L'HISTOIRE DU GRAND VÉFOUR

LA SAGA DU GRAND VEFOUR



Quel promeneur, flânant sous les galeries somnolentes du Palais-Royal, ne s'est jamais senti irrésistiblement attiré vers la galerie de Beaujolais, où brille Le Grand Véfour, joyau de la restauration parisienne, encore tout bruissant des joyeux échos qui ont animé le Palais Royal pendant plus d'un siècle ? Ce restaurant, haut lieu de la gastronomie parisienne, présente le cas à peu près unique de subsister dans le décor ancien où des milliers de gourmets se sont attablés depuis les années 1784-1785. Au mépris de l'évolution géographique des plaisirs parisiens, il a traversé le temps avec charme et dignité, et conserve son aura aux yeux des gastronomes du monde entier.  
  
Plantons le décor ! Occupant toute la largeur du péristyle de Joinville, avec un retour sur la rue de Beaujolais, l'établissement ouvre sur les jardins par trois arcades. L'enseigne « Café de Chartres », qui figure sur la façade côté jardin, porte le nom de l'établissement qui a précédé Le Grand Véfour ; appellation choisie pour honorer le duc de Chartres, fils aîné de Louis d'Orléans, celui qui entreprit le lotissement du Palais-Royal et père du futur Philippe Egalité, dernier propriétaire du Palais avant la Révolution.  
  
La porte franchie, nous voilà transportés deux cents ans arrière ! Ornée de délicates boiseries sculptées de guirlandes de style Louis XVI, l'entrée donne accès à deux salles ; aux murs, les glaces alternent avec les fameuses toiles peintes fixées sous verre. Inspirés des fresques pompéiennes du style néo-classique si prisé sous l'Empire, les thèmes de la décoration - gibier, poissons, fleurs et femmes aux paniers fleuris - éveillent la gourmandise des convives. Au plafond, rosaces et guirlandes en stuc encadrent des allégories de femmes, peintes sur la toile à la manière des plafonds italiens du XVIII° siècle. A l'entresol, une vaste salle ornée de boiseries du même siècle peut accueillir de nombreux convives.  
  
L'origine de ce lieu où naîtra le prestigieux restaurant remonte au XVII° siècle. Pour se rapprocher d'Anne d'Autriche, qui réside au Louvre, Richelieu a fait édifier sur l'emplacement actuel du Palais-Royal un somptueux palais, appelé le Palais-Cardinal, entouré de jardins, œuvre de l'architecte Lemercier. A la mort du cardinal, le palais légué à Louis XIII et à ses héritiers échoit à Louis XIV, qui a fait don à son frère, Philippe d'Orléans. Son fils devenu régent en 1715, entreprend de grands remaniements et modifie les jardins qu'il ouvre au public. Le quartier du Palais-Royal jouit aussitôt d'une vogue qui ne cessera de s'amplifier tout au long du siècle. Le voisinage du Régent n'est sans doute pas étranger à la faveur que connaissent les jardins auprès des Parisiens. Esthète, Philippe d'Orléans attire une foule distinguée aux fêtes somptueuses qu'il donne dans son palais. Gourmet, il trie sur le volet les élus dignes de participer à ses soupers très intimes. C'est précisément dans cette période de la fin du XVIII° siècle que la cuisine française atteint son apogée dans les maisons aristocratiques où l'opulence et le raffinement vont de pair. Dans les jardins très fréquentés du Palais-Royal s'installent des baraquements où il se fait une consommation prodigieuse de glaces aux parfums exotiques, de boissons et de rafraîchissements à la mode, comme le punch.  
  
Quelques années plus tard, le nouvel occupant du palais, Louis-Philippe Joseph, Duc d’Orléans, dit Philippe Egalité, celui-là même qui votera la mort de son cousin Louis XVI, mène grand train. Il se trouve à court d'argent, et l'idée lui vient alors de lotir les jardins de son palais. En 1781 commence une fantastique opération de spéculation immobilière : la construction des galeries de Montpensier, de Beaujolais et de Valois qui entourent les jardins sur trois côtés. Ces galeries de pierre sont reliées par les galeries de bois, remplacées aujourd'hui par la galerie d'Orléans, qui jouissaient de la réputation flatteuse d'être « le rendez-vous de tous les crocs (voleurs), escrocs, filous, mauvais sujets dont abondait la capitale », sans compter les nombreuses « fleurs vivantes qui gagnaient à être connues », logées à l'entresol ! La Montansier, directrice du théâtre de Versailles, possède elle-même dix-sept arcades dont deux sont louées à un établissement de prostitution. En 1784, l'ensemble monumental construit par Louis, l'architecte du théâtre de Bordeaux, et du Théâtre-Français, à Paris, est terminé. Le Palais-Royal, détrônant définitivement le Marais, devient le plus brillant aimant de la vie parisienne et surtout le berceau de la gastronomie française. Les galeries sont publiques ; on peut y circuler en toute impunité jusqu'à une heure avancée de la nuit car le puissant propriétaire des lieux a pris soin d'en interdire l'accès à la police.  
  
De conception très moderne, les soixante pavillons édifiés autour des jardins doivent être loués à des commerçants, qui exploiteront les boutiques sous les arcades, et à des particuliers qui logeront dans les étages. Occupant la largeur de trois arcades, chaque pavillon s'élève sur quatre niveaux. Les amateurs de bons placements se précipitent sur cette manne providentielle dans l'espoir de faire rapidement de bonnes affaires grâce à la clientèle potentielle qui fréquente les jardins.  
  
Le 4 mai 1782, le sieur Aubertot, limonadier de son état, loue sur plan une maison au duc d'Orléans, pour la somme de 14 000 livres par an. L'emplacement qu'occupe aujourd'hui Le Grand Véfour est judicieusement choisi pour lui assurer des chalands fidèles puisqu'il se trouve juste en face du théâtre des Petits Comédiens du comte de Beaujolais qui appartient au troisième fils du duc d'Orléans. Sitôt achevée la construction des pavillons, Aubertot ouvre en 1784 un café à l'enseigne du café de Chartres.  
  
L'opération fut-elle moins rentable qu'il n'avait espéré ? En 1787, pour 300 000 livres, Jean-Baptiste Fontaine achète au duc d'Orléans, contraint à la vente du lotissement par de nouvelles difficultés financières, la maison louée par Aubertot et reprend le fonds du limonadier pour 40 600 livres. Il ne reste au locataire malchanceux qu'une petite chambre sous les combles ! Pourtant, le Café de Chartres était honorablement connu puisqu'il figurait en 1785 dans l'Almanach du Palais-Royal utile aux voyageurs : « Une nombreuse et bonne société se réunit dans ce vaste local pour y lire des papiers anglais et allemands », selon une mode venue d'outre-Manche.  
  
« Les gens d'affaires viennent consommer et jouer aux dames et aux échecs, les étrangers distingués ne manquent pas de s'y installer. » C'est un café chic, les prix en témoignent : « Ils sont aussi élevés que chez son célèbre voisin, le Café du Caveau où l'on paie six sous pour une prétendue tasse de moka quand on a une excellente tasse pour cinq sous au café du Pont-Saint-Michel, mais nous sommes au Palais-Royal ! » ironise Mayeur de Saint-Paul dans son Tableau du Nouveau Palais-Royal, paru en 1788. Il est de bon ton de s'y montrer et l'on y parle beaucoup de politique : au Palais-Royal fermentent toutes les idées qui mèneront la France à la Révolution. Pourtant, Paris ne manque pas d'autres cafés. Sébastien Mercier, le chroniqueur truculent de la fin de l'Ancien Régime, en dénombre pas moins de six cents dans la capitale mais ceux du Palais-Royal, les plus cotés, attirent la clientèle huppée.  
  
  
L'entreprise de lotissement du Palais-Royal osée par Louis-philippe joseph d'Orléans a rencontré un vif succès auprès des Parisiens. Et ce coup de poker a merveilleusement réussi au bon vivant qu'est le propriétaire des lieux. Qu'on en juge : non seulement ses problèmes d'argent sont résolus, mais il a réussi à créer à proximité de son palais le centre d'animation le plus vivant de Paris, où tous les plaisirs s'offrent à l'amateur : maisons de jeux, cabinets très particuliers, cafés sélects et bientôt les premiers grands restaurants, lancés par la mode du « déjeuner à la fourchette. Cette concentration de la haute restauration parisienne fera beaucoup pour asseoir la suprématie de la cuisine française dans le monde : « Lorsque l'Europe en armes se rua tout entière contre la France, tous les chefs de cette multitude n'avaient qu'un seul cri d'attaque : Paris ! Paris ! Tel fut le cri qu'ils poussèrent des bords du Rhin aux rives de la Seine. A Paris, que demandaient-ils tout d'abord ? Le Palais-Royal ! Au Palais-Royal, quel était leur premier désir ? Celui de se mettre à table chez les restaurateurs, dont ils citaient les noms glorieusement venus jusqu'à eux », écrit Eugène Briffault, l'auteur de Paris à Table, ouvrage qui retrace l'histoire des moeurs alimentaires des Français.  
  
D'ailleurs, le terme de restaurant pour désigner un établissement qui offre au client de la nourriture ne date que du XVIII° siècle ; auparavant, il qualifiait de simples bouillons « restaurants ou revigorants ». Aussitôt apparue, la vogue des restaurants s'amplifie grâce aux Assemblées législatives, qui obligent les députés venus de province à se restaurer avant les séances de l'après-midi, et à la rage d'imiter les anglais qui ont l'habitude de prendre leurs repas dans les tavernes. Entre 1770 et 1789, une centaine de restaurants voient le jour à Paris. Il existait bien auparavant dans la capitale des tables d'hôte et des traiteurs convenables, mais aucun restaurant qui puisse offrir au client un repas à la carte, à toute heure du jour, dans un cadre agréable. L'honneur d'avoir inauguré le premier établissement de luxe à Paris revient à Antoine Beauvilliers, ancien cuisinier du prince de Condé et du comte de Provence, tous deux réputés pour le raffinement de leur « bouche ». En 1788, il achète une maison dans la galerie de Valois, à quelques mètres du Café de Chartres. Pendant quinze ans, le restaurant de Beauvilliers le Magnifique restera le plus illustre, malgré la Révolution qui gronde jusqu'au cœur du Palais-Royal et malgré les nombreux imitateurs qui s'installent à proximité.  
  
Les affaires de Fontaine, propriétaire du Café de Chartres, marchaient bien puisqu'en 1791, quatre ans après son installation et malgré la période troublée, il demande l'autorisation de planter une tente dans les jardins pour agrandir son café et abriter sa clientèle. Poussé par les succès du déjeuner à la fourchette, il sert désormais des mets délicieux qui lui assurent une place honorable parmi les jeunes lions de la restauration - le Bœuf à la Mode, Méot et les Frères Provençaux - et lui attirent une clientèle de gourmets qui s'ajoute à celle des hommes politiques.  
  
Les cafés du Palais-Royal sont devenus des lieux de conspiration et le Café de Chartres devient le quartier général des ultras qui, après Thermidor, organisent des battues contre les jacobins qui se risquent alentour. Par vocation politique, le Café de Chartres sera d'ailleurs toujours dans l'opposition : on lui donne même le surnom de Café des Canonniers ! L'Empire puis les Alliés font du Palais-Royal la « Capoue de la France » : en 1815, les galeries abritent quinze restaurants, vingt cafés, dix-huit maisons de jeux où les Alliés remboursent allègrement les indemnités de guerre versées par les Français - Blücher y perd 15 000 francs en un soir ! -, onze monts-de-piété qui secourent les joueurs malchanceux, et les nombreuses maisons de prostitution des entresols. Le Café de Chartres bénéficie de cette prospérité : les fins gourmets défilent dans ses salons, Murat, le duc de Berry, Rostopchine, et les chantres de la gastronomie : Grimod de la Reynière (cf. Jean-Claude Bonnet, p. 83), père de la chronique gastronomique, Brillat-Savarin, doctrinaire de La Physiologie du goût (cf. Pascal Ory, p. 89), et Berchoux, le poète. Néanmoins, la concurrence est rude sous la galerie de Beaujolais. Les Frères Provençaux, installés en 1786, qui rivalisent avec Véry, établi en 1808, sont réputés les meilleurs. Au Café de Chartres, deux propritaires, Charrier puis Moynault, succèdent à Fontaine avant l'arrivée de Jean Véfour qui fera la gloire de l'établissement, rebaptisé de son nom.

LE PALAIS-ROYAL FAIT NAUFRAGE

Jean Véfour est né le 5 mai 1784 à Saint-Just-en-Bast, petit village de la Loire. Fut-il réellement chef des cuisines de Louis-Philippe d'Orléans, futur roi des Français, comme certains l'affirment ? On l'ignore. Une chose est sûre : l'ambition ne lui fait pas défaut. A l'âge de trente six ans, il achète en 1820 la maison où est installée le Café de Chartres, pour la somme de 900 000 francs. Posée sur trois arcades et dressée sur trois niveaux, elle a abrité les amours de Barras et de la Montansier, qui l'habita jusqu'à son quatre-vingt-dixième et dernier printemps. Fragonard habita aussi cet immeuble et y mourut en 1806 en mangeant une glace...

Jean Véfour souhaite, passionnément, faire de cet ancien bistrot un restaurant somptueux pour surpasser Véry, son voisin et rival. Sans lésiner, il aménage les trois niveaux, tous dotés d'une cuisine, et décore les salles avec un souci évident de luxe ; l'accès se fait alors par la porte cochère de la rue de Beaujolais. La qualité de la cuisine est à la hauteur du cadre.

Le résultat de cette politique ne se fait pas attendre et le Tout-Paris se presse chez Véfour : « L'ancien Café de Chartres, après bien des fortunes diverses, est maintenant un des restaurants les plus achalandés de Paris. M. Véfour y a ramené la foule. Nulle part on n'y apprête mieux un sauté, une fricassée de poulet à la Marengo, une mayonnaise de volaille. Les salons sont encombrés dès 5 heures du soir d'une foule de dîneurs », écrit Grimod de La Reynière qui souligne : « Le Café de Chartres est de ceux où l'on fait bonne chère pour un prix modéré » ! Le voisinage de Corcellet et de Chevet, marchands de comestibles les mieux fournis de France et sans doute du monde, n'est pas pour nuire à la notoriété du restaurant. Jean Véfour a gagné son pari : sa table, la meilleure de Paris, attire une clientèle toujours plus nombreuse et il prépare chaque jour deux mille couverts.

LES TABLES DE MARBRE

La cuisine de ce début du XIX° siècle est celle qui, codifiée par le célèbre Antonin Carême, le premier des cuisiniers stars, qui régna sous l'Empire, forme les bases de notre cuisine bourgeoise traditionnelle. La carte du Véfour est éclectique : si la truffe y est reine et fait monter les prix à une hauteur vertigineuse - huit francs pour un poulet marengo à la truffe ! - , on peut aussi se régaler de simples côtelettes de mouton à dix-huit sous la paire ou de merlan à un franc et dix sous. Les desserts sont incontestablement la partie la plus faible de la cuisine de cette époque ; il faut attendre la fin du XIX° siècle pour que la pâtisserie connaisse son âge d'or en France. Fruits, confitures, biscuits, macarons, meringues sont les desserts les plus consommés. Mais quels fruits ! Toute une gamme des productions régionales est présentée dans un état de fraîcheur parfaite - du raisin de Fontainebleau à la groseille à maquereaux -, mais aussi les produits exotiques comme l'ananas cultivé en serre à Sarcelles.

Un fâcheux homonyme, sans lien de parenté avec lui, étant venu s'installer non loin, Véfour ajoute le qualificatif de « grand » sur l'enseigne de son établissement. Sa fortune est si considérable qu'en 1823, soit trois ans seulement après l'achat du Café de Chartres, il se retire des affaires pour profiter de la nouvelle vie qui s'offre à lui après son remariage avec la jeune Adélaïde-Elisabeth Billion. Il revend l'affaire pour une somme coquette à son ami Louis Boissier qui fut témoin à son mariage. Digne successeur de Véfour le Grand, Boissier maintient l'établissement au plus haut de sa cote et parvient même à hériter de tous les déjeuners de la galerie de bois et de la galerie vitrée.

Les affaires marchent si fort qu'en 1827, il cède à son tour le restaurant aux frères Hamel. Il peut se flatter d'avoir du flair ce Boissier, car l'incendie des galeries de bois en 1828 et la fermeture des maisons de jeux en 1836 portent un coup fatal au Palais-Royal et signent l'arrêt de mort du cœur de Paris. Commence alors la lente agonie de « ce terrible bazar », qui fut « le coin le plus fantastique de Paris pendant cent ans » mais qui survivra pourtant à l'aube du XX° siècle. Le Boulevard a pris la relève : c'est lui qui séduit et retient désormais l'amateur de plaisirs parisiens. Grâce au talent et au savoir-faire des frères Hamel, Le Grand Véfour, digne et imperturbable, résiste à cette concurrence féroce et assiste en toute sérénité au naufrage du Palais-Royal. En 1840, il est même au mieux de sa forme et triomphe définitivement de ses seuls vrais rivaux, les Frères Provençaux et Véry. Si les grands dîners se font au Rocher de Cancale, cher à l'estomac de Grimod de La Reynière, les déjeuners du Grand Véfour, « très bien portés », sont les plus courus de Paris. Dix ans plus tard, Tavernier, le nouveau propriétaire du Véfour, parvient même à circonvenir ce gêneur de Véry qu'il absorbe.  
  
Toutefois, dans la deuxième moitié du XIX° siècle, l'établissement ne réunit plus tous les suffrages : « Sa cuisine a baissé, on le réserve aux provinciaux de passage à Paris », mais il figure toujours parmi les grands : « Il y a des gens et des choses qu'on ne vante pas, il suffit de les nommer ! Tandis que s'éteignait peu à peu, après la fermeture des maisons de jeu, la constellation des astres d'alentour, émigrants ou séniles, notre restaurant demeurait, dans un cadre plus silencieux. » Une éclipse momentanée. Sous le Second Empire, la fête reprend ses droits et « le restaurant Véfour est une des gloires du Palais-Royal ». Il se prolonge maintenant dans les jardins par un pavillon auquel on accède en traversant une verrière. Malgré les vicissitudes qu'il connaît au long du XIX° siècle, Le Grand Véfour demeure le lieu de prédilection du gratin politique, littéraire et artistique : Victor Hugo, Lamartine, Sainte-Beuve, le duc d'Aumale, le prince de Joinville, Thiers, Mac-Mahon et Humboldt, le célèbre explorateur, s'y attablent fréquemment. Victor Hugo et ses amis viennent s'y restaurer au soir de la bataille d'Hernani. Le menu du poète, fidèle habitué, est d'ailleurs invariable : vermicelle, poitrine de mouton et haricots blancs.  
Pendant la Belle Epoque, le monde et le demi-monde se pressent toujours au Véfour où la Belle Otéro virevolte sur les tables de marbre rose. Mais le cœur de Paris ne bat plus au Palais-Royal. En 1905, lorsque la presse annonce à grand fracas la fermeture du plus célèbre restaurant de Paris - seul subsiste au rez-de-chaussée un infâme troquet -, c'est un coup de tonnerre. Nul ne peut croire qu'une telle institution pouvait sombrer. Hélas, il faut se résigner à l'inévitable ! Avec un vif émoi, tous les chroniqueurs gastronomiques rédigent un panégyrique de cette gloire déchue. On tentera bien de ranimer la flamme qui brillait si haut sous l'Empire mais, ravalé au rang de bistrot, le Véfour, qui n'ose plus s'appeler « Grand », passe de mains en mains et décline irrésistiblement. Ce n'est plus qu'un casse-croûte où le saucisson a détrôné la poularde truffée. Ne voit-on pas, ô sacrilège, dans ce qui fut le temple du raffinement, l'apparition de la première serviette en papier le 28 mai 1917 ? Peu après, l'immeuble est racheté par la Chambre des huissiers de Paris, qui occupe le premier étage et loue le café du rez-de-chaussée à Sakar. Le Véfour devient alors le quartier général des joueurs d'échecs qui n'ont ni le temps, ni les moyens de sacrifier au dieu Comus, l'alter ego de Bacchus, qui préside aux plaisirs de la table. Emus par la dégradation de l'établissement laissé à l'abandon, les pouvoirs publics décident de classer la façade en 1920. Président du Club des Cent et fourchette redoutable, René Héron de Villefosse y fait un pèlerinage nostalgique : « Par amour du souvenir, je m'y suis attablé devant de la semelle de botte, entourée d'une sauce à la colle figée, dans une atmosphère de pipe éteinte. Les peintures ont jauni. Tout portait la trace des générations de mouches qui avaient vécu en paix : les banquettes demi-crevées gardaient le moule des fesses d'antan : George Sand ou Joseph Prud'homme ? » Qu'elle semble lointaine, l'époque des tables de marbre rose, des couverts d'argent massif et de la porcelaine à filet d'or.  
  
Avec la Libération, arrive enfin le bon génie qui va sauver d'une fin lamentable le temple de la gastronomie. Louis Vaudable, propriétaire du célèbre Maxim's, rachète l'immeuble l'ancien Café de Chartres et décide de faire du Véfour la succursale du restaurant de la rue Royale, fermé par les autorités militaires. Aidé de Colette de Jouvenel, la fille de l'écrivain, Louis Vaudable ne néglige rien pour attirer sa clientèle vers ce nouveau point de mire. Le Grand Véfour fait toilette : les salles sont redécorées, les murs et les plafonds nettoyés, le mobilier et la vaisselle reconstitués et surtout, la cuisine retrouve le luxe et le raffinement qui furent la caractéristique du Grand Véfour au temps de sa splendeur. Hélas ! il n'est pas facile d'entraîner le Tout-Paris hors des sentiers battus. Le Palais-Royal lui semble tellement éloigné des Boulevards si vivants ! Malgré tous ces efforts, c'est l'échec. Dépité, Louis Vaudable se débarrasse de cet enfant ingrat au bénéfice de Raymond Oliver.

VIVE LE CUISINIER-STAR !

Originaire du sud-ouest, l'heureux propriétaire de L'Ours blanc, à l'Alpe-d'Huez, relève un sacré défi : réussir là où le plus parisien des restaurateurs a échoué. Les deux hommes parviennent rapidement à un accord qui satisfait les deux parties : Louis Vaudable reste associé à l'affaire mais Raymond Oliver préside seul aux destinées du Véfour. Avec l'aide de l'équipe de L'Ours blanc, que fréquentent déjà les Parisiens amateurs de neige, Raymond Oliver fignole le décor, et le nouveau Véfour ouvre ses portes en octobre 1948. Pour un coup d'essai, c'est un coup de maître ! Le Tout-Paris, où Raymond Oliver compte de nombreux amis, draine la clientèle de luxe qui a fait défaut à Louis Vaudable. Fidèle au rendez-vous - Hélène et Pierre Lazareff sont des inconditionnels du patron -, la presse fait un compte rendu vibrant de l'inauguration. Le nom de Raymond Oliver fleurit sur toutes les bouches qui viennent sur place déguster la cuisine de la nouvelle vedette des fourneaux. Le Grand Véfour est sauvé !  
  
Car ce chef a du flair : il pressent la prochaine mode en matière culinaire. Promoteur de la cuisine régionale, il mise à fond sur les recettes de son sud-ouest et remet au goût du jour d'antiques recettes tombées dans l'oubli. La terrine de poisson Guillaume Tirel, alias Taillevent, le maître queux de Charles V et l'auteur du premier traité de cuisine écrit en français, le riz de veau au verjus - jus de raisin vert - voisinent avec le foie gras, le poulet à l'ail, la lamproie ou le pigeon Prince Rainier III, tout simplement farci de truffes et de foie gras au cognac ! L'accueil fait à ces nouveautés, bien singulières au goût des Parisiens, est mitigé mais l'originalité des plats fleurant bon le terroir attire de nouveaux amateurs, bientôt conquis. Parmi les fervents adeptes de cette « nouvelle » cuisine, deux brillantes figures du monde littéraire, Colette et Jean Cocteau, proches voisins du Véfour. Colette, la vigoureuse gourmande, habite rue de Beaujolais et règne sur le Palais-Royal ; Cocteau, le gourmet raffiné, loge contre le théatre du Palais-Royal, l'ancien fief de la Montansier, qui fait face au Grand Véfour. Très vite, le chef et les deux écrivains sont intimes : pour l'une, il concocte un roboratif koulibiac de saumon ; pour l'autre, des cocktails infiniment délicats. Cocteau fait du restaurant sa cantine ; chaque jour il s'assied à sa table réservée, près de la porte, d'où il peut guetter les entrées. Celle de Christian Bérard, par exemple, qui participe lui aussi au lancement du nouveau Véfour : Colette écrit une plaquette, Bérard griffonne un dessin et Cocteau rédige un article. Il n'en faut pas davantage pour ramener enfin dans ce lieu prestigieux les célébrités du monde des arts et des lettres : Marguerite Moreno, Marcel Schwob, Jean Giraudoux, Emmanuel Berl, Sacha Guitry, Louis Aragon et Elsa Triolet, Jean-Paul Sartre et Simone de Beauvoir, Marcel Pagnol, Jean Genet, André Malraux, Juliette Gréco et son ami Marc Doëniltz, locomotive du milieu du spectacle., Simone Berriau, Louis Jouvet, etc. Dans ce club très sélect, on ne rencontre que visages connus du grand public ! Les émissions de cuisine lancées à la télévision par Raymond Oliver et Catherine Langeais assurent au chef une célébrité mondiale. L'ère du cuisinier-star est ouverte : rois, reines, hommes politiques, femmes du monde, couturiers, financiers, se sont succédés dans les salons dorés pendant les trente-six années du règne de Raymond Oliver.  
  
L'âge et la fatigue venant, le restaurateur cherche un successeur digne de présider au destin du Véfour. Malgré l'attentat stupide du 23 décembre 1983 - une bombe jetée par un iconoclaste illuminé qui fit plusieurs blessés graves et endommagea le cadre du plus vieux restaurant de Paris -, Jean Taittinger se présente en acquéreur. Un nouveau sauveur ! Plus de seize mille heures de travail seront nécessaires pour réparer les dégâts et restaurer le délicat écrin. Il faut saluer ici l'effort de mécénat du groupe Taittinger qui s'est donné pour mission de participer à la sauvegarde du patrimoine de l'hôtellerie de luxe de Paris. Après le Crillon qui renaît, plus gai et plus sémillant qu'il y a cinquante ans, Le Grand Véfour, armé d'une carte rajeunie - vive la cuisine « néo-classique » ! - et d'un décor rafraîchi, repart pour une nouvelle jeunesse. Souhaitons à ce toujours jeune vétéran bonne chance et longue vie.