

Maxim's

On n'entre pas Chez Maxim's sans montrer patte blanche. Situé au n°3 rue Royale dans le 8^{me} arrondissement de Paris, Maxims's est un lieu mythique qui fit les beaux jours de la Belle Epoque et qui accueille toujours une clientèle diversifiée.



L'histoire de ce lieu légendaire débuta en 1893 quand Maxima Gaillard, un simple garçon de café, décida d'ouvrir un petit bistrot. Une jeune comédienne parisienne, Imma de Montigny, se prit de passion pour cet endroit et décida d'y amener toute la Jetset parisienne. Très vite, la clientèle mondaine y afflua. Le restaurant Maxim's fut ensuite repris par Eugène Cornuché qui décida d'en faire un lieu légendaire en le transformant en chef-d'œuvre de l'Art Nouveau. Tous les artistes de l'époque contribuèrent à sa décoration unique, notamment ceux venant de l'école de Nancy. Pour attirer une clientèle aisée, le nouveau propriétaire fit appel à des courtisanes triées sur le volet et somptueusement vêtues : Maxim's devint vite un endroit à la mode où se retrouvait tout le monde de la galanterie française. Le restaurant servit alors de cadre aux opérettes et c'est là que fut créé le troisième acte de « La Veuve joyeuse » de Franz Lehár en 1905. En 1932, Octave Vaudable va racheter



Maxim's. Il va sélectionner ses clients et imposer l'élégance avec le port de l'habit. De nombreuses personnalités fréquentèrent alors l'un des lieux les plus connus de Paris comme Edouard VII, Marcel Proust, Feydeau, Mistinguett, Sacha Guitry, Tristan Bernard ou encore Cocteau et de grands orchestres s'y produiront. Lors de la Seconde Guerre mondiale, Maxim's devint un lieu très fréquenté par les nazis et après la guerre, le restaurant continua d'accueillir de nombreuses personnalités comme Onassis, La Callas, Marlène Dietrich, Martine Carol, etc. Maxim's devint dans les années 1950 le restaurant le plus célèbre du monde et aussi l'un des plus chers. L'établissement fut d'ailleurs inscrit à l'inventaire des Monuments historiques en 1979. Finalement, Maxim's fut racheté par Pierre Cardin, le grand couturier en 1981. Il faut dire que Cardin est aussi un grand collectionneur d'objets d'Art Nouveau. Il a ainsi transformé les trois



étages de l'immeuble en un musée destiné à l'Art Nouveau. On y trouve plus de 750 meubles et objets d'art mis en situation dans un grand appartement de 350 m². Ainsi, l'on peut y admirer des œuvres signées Majorelle, Gaillard, Gallé, Guimard, Massier, Tiffany ou encore Toulouse-Lautrec. À partir de ce moment, les soirées de Maxim's rivalisèrent de fantaisie en s'ouvrant au monde artistique contemporain. Des soirées karaoké y furent organisées mêlant toutes les générations. De nos jours, de nombreux concerts s'y déroulent ainsi que des Premières et l'enseigne compte sept établissements (Paris, Monte-Carlo, Pékin, Genève, Tokyo, Shanghai, Bruxelles), un hôtel et deux palaces flottants.



- Maxim's est un haut-lieu de la gastronomie française et le symbole d'un certain art de vivre. Dans ce lieu mythique, vous pourrez savourer les mille saveurs d'une table incomparable. Maxim's offre également aux gourmets une grande palette de produits fins sous sa marque exclusive : chocolats, champagne, foie gras, biscuits, thés, cafés, coffrets cadeaux. Vous ne pourrez qu'admirer son décor légendaire avec ses banquettes, son plafond de verre, ses miroirs, ses boiseries centenaires qui

sont autant de témoignages du faste de la Belle Epoque. Pour réserver

<http://www.maxims-de-paris.com>

<http://www.yavlin.com/actus/2617>

Les tables de l'année - Meilleur Ducasse Jules Verne



Imprenable vue de Paris depuis le Jules Verne.
Paul Delort/Le Figaro Crédits photo : Le Figaro

Certaines ont ouvert en fanfare, d'autres en sourdine, d'aucunes nous ont peut-être échappé. C'est la rançon d'une capitale qui vibre, vire et vit. Mais, parmi les centaines de tables testées, ces vingt-là méritent qu'on s'y attarde. Bon appétit !

Avant même le premier coup de fourchette, on craignait le choc des cabots? Alain Eiffel, La Tour Ducasse et vice versa ! Autant avouer la rencontre au sommet de deux monuments et le risque de se perdre au tournis de la démesure. Au final, pas du tout ! Arbitrés par une mise en scène tamisée dans les élégances, Ducasse, la Tour et Paris tiennent l'orbite d'une table d'altitude jamais hautaine : pressé de volatile et foie gras à la truffe noire, bar en filet façon Duclère, tournedos de bœuf et foie gras de canard, pommes soufflées sauce périgéenne, écrou au chocolat et praliné croustillant, glace noisette.

Jules Verne, *Tour Eiffel, pilier sud, Champ de Mars, Ville*. Tél. : 01 45 55 61 44. Menu à 85€ (dég.), 150 et 200€.

<http://www.lefigaro.fr/scope/articles-restaurants/2008/12/12/08004-20081212ARTFIG00567-les-tables-de-l-annee-meilleur-ducasse-jules-verne-.php>



Un Lieu Historique

Le nom du Café "Les Deux Magots" a pour origine l'enseigne d'un magasin de nouveautés qui occupait jadis le même emplacement. Ce magasin, fondé en 1812, se



trouvait initialement 23, rue de Buci, à l'angle de la rue de Seine ; il a été transféré en 1873, pour cause d'agrandissement, place St-Germain-des-Prés. De cette époque témoignent encore les deux statues qui ornent la salle de l'établissement. Vers 1885 le magasin de nouveautés laissa la place à un café liquoriste, à la même enseigne. Verlaine, Rimbaud et Mallarmé, entre autres, prirent alors l'habitude de s'y rencontrer.

Le Café Les Deux Magots a toujours joué un rôle important dans la vie culturelle de Paris. Créé en 1933, Le Prix des Deux Magots marque sa vocation littéraire. Fréquenté par de nombreux artistes illustres parmi lesquels Elsa Triolet, André Gide, Jean Giraudoux, Picasso, Fernand Léger, Prévert, Hemingway, Sartre,

Simone de Beauvoir, pour ne citer qu'eux, il accueillit les surréalistes sous l'égide d'André Breton, bien avant les existentialistes qui firent les belles nuits des caves du quartier.

Aujourd'hui le monde des arts et de la littérature y côtoie aussi celui de la mode et de la politique. Le Café Les Deux Magots est fier d'être l'un des plus anciens cafés de Paris : le service y a conservé son caractère original. Les serveurs, en habit noir et blanc selon la tradition, servent encore certaines consommations (vins, champagne, alcools, whiskies) devant le client, avec présentation de la bouteille. Ils servent également le chocolat préparé à l'ancienne à partir de tablettes fondues dans du lait et le café, comme autrefois, dans de vrais pots apportés fumants à table.

A toute heure, une carte de restauration est proposée. On peut y choisir une assiette composée, un carpaccio, un saumon fumé, un foie gras ou encore, à partir de 19h les plats saisonniers préparés par le Chef... Consultez notre carte en ligne.

Les Figures Mythiques des Deux Magots



Les Deux Magots au Japon BUNKAMURA - TOKYO

En septembre 1989, un café-restaurant à l'enseigne des Deux Magots a été ouvert à Tokyo, dans le quartier de Shibuya. Les Deux Magots sont situés à l'intérieur du Bunkamura, centre culturel conçu et réalisé par le groupe Tokyu dans le but de promouvoir les différentes formes de culture : musique, danse, théâtre, littérature, arts, cinéma, etc.

Restaurant Le Zeyer Paris

62 rue d'Alesia 75014 Paris



Situé à l'angle de la rue d'Alésia et de l'avenue du Maine, Paris 14

Cette **élégante brasserie** du début du siècle (1913) impose par sa décoration Art déco et son raffinement. Dès votre entrée, l'ambiance est assurée par la valse des serveurs apportant mets et entremets à une clientèle d'habituée du 14ème et **d'affaires**. La **brasserie Zeyer** est gérée par la **famille Bras** depuis plus de 50 ans, avec pour seul mot d'ordre: produits frais et prix raisonnables. Le **Zeyer** est devenue une institution dans ce quartier et bien plus encore, les étrangers de passage à **Paris** où tous ceux qui veulent découvrir l'authenticité des belles **brasseries** d'Antan et les **spécialités** qui en font leurs réputations, se doivent de faire le détour, une excellente idée pour votre **prochain repas**.

Restaurant traditionnel

La carte propose des **plats traditionnels** cuisinés simplement et avec goût. La qualité des **huîtres**, l'excellente **choucroute** et les **poissons de petits bateaux** sont les atouts de ce lieu.

A l'étage vous trouverez une **salle de 40 couverts** ainsi qu'un **petit salon privatif** de 16 personnes ;

RESERVER



En ligne

- ▶ Immédiat et gratuit
- ▶ Confirmation par email et sms



Par téléphone
+33 (0)1 42 63 48 18

Extrait de la carte du restaurant Le Zeyer

Entrées du restaurant Le Zeyer

- Poêlées de gambas aux cheveux d'ange, sauce pistou	11.95 €
- Croustillant de chèvre fermier de Mr Balay au miel	9.20 €
- Carpaccio de bœuf, mariné, copeaux de Parmesan	9.00 €
- Œufs pochés en meurette	9.50 €
- Saumon de Norvège Label rouge fumé par nos soins	14.90 €
- Charlotte de crabe et avocat, coulis de tomates	11.90 €

Plats du restaurant Le Zeyer

- Aile de raie du Guilvinec pochée, beurre aux câpres	22.00 €
- Ballotine de saumon, sauce au Noilly, tagliatelle	19.90 €
- Duo de lotte et Saint Pierre, sauce Béarnaise, pommes fondantes	25.50 €
- Pavé de rumsteck aux poivres concassés	21.50 €
- Onglet du boucher poêlé aux échalotes	18.00 €
- Choucroute Zeyer	18.50 €

Desserts du restaurant Le Zeyer

- Assiette tout chocolat : crème brûlée, truffe, profiterole, petit pot à l'ancienne	7.90 €
- Œuf à la neige façon Grand-mère	6.50 €
- Crème brûlée à la vanille Bourbon et cassonade	7.90 €
- Sorbet Citron vert Berthillon " Vodka "	10.60 €
- Sorbet poire Berthillon "Alcool de poire"	11.00 €
- Café gourmand	6.20 €

!! Attention les menus peuvent changer au fil du marché

Le fabuleux destin d'Amélie Poulain



Pour les Amoureux d'**Amélie Poulain**, le célèbre film du réalisateur Jean-Pierre Jeunet : profitez de votre séjour à Montmartre pour découvrir trois **lieux de tournage du film**

Commencez par sortir à la station de **Métro Blanche** et remontez la rue Lepic...



Le **Café des Deux Moulins**:

Il se trouve au 15, de la rue Lepic. La station de Métro la plus proche est Blanche (ligne 2). Continuez en remontant la rue Lepic puis en arrivant à l'intersection de la rue Lepic avec la rue des Abbesses, prenez la rue Tholozé ..

Le **studio 28**:

Clin d'œil à Amélie qui allait souvent au cinéma le vendredi soir.

Vous trouverez ce fabuleux cinéma au 10, rue Tholozé - tel 01 46 06 47 45

Il y a souvent des expos de peinture ou de photos.

Ensuite, remontez encore un peu puis prenez la rue Durantin, prolongez tout droit sur la rue Garreau puis encore tout droit et vous arriverez sur la rue des trois frères



La **Maison Collignon (l'épicerie)**:

Découvrez enfin l'épicerie dit aussi "Maison Clollignon" qui se trouve au 56, rue des Trois Frères, à l'intersection de la rue Androuet. L'ancien propriétaire de l'épicerie, un certain Ali, a vu son affaire décoller suite au film. L'épicerie est tapissée d'articles de Presseau sujet du succès du film et de son retentissement sur le quartier de Montmartre. Ali a même sorti un CD

où on peut l'entendre chanter, parler de la vie de l'épicerie.

http://www.montmartre-site.com/articles/amelie_poulain.html