

## CAFÉ MAX

7<sup>e</sup>

Frédéric Vardon, formé jadis chez les trois Alain (Ducasse, Dutournier, Chapel), qui tient le 39V avenue George V, a redonné tout son éclat et sa joie de vivre à 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, les plats, mitonnés par Régis Letourneur, dix-neuf 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 vous égaye le palais en finesse. 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 € • 12h15-14h, 19h30-21h45**  
Fermé samedi, dimanche

