

Maison Russe, le nouveau restaurant digne de Moscou dans un hôtel particulier

Dans le XVI^e arrondissement de Paris, l'hôtel Paulliac accueille sous ses ors Maison Russe, le dernier restaurant estampillé Paris Society. Son décor opulent signé Laleh Amirassefi, ses assiettes d'inspiration slave et son dédale de salons privés en font l'adresse du moment.



Pour la Maison Russe de Paris Society, Laleh Amirassefi signe un décor opulent. © Romain Ricard

De cet hôtel particulier édifié par l'architecte Charles Letrosne en 1910, il reste les précieuses boiseries remises au goût du jour, les vitraux désormais éclairés et des volumes extraordinaires. Disciple de Jacques Garcia, avec qui elle a collaboré sur des projets dans le monde entier comme La Mamounia à Marrakech ou le Nomad à New York, la décoratrice Laleh Amirassefi s'est nourrie de l'histoire du bâtiment mais aussi de sa propre culture. Arrière-petite-fille des gouverneurs de Géorgie, née de grands-parents iraniens et après une enfance passée aux États-Unis, elle évoque une triple culture dont la richesse ne cesse de l'inspirer. Outre les références slaves comme la poupée russe grandeur nature, les assises de style ottoman et de chatoyants tissus (Pierre Frey, Lelièvre, Rubelli...), elle s'entoure d'artisans d'art comme l'Atelier Mériquet-Carrère qui réalise un cuir de Cordoue en version papier peint gaufré, les peintres décorateurs Duval et Mauler, les tapissiers de l'Atelier des Carmes...

AD



Un salon privé dans les étages du restaurant Maison Russe. © Romain Ricard

Ponctué d'un bar orné de franges, d'un fumoir sous verrière, de tables en forme de trèfles et de tapis persans, le décor ultra opulent mène à un dédale de salons privés dans les étages. On y dîne à la lueur des bougies dans une atmosphère feutrée et unique à Paris, en témoigne le boudoir pensé à l'image d'un chapiteau de cirque, où une fausse panthère des neiges surveille les invités du coin de l'œil... Au menu, on retient les assiettes emblématiques d'un festin russe comme la pomme de terre au four coiffée de caviar de Sologne, les *linguine* au citron et à la poutargue, la pizzette garnie de truffe noire, l'impressionnant plat de *casarecce* au homard bleu ou encore la pavlova aux myrtilles et aux marrons glacés.

59, avenue Raymond-Poincaré, 75016 Paris, <https://maisonrusse.com> ;

<https://www.paris-society.com>

AD



AD

Saumon fumé chez Maison Russe. © Romain Ricard



Un salon privé du restaurant Maison Russe, une table estampillée Paris Society. © Romain Ricard