

PARIS

Le stationnement payant moins rentable que prévu

75

N° 23078 — MERCREDI 14 NOVEMBRE 2018

150 €

Le Parisien.fr

TÉLÉVISION

Julien Clerc
raconte son
« **The Voice** »

PAGE 31

Que va devenir le Pavillon Montsouris ?

Ce restaurant chic au look british, et à la cuisine traditionnelle « so french », pourrait disparaître. La mairie de Paris a lancé un appel d'offres. Ses défenseurs s'organisent.

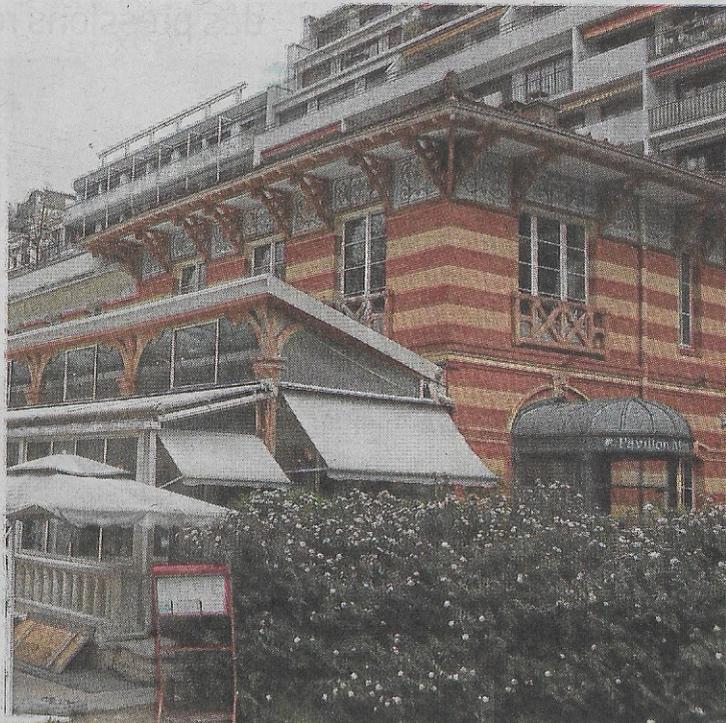
XIV^e

PAR CÉLINE CAREZ

C'EST UNE PÉPITE du patrimoine dans un écrin de verdure. Le Pavillon Montsouris, un restaurant dont la cuisine fait saliver, et dont le bâtiment est classé aux Monuments historiques, pourrait disparaître dans sa version actuelle. C'est en tout cas ce que craignent les membres du comité de quartier Montsouris-Dareau (XIV^e). Hier soir, riverains, amoureux de l'endroit et membres de ce conseil de quartier se sont réunis rue Gazan (XIV^e) pour proposer une opération portes ouvertes. « On avait invité des élus du XIV^e, regrette Luc Facchetti, du comité de quartier, mais aucun n'est venu. »

« L'USAGE DU LIEU NE CHANGERA PAS, CELA RESTERA UN CAFÉ-RESTAURANT »

Le 6 novembre, un vœu du comité de quartier concernant ce pavillon a été présenté lors du conseil d'arrondissement et voté à l'unanimité. Au cœur des inquiétudes, « la mairie souhaiterait changer la destination de l'établissement dans le cadre d'un nouveau cahier des charges ». Entre les lignes, le chef pourrait ran-



La Ville de Paris doit renouveler la concession de ce restaurant historique.

ger ses casseroles pour un autre restaurant. A la mairie de Paris, on éteint ce début d'incendie... « Le restaurant du parc Montsouris est une conces-

sion. Cette concession arrive à son terme. Et comme le veut la règle de mise en concurrence, un appel à candidatures a été lancé. » Mais l'un

de ses porte-parole, qui promet que « l'usage du lieu ne changera pas, cela restera un café-restaurant », précise que « le restaurateur actuel peut évidemment candidater ». Tout en concluant que, au final, « le meilleur candidat sera retenu ».

Le conseil de quartier, lui, ne souhaite pas de changements. Il soutient le restaurateur et chef en place régale depuis des années ses clients dans un lieu unique, si parisien et chargé d'histoires. Le restaurant, créé en 1889, sous la dénomination Pavillon du Lac, habillé d'une verrière en 1930, a reçu de prestigieux clients tels que Lénine et Trotsky, Beauvoir et Sartre, Juvet, Marcel Carné...

Aujourd'hui, le Pavillon Montsouris sert une cuisine raffinée, et un menu à tout de même 49 € – qui a fait dire à un élu communiste que c'est un établissement élitiste. La réputation de son « dos de cabillaud demi-sel cuit au four, risotto au citron mariné et butternut, purée de potimarron et pecorino », n'est plus à faire.

Le patron, Yvan Courault, s'était fait connaître au Terminus Nord, mais aussi à Londres, notamment au Gavroche. « C'est un endroit exceptionnel », martèlent ses défenseurs du comité de quartier.