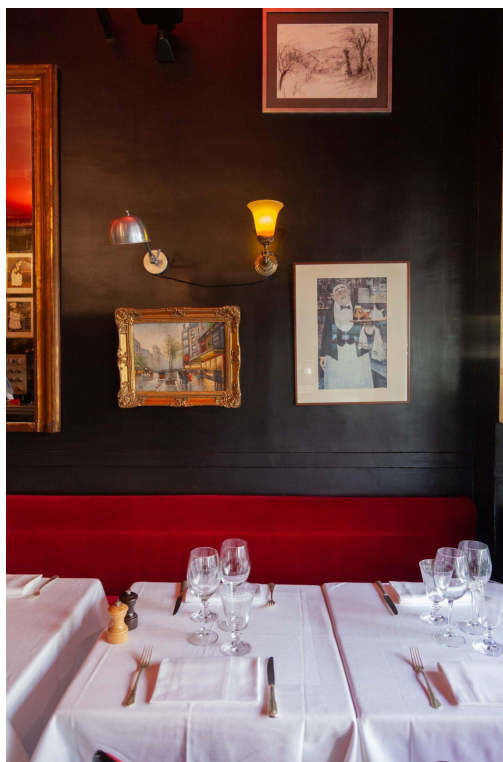


## Le chef Frédéric Vardon reprend le Café Max



Le Café Max, rendez-vous du tout Paris des affaires et du bon vivre est repris par le Chef Frédéric Vardon.

« Je suis honoré du privilège qui m'a été donné de pouvoir continuer à faire vivre cette maison historique, canaille et du bon vivre », ce sont les mots de Frédéric Vardon, qui a fraîchement pris les commandes de l'institution parisienne [Café Max](#).

### Le rendez-vous du tout Paris des affaires

Cet établissement aux décors originel, son comptoir en zinc, ses tables en bois et ses banquettes rouges illustrent son style bistrot. En accompagnement de cette décoration, une cuisine gourmande, généreuse accueillant 28 convives au coeur de Paris, entre les Invalides et École Militaire. Le Café Max est le repaire discret et propice aux discussions. On y retrouve familles, amis et hommes et femmes d'affaires.





## La cuisine canaille

À la carte ou à l'ardoise, les classiques parisiens réconfortent. Ainsi, on y retrouve 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 ou crème caramel et riz au lait.



## Qualité et hospitalité

Frédéric Vardon est épaulé par Régis Letourneur, et cela depuis 18 ans. Le duo s'engage à offrir des produits de qualités en accord avec la nature et les hommes. Julio Levée assure de son côté depuis 10 ans l'accueil et l'hospitalité d'une main de maître. Il propose une vaste sélection de vins, incluant quelques grands crus.



Coulisses clandestines de la résistance, le Café Max anciennement appelé Hélice est un haut lieu de la résistance. En effet, le propriétaire de l'époque Eugène Germain et son groupe d'amis organisaient des soirées dansantes...dont les Allemands raffolaient. L'objectif de ces soirées : tendre l'oreille, récupérer des informations et les transmettre via un émetteur aux services du Général de Gaulle à Londres.

## Plus d'informations

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner (de 12h15 et 14h) et au dîner (de 19H30 à 22h).

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

[Instagram](#)

[food gastronomie gastronomie française](#)