-là, palaces, paquebots, salons résonnaient de joie et de musique, de danses et de conversations les plus débridées. Cette ancienne demeure du marquis de La Fayette, réputé pour ses soirées mondaines, a su conserver son âme et son atmosphère chaleureuse.

Le décor : L'architecte d'intérieur espagnol Lazaro Rosa-Violan fait revivre des meubles d'époque, préservant le parquet d'origine et les tapisseries en les mariant à des pièces plus dans l'air du temps. Les somptueuses boiseries s'harmonisent au velours des assises. Une tapisserie XVIII^e siècle d'Aubusson cohabite avec du mobilier dessiné sur-mesure en velours et imprimés précieux.

Le restaurant s'étend sur 400 mètres carrés de salons en enfilade éclairés à la bougie nommés Musique, La Fayette et Pompadour. Jouxant la cuisine, le cellier offre une expérience plus privative.

Le style de cuisine : Pour cette belle adresse aux murs chargés d'histoire, le Moma Group propose une carte bistrot très séduisante. Un style français néo-bourgeois avec quelques influences internationales incontournables. Avec Lafayette's, Benjamin Patou propose un nouveau type de restauration très *frenchie* dans

ce lieu de vie historique. Le concept associe la gastronomie française à la cuisine simple et légère avec un clin d'œil aux saveurs du monde. Le tout enrobé dans une frénésie de fête, musique et cocktails.

Que commander ? Des plats « signature » aux saveurs françaises. À l'image de cet os à moelle, ces escargots de Bourgogne, cet œuf mayo Lafayette's ou cette terrine de foie gras au porto, en entrées. En plats : un filet de bar sauce Dugléré, suprême de volaille dans son jus, rigatonis aux morilles, carré d'agneau d'Aveyron.

Les incontournables : Le burger signature Lafayette's et le poulet des Landes rôti aux herbes avec pommes allumettes.

Ça fait la différence :

La vaisselle en porcelaine chinée aux quatre coins de la France. On s'amuse aussi des uniformes à col volanté et lavallière signés Bourrienne qui plongent le visiteur dans un retour en arrière hors du temps subtilement théâtral.

Que dire pour avoir l'air d'un habitué des lieux ?

« Je fais confiance à Benjamin Patou, il a un vrai palais. » ●

ÉMILIE LAURIER

**Prix : entrées de 16 à 36 euros,
plats de 34 euros à 78 euros.
Lafayette's : 8 rue d'Anjou 75008 Paris.
Tél. : 01 40 17 04 77.**

**400 m² de salons
éclairés à la
bougie répartis
en enfilade**