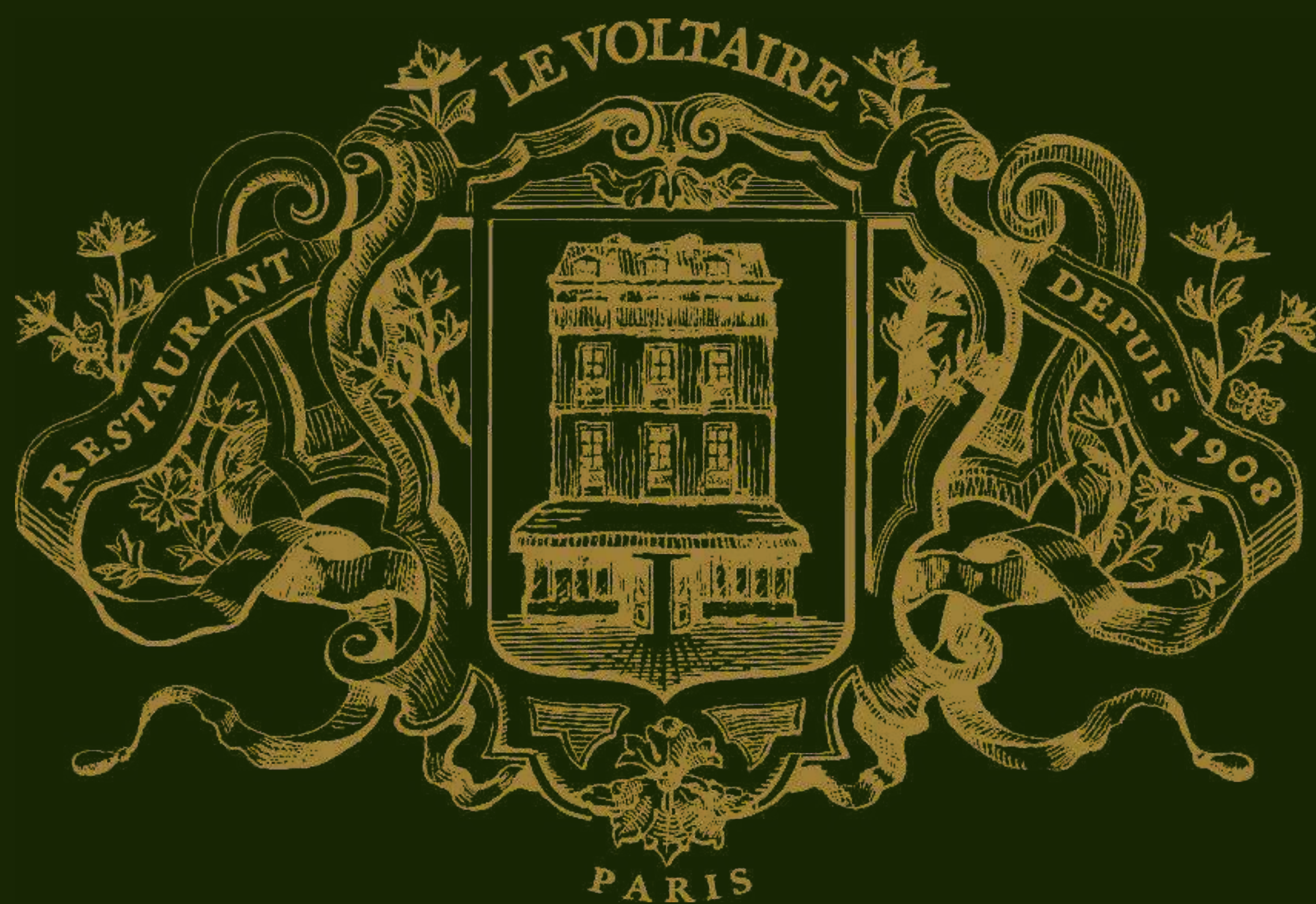




LE VOLTAIRE



PARIS 75007



Restaurant Le Voltaire,  
*le culte de la discrétion.*



“Elle fait partie du cercle fermé des tables iconiques, soigneusement rangées, *des adresses que l’on recommande trop facilement*. Respectée des gastronomes, en marge des effets de mode et pourtant prisée de toutes les fashion week, on y réserve un peu comme on ménage son effet : *impatient à la perspective de partager l’un de ces lieux dont on sait qu’ils sont toujours un rendez-vous.*”

---

Le Voltaire n’est jamais un choix anodin. « On y vient presque toujours avec des attentes. Pour l’assiette et parce qu’il n’y a pas deux salles à manger comme celle-ci à Paris. On vient là quand on ne veut pas se tromper, j’ai remarqué... » confie d’emblée Angelos Veizis, l’heureux propriétaire tombé amoureux des lieux il y a 10 ans.

Installée sur les quais de la Rive Gauche face au Louvre, cette adresse totalement préservée des regards extérieurs cultive le mystère. Il faut pousser sa porte à tambour pour découvrir ce je-ne-sais-quoi de bourgeois, la définition même du chic parisien...



“De toutes les passions,  
*la seule vraiment*  
*respectable* me semble  
être la gourmandise”

GUY DE MAUPASSANT



**I**l y a d'abord la salle à manger intacte et centenaire, intégralement tapissée de ses boiseries et miroirs d'origine. Au total, 40 couverts confortablement installés dans les banquettes tapissées de velours noir, et dont les conversations semblent faire écho à la verve du philosophe et dramaturge dont le bronze trône discrètement.



---

À l'inverse de la première pièce, plus informelle et entièrement repensée par Angelos et Gilles Guillot en 2019, qui joue à la fois la décontraction et une atmosphère feutrée.



---

À droite, un bar a été créé autour d'une machine à café en cuivre et à pistons, spectaculaire. Aux murs, les spiritueux des plus belles maisons, des luminaires aux abat-jours tout droit sortis d'un théâtre, quelques gravures en clin d'œil à l'histoire tandis qu'au centre, se fauillent des cloisons en laiton ajouré pour préserver l'intimité des quelques box propices aux confidences.

La botte secrète de cette salle à manger du Tout-Paris secret ? La table n°19, invisible du passage. "Il faut obtenir le numéro de Richard, pour être sûr de l'obtenir" s'amuse Angelos.



# *Choisir Le Voltaire,* c'est s'offrir quelques instants d'éternité.

---

Un lieu choisi, c'est bien de cela qu'il s'agit. Un lieu d'initiés, aux « oeufs mayo" indétrônables, et à la discrétion légendaire qui attire la mode, les affaires, la politique et même les grands chefs en quête d'anonymat et de grands classiques. D'autres habitués de la première heure viennent « se retrouver », y fêter un moment marquant, signer un contrat qui leur tient à cœur, ou simplement partager un bout de la carte postale avec les novices qui leur sont chers.



## UNE CUISINE DE PRODUITS, ET LA GÉNÉROSITÉ EN HÉRITAGE

« Le Voltaire incarne cette cuisine bourgeoise qui traverse les modes parce que la qualité et la générosité l'emporteront toujours sur le dressage » souffle d'emblée le Chef, pas mécontent de « tout cuisiner maison » (« y compris notre pain aux noix pour le dîner ») pour l'une des dernières belles maisons indépendantes.

La sole meunière, 600 g à la pesée et livrée chaque matin par un pêcheur de Boulogne sur Mer, vient ici se faire arroser d'un beurre moussant, puis repose gentiment le temps que la chaleur de cuisson se diffuse jusqu'à l'arête pour un résultat ferme et juteux; même traitement de faveur pour le filet de bœuf, mûré 3 semaines et servi à cœur avec une sauce au poivre et cognac VSOP; les quenelles de turbot - passées au tamis pour que la farce offre une sensation de velours en bouche - sont pochées dans du lait et gratinées avec une sauce hollandaise, plus gourmande que la traditionnelle bisque.

Mais si Le Voltaire connaît ses classiques, il ne boude pas son plaisir quand il s'agit de rafraîchir son répertoire, s'inscrire dans le goût de l'époque avec une salade de tourteau frais au basilic, pêché au petit matin et décortiqué en cuisine chaque jour quelques heures avant le premier service.

Même liberté de ton au milieu d'une carte volontairement intemporelle, avec les deux ou trois plats qui se renouvellent comme les ris de veau que le Chef cuisine avec un gruë de cacao.

« D'une manière générale, il ne s'agit pas de dénaturer l'identité de la maison, mais de poursuivre sans relâche la quête d'excellence dans le choix des producteurs » conclut le Chef.



“La première pièce, *plus informelle*, entièrement repensée par Angelos et Gilles Guillot en 2019, *joue à la fois la décontraction et une atmosphère feutrée.*”





“Si j’ai plaisir à travailler les micro saisons, les entremets ou encore le feuilletage dans ma proposition quotidienne, ce sont les clients qui, *au fil du temps, ont en quelque sorte dessiné la carte des desserts du Voltaire*” sourit la Cheffe pâtissière.”

---

#### LE PLUS BEAU RÉPERTOIRE DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Même logique pour la carte sucrée, volontairement courte et droit au but. Si la Cheffe pâtissière Julia de Lagausie aime travailler un dessert du jour à rebours des classiques, les gâteaux à la française ont ici tout le respect qu’ils méritent. Les profiteroles en tête, avec un craquelin fait maison tous les jours et garni d’une glace à la vanille de chez Berthillon, la tatin est devenue incontournable pour sa recette tenue secrète depuis des décennies, le baba au rhum est servi en savarin, travaillé avec une crème pâtissière aux agrumes pour ajouter de la fraîcheur. Quant aux crêpes Suzette, elles sont arrosées d’une sauce caramel au beurre demi-sel avec Grand Marnier, jus d’orange et quartiers d’oranges sanguines pour gagner en sapidité. Flambées à table comme il se doit, dans leur casserole en cuivre.



### UNE CAVE APPRÉCIÉE DES AMATEURS

Avec plus de 500 références et 1500 bouteilles qui vieillissent loin des faubourgs parisiens, Le Voltaire a petit à petit gagné sa clientèle d'exigeants. Si l'équipe de sommellerie portée par Matthieu Le Roch est passionnée, elle multiplie les rencontres avec les vignerons, et se fait aussi un principe de proposer une large gamme de prix. En moins d'une dizaine d'années, c'est la confiance des domaines les plus confidentiels et l'obtention régulière d'allocations rares qui ont aussi forgé la réputation du Voltaire (Romanée-Conti, Coche-Dury, etc...).



Le Voltaire ouvre en 1908 et voit dans la foulée œuvrer au piano et en salle, trois générations d'une même famille, les Picot. *Ambassadeurs d'une cuisine « à la française », volontairement classique et très bien exécutée*, ils font rapidement de leur adresse la cantine « secrète » des académiciens.



## L'HISTOIRE DU VOLTAIRE

Baptisé en hommage au philosophe qui vécut pendant 60 ans derrière la façade de l'Hôtel de Villette, Le Voltaire ouvre en 1908 et voit dans la foulée œuvrer au piano et en salle, trois générations d'une même famille, les Picot. Ambassadeurs d'une cuisine « à la française », volontairement classique et très bien exécutée, ils font rapidement de leur adresse la cantine « secrète » des académiciens. Une destinée unique, qui abrite à ce jour bien d'autres souvenirs cachés puisque Le Voltaire fut aussi un haut lieu de résistance grâce à sa porte habilement intégrée aux boiseries et aujourd'hui encore, invisible.



En 2016, Angelos Veizis et ses associés Rémy et Laurent Garrouste, tombent immédiatement sous le charme de cette institution « dans son jus » et à vendre. Prudents, ils observent pendant deux ans les attentes de cette clientèle d’initiés avant d’envisager la moindre rénovation, bien conscients du patrimoine affectif et historique dont ils portent la « responsabilité ».

“Ce n’est qu’en 2021, qu’Angelos Veizis, *désormais cavalier seul* à la tête de cette table devenue culte, se décide à rendre tout son lustre *à cette Dame un peu fatiguée*.”

---



S’il se contente de renouveler velours et abat-jours au milieu des boiseries, il redistribue les espaces de la première salle en y ajoutant du confort sans rien dénaturer de l’identité des lieux : banquettes duo, fauteuils en velours dévoré, éclairage tamisé, un bar pour le soupçon de glamour, chinant l’argenterie mais gravant du sceau des lieux ses verres à pieds, privilégiant toujours les tables de deux pour préserver l’intimité des lieux. Si le service en livrée fait partie du ballet, il n’est jamais obséquieux et l’accueil bienveillant fait partie de l’ADN de la maison. « L’âme demeure » prévient le propriétaire qui, le premier, salue à chaque service ses convives prestigieux et anonymes.



---

#### INFORMATIONS PRATIQUES

27 Quai Voltaire, 75007 Paris

Lundi-Dimanche : 12:00–16:00 | 19:00–23:00

Téléphone : 01 42 61 17 49

#### CONTACT PRESSE

Lucien Pagès Communication

Hélène Ferchaud – [hferchaud@lucienpages.com](mailto:hferchaud@lucienpages.com)