

## Paris 7e : Frédéric Vardon au Café Max



Julio Levée et [Frédéric Vardon](#) © GP

Il est le bon chef sérieux du 8e arrondissement parisien, ayant fait du 39V, au 39 de l'avenue George V, une institution gourmande avec sa terrasse « ouverte » sur le ciel. Classique chic qui ne s'ignore pas, ancien des trois Alain (Chapel, Ducasse et Dutournier), [Frédéric Vardon](#) vient de reprendre le Café Max, institution bistrotière de l'avenue la Motte Picquet avec son décor à l'ancienne, son zinc estampillé Nectoux, ses moulures, sa patine.





#### Pâté des copains © GP

Il y propose, avec une jeune équipe déjà en place sous l'ancienne direction, le chef Régis Letourneur et le maestro de salle Julio Levée, des produits bien choisis et une cuisine canaille de bon aloi, le tout dans de jolies assiettes en faïence à l'ancienne. Des exemples de sa manière ? Un petit kougelhophf salé à partager en amuse-gueule, l'exquise mortadelle artisanale du charcutier Olivier Brosset à Angers, comme le saucisson sec et la terrine des copains du même, l'oeuf bio mimosa, les très canailles et très gourmandes oreilles de cochon croustillantes ou encore le voluptueux pâté en croûte de volaille au foie gras.



#### Mortadelle artisanale © GP

Parmi les plats de résistance, la pièce de boeuf (de Bavière) sauce poivre fait de la belle figuration, même si elle pourrait aisément se montrer plus tendre. Même remarque pour les rognon de veau à la normande, un peu duraille, quoique joliment servis avec crème et champignons. On aime, en revanche, sans réserve, la poitrine de cochon fondante avec ses pommes de tête sautées en cocotte.



Pièce de boeuf sauce poivre © GP

Les desserts donnent le tournis avec la crème brûlée à la vanille de Madagascar, la mousse au chocolat São Tomé 65 % ou la belle profiterole au chocolat. Un bon point aux crus de Bourgogne, comme l'Auxey Duresses blanc de Jean Pascal et le fruité hautes côtes de beaune « Authentyk » du domaine Huber-Verdereau à Meursault. Joli cadre de bistrot authentique avec moulures, tableaux anciens, zinc signé Nectoux, très « dans son jus ».



Desserts © GP

## Café Max

7 Av. de la Motte-Picquet

Paris 7e

Tél. : 01 47 05 57 66

Fermeture hebdo. : sam., dim.

Carte: 55-75 €.

Métro (proche) : La Tour Maubourg, Ecole Militaire.

Site : [www.cafemax.fr](http://www.cafemax.fr)

### A propos de cet article