

Le chef Frédéric Vardon reprend le Café Max



Le Café Max, haut lieu du monde des bistrotis parisiens, vient d'être repris par le chef **Frédéric Vardon** et ouvre très bientôt. Un lieu chargé d'histoire, de l'histoire de Paris, de la France, qui a durant la seconde guerre mondiale, abrité les coulisses clandestines de la résistance. Le café appartenait à un ancien héros de la première guerre, de la grande guerre, un ancien pilote, Eugène Germain qui avait repris le bistrot qui existait depuis le début du XXI, et était devenu vite un lieu incontournable avec sa cuisine canaille, son ambiance parisienne et voyait défiler tout ce qui comptait à Paris. Le café qui à cette époque s'appelait « Hélice » était le point de rendez-vous, le repère des joyeux Parisiens et Provinciaux qui aimaient la danse et la fête car les jeudis soirs se déroulaient des soirées dansantes que les troupes allemandes ont pris l'habitude de fréquenter assidument dès leur installation dans le capitale. Les soldats adoraient l'ambiance si parisienne du lieu, ils se distrayaient en bonne compagnie, bercés par la musique d'un petit orchestre. Très vite Eugène Germain et ses amis, engagés dans la résistance, ont décidé de jouer les espions, les informateurs, les résistants tout simplement, de « tendre l'oreille » aux conversations des soldats pour recueillir toutes les informations qu'ils transmettaient dès la fermeture du café, aux services du Général de Gaulle à Londres. Chaque jeudi, ils écoutaient, transmettaient et résistaient. La guerre finie, le Café a conservé sa définition d'endroit feutré où il est possible de s'encanailler, de traiter des affaires, de joindre l'agréable et le travail, en toute discrétion.





Il changea de nom et fut baptisé Café Max en hommage à Max, héros résistant ayant combattu aux côtés de Jean Moulin et faisant partie du petit groupe d'espions du jeudi soir. Le propriétaire Valdo Riva cède aujourd'hui le café Max au chef Frédéric Vardon, également propriétaire du restaurant le 39V, avenue George V à Paris.



« *Je suis honoré du privilège qui m'a été donné de pouvoir continuer à faire vivre cette maison historique, canaille et du bon vivre* » confie Frédéric Vardon

Venir au Café Max, aujourd'hui comme hier, c'est entrer dans le monde de l'histoire, l'histoire de Paris, dans le Paris des affaires, le Paris des bistrotts, le Paris au savoir-faire et au savoir-vivre certains.



Le chef Frédéric Vardon conserve respectueusement l'âme et le décor originel du Café Max. il va garder l'atmosphère de ce lieu où tout le monde se connaît, se salue, partage un même définition de la vie, que l'on soit de la finance, de la politique, des « affaires ».

Comptoir en zinc du début du siècle, tables en bois et banquettes rouges pour 28 places qui offriront au coeur de Paris, entre les Invalides et École Militaire, à la carte et à l'ardoise, une cuisine généreuse, furieusement canaille, cuisine de bistrot faite de bons produits :



oeufs mimosa, oreilles de cochon croustillantes, tartare de boeuf de salers taillé au couteau,



pièce de boeuf du boucher à l'échalote, rognon de veau à la normande, poisson de pêche sauvage,



crème caramel, riz au lait...

En cuisine, Régis Letourneur, depuis 18 ans derrière les fourneaux & le chef Frédéric Vardon. En salle, Julio Levée, assure l'hospitalité depuis 10 ans, maître de maison qui aime à perpétuer l'esprit convivial du lieu et proposer une large sélection de vins, avec quelques pépites en grands crus.

Café Max 7 avenue de la Motte-Picquet 75007 Paris +33 (0)1 47 05 57 66 Métro : La Tour Maubourg

photos malou