



## Désirs

# La table — Relais Plaza, le rond de serviette du Tout-Paris

Depuis 1936, l'ancien « snack » du palace le plus huppé de Paris tient le devant de la scène avec sa « comédie » des tables. Casting en or massif et mise-en-scène par Werner Küchler. Décryptage et souvenirs...

**Pierre Léonforte**





Le Plaza Athénée serait-il le Plaza sans son Relais ? Et vice versa ? Inauguré en 1936, le bistrot du palace le plus luxueux de Paris est aussi l'une des tables les plus stratégiques de la capitale. Résultat, un spectacle joué sans interruption ou presque depuis quatre-vingt-deux ans. Serti dans les murs de l'hôtel, le Relais Plaza en est à la fois un avant-poste, une ambassade, une principauté. Entrée indépendante, cuisine assortie. Quant au décor original, il a juste été restauré-retouché-sublimé par l'architecte Bruno Moinard lors de l'ultime chantier de rénovation, juste après que le Plaza Athénée eut rejoint la Dorchester Collection, portefeuille hôtelier de prestige détenu par le sultan de Brunei. La fresque de Saqui derrière le bar et l'immense lustre du « pont supérieur », dûment inventoriés, n'ont pas bougé. Les deux immenses miroirs encadrés de sycomore jouent la mise en abyme nécessaire au spectacle. Le mobilier a été refait à l'identique et les nappes blanches ont remplacé les rayures ocre sur les quarante-cinq tables dressées sans autre cérémonie qu'une grande serviette pliée au carré entre les couverts Christofle, gobelet à eau, assiette à pain, salière, moulin à poivre et photophore-luminion le soir. Seule la grande table ronde centrale, la 24, échappe à ce protocole : les serviettes y sont pliées en trois vagues. Un habitué distrait n'ayant plus mis les pieds au Relais depuis 2005 n'y verrait que du feu. Au menu, sole meunière-épinards sautés, tartare de bœuf-pommes allumettes, fines tranches d'artichaut de Bretagne à la truffe, poulet jaune des Landes à la broche découpé à table (à commander par téléphone, SVP) et baba Plaza imbibé de vieux rhum brun sont toujours là, augmentés des recettes ducassiennes plus contemporaines et des desserts signature du chef pâtissier Angelo Musa. Un menu à 54 euros a même été introduit afin d'attirer une autre clientèle parisienne peu habituée aux palaces. Confortablement installé sur le cuir ivoire d'une banquette ou d'un fauteuil bridge, on s'essaie au flash-back d'un grand siècle d'histoire : ouvert en avril 1913, le Plaza Athénée assistera un mois plus tard au scandale du *Sacre du Printemps* de Stravinski, créé au Théâtre des Champs-Élysées, son voisin direct. Dressés dans un style éclectique par l'architecte Charles Lefèvre qui



venait de réaliser le Claridge sur les Champs-Élysées, les murs du Plaza verront aussi l'arrestation de Mata Hari en 1917. Dans les étages, Rudolph Valentino, Joséphine Baker, Maurice Chevalier prendront leurs pénates mondains. Cette même année, le Plaza vendu se modernise. Et ouvre son Relais en 1936. Constant Lefranc y a posé un décor revendiqué, « copie » de la salle à manger des premières classes du paquebot *Normandie*, concentré des arts décoratifs du moment. À l'époque et pour longtemps, le Relais sera un « snack » avec œufs en gelée, croque-monsieur et caviar, raconte Werner Kuchler, directeur et haute figure des lieux. Mémoire vive aussi. De Marlene Dietrich, il se souvient de son goût confessé pour les plats en sauce daube, ragoûts, coq-au-vin. Après avoir vécu au Plaza, puis au Lancaster, la star avait emménagé au 12 avenue Montaigne, juste en face de l'hôtel, et – paraît-il – de la chambre qui abrita ses amours avec Jean Gabin. Au Relais, à l'heure du dîner, elle occupait la table « as », au fond à droite près du bar. Et apportait régulièrement à Werner, pour lui seulement, un Tupperware plein d'un de ses propres plats mitonnés en lui disant : « Le mien est meilleur ».

Débarqué à Paris de sa Bavière natale en 1969 pour échapper au service militaire, Werner Kuchler a débuté dans le métier comme commis de cuisine au Vieux Berlin, restaurant bien oublié désormais, sis avenue George V. Entré au Plaza en 1973, il y assumera trois ans durant le room-service en qualité de sommelier d'étage, servant au passage stars et chefs d'État. L'hôtel, alors aux mains de Lord Charles Forte, le père de Rocco Forte, hôtelier italo-anglais ennobli par la reine, est le palace plus-ultra de l'avenue Montaigne, épice de la haute couture depuis que Christian Dior y a établi sa maison. Un Dior client fidèle du Relais et artificier de son renom mondial. Sa table ? La 2, entre celle de Marlene et celle de Pierre Balmain. Arrivé plus tard, Yves Saint Laurent occupera la 11, côtoyant celles de la famille Grimaldi au grand complet. Toujours sur cette même rangée « banquette », la table 20 était celle de Herbert von Karajan. Lequel ne saluait jamais Marlene. Mais pour lequel les clients réservèrent une *standing ovation* à la sortie de son concert d'adieux. Tel était, à peu de choses près, le plan de table du Relais quand Werner en prit la menée en 1976. « Il y avait aussi Leonard Bernstein qui ne mangeait que des minestrone, beaucoup de Sud-Américains riches, les stars de RTL et d'Europe 1, les barons d'industrie. Soraya et sa dame de compagnie – avec qui elle parlait allemand – avaient une table attitrée, la 60. » Son régime : sole meunière. Loin du boeuf-mode en gelée et en terrine, que les clients commandaient à emporter chez eux ou en week-end. S'il n'avait pas de table dédiée, Serge Gainsbourg y avait un horaire noctambule précis : après 1h, l'ultime commande du Relais se faisant à 1h30. « On en avait pour la nuit, jusqu'à 6h du matin, à jouer du piano et à chanter », se souvient Werner, lui aussi chanteur à ses heures et livrant concert ici-même chaque dernier mercredi du mois avec son orchestre et le pianiste Sergueï Trocin.

Des Beatles aux Rolling Stones, ici venus et revenus, le livre d'or du Relais est une bible du gotha. Liz Taylor, comme à son habitude, y perdit une bague, retrouvée par les serveurs, coincée entre banquette et dossier. John Travolta pour qui le Relais assura le service traiteur à bord de son jet est abonné aux tables 34-35, situées sur le pont supérieur, hier surnommé « la Sibérie » par les habitués qui ne juraient que par « être en bas ». Question de standing, de statut. Werner est fier d'avoir réussi l'exploit de dégeler cet ostracisme sans bousculer le privilège d'avoir « sa » table au Relais. Valorisée avec délicatesse, tact et snobisme, l'ex-Sibérie est devenue enviable. Pénélope Cruz table 41, Sharon Stone table 43... Carole Bouquet préfère surtout se percher sur l'un des tabourets du bar pour attaquer un tartare. Sinon *motus* sur les bannis, si peu. Pas de table maudite non plus. Même si Vanessa Paradis plantera une fourchette dans la main de Romain Duris, scène du film *L'arnacœur* tournée au Relais en 2010. Alain Ducasse n'y a pas de table dédiée. Exemple, à chaque passage, il salue les vingt-et-un membres de la brigade. Alors que les travaux de rénovation touchaient à leur fin, Werner, qui était prêt à ne pas revenir si le résultat ne lui plaisait pas, confiait à Ducasse un douloureux dilemme : supprimer du menu la chef's salad. « Je n'en pouvais plus de découper des salades en trois pour les top-modèles au régime jus de citron ! » *Tabula rasa...*

Relais Plaza, 25, avenue Montaigne Paris 8<sup>e</sup>. Tél. : 01 53 67 64 00. [www.dorchestercollection.com](http://www.dorchestercollection.com)

DR AP/SIPA BOTTU/GAMMA VILLARD/NVIERE/WITT/SIPA MERVANTEAU/BERTHOLUS/SIPA DE KATHY HUTCHINS/SHUTTERSTOCK SIPA AGIR/PIRE DES ARCHIVES VILLARD/NVIERE/SIPA FEATUREFLASH PHOTO AGENCY/SHUTTERSTOCK JORDAN STRAUSS/INVISION/SP/SPA



PLAN DE TABLE DU RELAIS PLAZA

