



## 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<sup>e</sup> 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 m<sup>2</sup> de salons  
éclairés à la  
bougie répartis  
en enfilade**