



*Petit Puddlo*  
*des Bistrots*  
**2023**

## CAFÉ MAX NOUVEAU

Frédéric Vardon, formé jadis chez les trois Alain (Ducasse, Dutournier, Chapel), qui tient le 39V avenue George V, a repris avec entrain cette institution bistrotière du quartier des Invalides dont il a gardé l'esprit de bon rade chic à l'ancienne, avec son zinc estampillé Nectoux, ses moulures, ses vieux tableaux, ses miroirs, ses belles tables nappées de blanc, sa vaisselle à l'ancienne, bref sa patine authentique, hors mode.

Le style maison – classique chic, raffiné et bourgeois – s'affirme avec netteté, l'accueil et le service de Julio Levée, présent là depuis dix ans déjà, est au petit point. Et les plats, mitonnés par Régis Letourneur, dix huit ans de présence aux fourneaux, sont bien dans le ton : épatant pâté de tête, léger hareng fumé pommes à l'huile, avec ses feuilles de salade fraîches, son assaisonnement au petit point, jolis escargots persillés, Saint-Pierre à la grenobloise avec sa fondue de poireaux font de jolies choses.

Le cassoulet «champion du monde» est un monument du genre avec saucisses de couenne et de Toulouse, cuisse de canard braisée (et confite), poitrine de porc fondante et haricots tarbais mijotés à point sous leur fine chapelure. Là-dessus, on goûte en côtes catalanes « la Mariota Sudaka » des Diaz qui coule en bouche comme du velours. Et on achève avec la riche crêpe Suzette flambée au Grand Marnier, sans omettre de céder en prime à l'un des meilleurs babas de Paris arrosé fièrement de rhum Saint-James et pourvu d'une splendide crème chantilly vanillée. Vive le Café Max retrouvé !

### CAFÉ MAX

**7, avenue de la Motte-Picquet, Paris 7<sup>e</sup> • Tél. 01 47 05 57 66 • M° La Tour Maubourg, École Militaire • Carte: 55-75 € • 12h-14h15, 19h15-22h**  
Fermé samedi, dimanche

