



LE GRAND VÉFOUR

Le Grand

C'est une véritable histoire d'amour que Guy Martin et Le Grand Véfour entretiennent depuis des années.

Le Chef qui a conquis des étoiles pour mieux les rendre, malgré une expansion de ses maisons, est toujours fidèle à ce qui probablement l'un des plus beaux spots gourmands de la capitale.

Profitant de la beauté indémodable du jardin du Palais-Royal, le Grand Véfour, étoilé ou non, a conservé tout son charme ainsi qu'une jolie carte de vins proposée par la non moins charmante Anaïs Wiatrowski.



VÉFOUR

Si l'expression il y a plus d'un âne à la foire qui s'appelle Martin n'est peut-être pas exact, si il y a une chose qui est certaine c'est que des Martin, ce n'est pas ce qui manque, ni dans l'annuaire, ni sur Google. Et, ne parlons pas des Guy, il y en a pléthore, de Maupassant en passant par Savoy ou si l'on pousse le bouchon un peu loin, à Guy, le groupe de R&B de Teddy Riley¹, celui-ci ayant produit, entre nombreux autres, l'album Dangerous de Michael

Jackson, on peut aisément dire sans se tromper indubitablement qu'il n'y a qu'un Guy Martin. Un et seul unique Guy Martin, Chef comblé au demeurant au Grand Véfour dont il est depuis longtemps, le dépositaire.

Un Grand Véfour qui n'a pas tellement changé si l'on excepte, évidemment, quelques étoiles en moins mais, finalement, ce n'est qu'un détail. Un détail, oui, car l'essentiel est bel et bien là, ce Grand Véfour qui a vu passer Raymond Oliver, la première vedette gastronomique de la cuisine française à la télé, Jean Cocteau, Colette, Guitry... n'en jetez plus, le Grand Véfour était the parisian place to be et peut se vanter

de l'être encore un peu. Ce Grand Véfour est indestructible, ni l'attentat dont il a été victime dans les années 80, ni le rendu d'étoiles par Guy Martin n'ont entamé sa côte d'amour, entretenue avec passion et dévotion par le maître des lieux.

C'est que, Guy Martin n'est pas un Chef comme les autres. Loin de strass et paillettes, il choie et protège son

restaurant sans pour autant négliger ceux de sa sphère. Une jolie sphère dont le joyau est sans conteste l'ancien

Le Grand Véfour est comme la Tour Eiffel, on doit le visiter au moins une fois dans la vie

restaurant de notre ami Augustin Grisoni, Augustin, rue Daguerre. Un Augustin orphelin de son Chef originel, l'extraordinaire Vincent Deyres, mais qui a su rebondir depuis.



Guy Martin est un romantique, un sentimental qui a préféré sacrifier ses étoiles afin d'offrir au plus grand nombre et en particulier aux parisiens, le Grand Véfour, ce monument historique de la Gastronomie française. Il en a fait un bistro certes chic mais surtout, exclusif. Avec sa terrasse qui aime à s'exhiber sur le Palais Royal quand le soleil pointe le bout de son nez, le Grand Véfour est toujours the parisian place to

1 - Teddy Riley est, entre autre, le fondateur du mouvement musical New Jack qui donna de nombreux numéros un dans les charts US. Il travailla avec Jay-Z, Dr. Dre, DJ Quik, Melanie B, SWV, Lady Gaga... et Michaël Jackson.

be, avec ou sans étoiles. Et comme, outre ne pas être un imbécile, Guy Martin n'est pas un misanthrope, il aime à s'entourer de talents, ne craignant pas l'ombre qu'ils pourraient lui faire. Parmi eux, celle qui brille le plus est sans conteste Anaïs Wiatrowski, une jeune sommelière dont on n'a pas fini d'entendre parler. Elle est l'archétype du sommelier moderne au féminin, sincère, charismatique et passionnée, elle est l'avenir de la Sommellerie française. Une sommelière 2.0 voire 3.0 qui a compris que le client est plus important que ses propres goûts et désirs. C'est lui le patron, pas elle. C'est pour cela qu'elle incarne parfaitement et sans faux-semblants, l'esprit Grand Véfour. Quand elle vous parle du vin de la propriété de Guy Martin à Nardò, elle ne cherche pas à vous le vendre, ni, encore moins, à vous convaincre que c'est le

meilleur vin du monde, non, elle vous en parle avec un accent de sincérité bien plus assasin et persuasif. Ce n'est pas un vin qui verse dans le génie, non, c'est un vin italien très agréable, assurément accessible qui s'accorde avec tout type de cuisine, en particulier celle du Chef. Et, cela tombe plutôt bien car il n'est, pour le moment, disponible dans les endroits estampillés Guy Martin. Mais laissons Anaïs nous en parler - *Le Primitivo est le vin du Chef Guy Martin. On est dans la région des Pouilles en Italie, c'est un millésime 2021 100% Negroamaro. 2021 est vraiment son premier millésime. Le*

*Quand le soleil caresse la
terrasse du Grand Véfour,
cela en fait un petit Paradis
sur Terre.*

domaine est tout petit, 3,7 hectares, c'est une petite cuvée en Bio que l'on pourrait appeler privée. Elle est travaillée par les gens du cru avec un apport de deux générations, les parents et les fils qui ont, de facto, deux visions différentes. Nous sommes sur des barriques en chêne neuves françaises et sur des fûts américains. C'est un vin assez léger, très fruité, pour l'été, c'est idéal et légèrement frais, ce n'est que du bonheur. C'est un vin d'accord facile, même avec une bonne salade. On peut dire sans arrière pensée que c'est un vin passe-partout que l'on peut prendre, tant en apéritif qu'en dessert. C'est un défi pour le Chef, qui n'a pas besoin de cela, de passer de la restauration au vin. Un nouveau challenge pour Guy Martin, un de plus.



LE GRAND VÉFOUR
17 Rue de Beaujolais
Paris 1e
01 42 96 56 27
www.grand-vefour.com



*Les Maisons
Guy Martin*

A Noste
6 bis rue du 4 Septembre
75002 Paris
www.a-noste.com

Augustin
79 rue Daguerre
75014 Paris
www.augustin-bistrot.fr

Pasco
74 Boulevard de La Tour
Maubourg
75007 Paris
www.restaurantpasco.fr

La Mère Lachaise
74 Boulevard de La Tour
Maubourg
75007 Paris
www.restaurantpasco.fr