



Le restaurant de  
**LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE**  
fait peau neuve





## Coup de jeune pour le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine

**C'est un lieu unique. Nichée dans deux hôtels particuliers  
du XVIII<sup>e</sup> siècle, sur le boulevard Saint Germain,  
la Maison de l'Amérique Latine célèbre cette année ses 70 ans.**

**Cet écrin paisible et sophistiqué est le lieu d'accueil privilégié  
pour la communauté diplomatique latino-américaine.**

**C'est dans un esprit de savoir vivre à la française  
que sont reçus ambassadeurs et personnalités en visite.**

**À cette adresse se mêlent rendez-vous officiels, échanges,  
rencontres culturelles, expositions et gastronomie.**

**Le restaurant y tient d'ailleurs une place à part.  
Ouvert à tous les amateurs de cuisine d'exception,  
il est la quintessence de l'esprit parisien.**

## 70 ans d'échanges et de partage

C'est sous l'impulsion du général de Gaulle que la Maison de l'Amérique Latine est inaugurée en 1946. L'objectif ? Créer un endroit dédié à la rencontre des vingt républiques d'Amérique latine et de la France afin de développer et de renforcer leurs relations.

Installée dans deux hôtels particuliers mitoyens du boulevard Saint-Germain, l'hôtel de Varengeville, construit en 1704 par l'architecte Jacques Gabriel V, et l'hôtel Amelot de Gournay, datant de 1712 et imaginé par l'architecte Boffrand, la Maison de l'Amérique Latine bénéficie aussi de merveilleux jardins à la française - inscrits à l'inventaire des monuments historiques - accessibles notamment depuis les salons et le restaurant.

C'est dans ce cadre hors du commun, que, depuis 30 ans, Areas gère le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine. Une adresse intime et raffinée ouverte à tous, vitrine de la gastronomie française, pour les initiés et, plus largement, les amateurs de belle table.

### Un restaurant comme un écrin

En parfaite entente avec l'association qui gère la Maison de l'Amérique Latine, Areas s'attache à faire du restaurant de cette institution une adresse à part. Dans ce cadre historique, le restaurant propose une gastronomie de haut niveau et un service attentif et soigné. « *Notre cœur de*

*métier, souligne Alexandre de Palmas, directeur général Areas en France et en Europe du Nord, est la restauration dans l'univers des voyages. Pour offrir une restauration adaptée à ce monde exigeant, nous nous appuyons sur nos savoir-faire dans les lieux d'exception. Le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine fait partie de nos tables de prestige. Pour un groupe présent dans 12 pays dans le monde, c'est une grande fierté et un magnifique exemple de notre savoir faire. Après plus de 30 années au service de cette institution, nous avons souhaité faire évoluer le restaurant avec son temps. Nous avons donc décidé de repenser le décor dans un esprit plus contemporain. Quant à la carte de notre chef Thierry Vaissière, arrivé en 2013, elle est en parfait accord avec cette table d'initiés, rénovée, gagne en confort, en élégance et en fonctionnalité. Un vrai plus pour les clients qui vont pouvoir désormais apprécier pleinement le charme des lieux. »*



## Quand esthétique rime avec pratique

Alors que la Maison de l'Amérique Latine célèbre ses 70 ans, Areas, qui y gère l'ensemble de la restauration, a souhaité redonner un coup de jeune à cette institution. Pas de révolution mais une rénovation du restaurant et des salons Miranda, Président, Artigas et Bolivar, respectueuse de l'architecture et de l'atmosphère. « *Nous sommes dans un lieu très vivant, précise Alexandre de Palmas directeur général Areas en France et Europe du Nord. Chaque jour, la Maison de l'Amérique Latine accueille des séminaires, des colloques, des banquets, des mariages... Toute cette activité méritait d'être facilitée et valorisée, les équipes ayant notamment besoin de plus de fonctionnalité. Le restaurant, lui, ne correspondait plus tout à fait à l'idée que l'on se fait d'une adresse parisienne contemporaine, le cadre étant en décalage avec l'assiette. C'est autour de ce double constat, à la fois pratique et esthétique, que nous avons développé le projet de réaménagement.* »

### Un souffle d'élégance sur le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine

Il était une fois la Maison de l'Amérique Latine... Reconnue pour son rôle majeur dans les échanges entre la France et les représentants de l'Amérique latine, elle est également réputée pour ses expositions et événements culturels. Son restaurant aux assiettes soignées et originales s'ouvre sur une terrasse lovée dans la verdure des jardins à la française. C'est l'une des adresses parisiennes que l'on ne recommande qu'à ses excellents amis ou à ses relations privilégiées. Un havre de paix et de sophistication.



## Un nouvel air, une nouvelle ère

Dans le jardin, un banc gigantesque  
comme vivant avec ses extensions  
organiques attire tous les regards.

C'est l'œuvre de Pablo Reinoso.  
Installé à l'occasion de son exposition  
« Un monde renversé », il semble  
avoir pris racines. Il témoigne surtout  
d'un attachement particulier entre  
la Maison de l'Amérique Latine et  
l'artiste argentin.





## Pour un déjeuner ou un dîner d'exception en toute saison

Pas de plaque sur le majestueux portail du 217 boulevard Saint-Germain. Aucune signalisation sur la façade... Le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine ne se montre pas... Initialement accessible uniquement aux membres, il est depuis quelques années ouvert à tous. Mais il y règne encore cette atmosphère confidentielle. Tout en préservant cette ambiance exclusive, Areas souhaitait rendre le restaurant plus accessible. Il sera désormais ouvert en toute saison, cinq jours sur sept, pour le déjeuner et le dîner. L'occasion de découvrir tous les charmes de ce lieu, la chaleur de sa salle comme l'ombre fraîche de son jardin. Pour encore plus de merveilleuses parenthèses.



**COMME L'EXPLIQUE MONSIEUR FRANCOIS VITRANI, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE, LE RENOUVEAU DU RESTAURANT ET DES SALONS DE LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE N'EST PAS UNE RÉVOLUTION EN SOI.**

**IL S'AGIT PLUTÔT D'UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR HONORER L'AMÉRIQUE LATINE ET VALORISER LE PATRIMOINE ARCHITECTURAL DONT AREAS ET LUI-MÊME SONT DÉPOSITAIRES ET AINSI FAIRE DE CE LIEU L'UN DES PLUS BEAUX DE LA CAPITALE.**

**LA MAISON DE L'AMÉRIQUE LATINE FÊTE CETTE ANNÉE LE 70<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DE SA CRÉATION. QUOI DE PLUS NATUREL QUE DE CONFIER À UN REMARQUABLE ARTISTE FRANCO-ARGENTIN, PABLO REINOSO, LE SOIN DE REVISITER LES SALONS ET LE RESTAURANT EN MARIANT SCULPTURE, PEINTURE, MATÉRIAUX DU MODERNISME LATINO-AMÉRICAIN.**

## Pablo Reinoso, Areas, la Maison de l'Amérique Latine. L'histoire d'une rencontre.

En 2015, le sculpteur et designer Pablo Reinoso s'installe à la Maison de l'Amérique Latine avec son exposition «Un monde Renversé». Ses œuvres aux formes organiques trouvent naturellement leur place dans ce lieu qu'il considère comme l'un des plus beaux de Paris : son travail se fonde dans l'espace tout en le bouleversant. Tandis que ses étonnantes chaussures grimpent sur les murs, laissant dans leurs sillages des fibres hirsutes ou des ondes métalliques, les chaises s'ancrent sur les plafonds qui soudain évoquent des planchers dégringolant en cascades de lattes de bois...

Pablo Reinoso réinvente alors la Maison de l'Amérique Latine avec un œil bienveillant.

Et c'est sans aucun doute cette audace bienveillante qui a séduit Areas.



## Quand un designer entre dans la Maison

Né en Argentine en 1955, Pablo Reinoso, s'impose dès 1973 sur la scène artistique. Connu pour ses Bancs Spaghetti, il réinvente les objets du quotidien avec sensualité et humour donnant ainsi une vision poétique du monde qui nous entoure. Attaché au respect de la nature des matériaux, ses œuvres de plus en plus monumentales habitent l'espace public, de Lyon à Bordeaux en passant par Chaumont-sur-Loire, Tours ou Reims mais aussi Beyrouth, Tokyo ou encore Buenos Aires... De nombreuses collections publiques et privées partout dans le monde accueillent ses pièces qui modifient notre regard sur les objets et sur notre environnement...

## Pablo Reinoso en 20 dates

**1955** : Naissance à Buenos Aires, Argentine

**1969** : Premier voyage en France où naît sa vocation de devenir artiste

**1973** : Première exposition personnelle à la Galería Lirolay, Buenos Aires, Argentine

**1970-1980** : Série des Articulations

**1975** : Premier Atelier à Buenos Aires

**1978** : Installation en France

**1979** : Premier Atelier à Paris (75018)

**1978-1979** : Bourse d'étude à Carrare, pour le travail du marbre

**1982** : Première exposition personnelle en France à la FIAC avec la Galerie Daniel Gervis, Paris, France

**1982** : Expose l'œuvre *Paysage d'eau* à la 12<sup>e</sup> Biennale de Paris, Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris

**1984** : Atelier Malakoff (92240)

**1993** : Expose à la Biennale de Venise

**1995-2002** : Série des Respirantes (1<sup>ère</sup> œuvre respirante : *La Mona Lisa respirante*)

**2002** : Installation *Ashes to ashes* à la Casa de Américas à Madrid

**2004** : Début du travail sur les Thonet

**2006** : Création du premier banc Spaghetti (Double Spaghetti)

**2009** : Début de la série U & I Beam

**2010** : Création de la *Gloriette* au Liban

**2011-2013** : Création de l'œuvre *Nouages*, Commande publique du Grand Lyon dans le cadre de l'aménagement des bords de Saône.

**2015** : Exposition personnelle à la Maison de l'Amérique Latine, *Un monde renversé*, commissariat de Jérôme Sans

**Juillet 2016** : Installation de deux sculptures sur les rives de la Tamise dans le cadre d'une commande d'art public



## De l'art de marier fonctionnalité et esthétique

Mais ce n'est pas seulement l'artiste qui s'est glissé dans le cadre exceptionnel de la Maison de l'Amérique Latine, c'est aussi le designer (qui a collaboré notamment avec Kenzo, les Parfums Givenchy, Veuve Clicquot...), attentif aussi bien à l'esthétique qu'à la fonctionnalité. Et c'est d'abord dans ce sens qu'il a répondu à la demande d'Areas. Quand ce dernier le contacte en vue de transformer le restaurant et les salons, il réagit en parfait connaisseur des lieux.

Lors de son exposition, il a pu observer les équipes, les côtoyer et suivre aussi les flux, s'imprégner des besoins et des impératifs de chacun... Il sait qu'il faut aborder cette rénovation d'une façon pratique. C'est autour de ce parti pris qu'il va ensuite sublimer le charme fou de cet hôtel particulier et de son merveilleux jardin.

### Remettre le lieu en perspective

Pour Pablo Reinoso, pas question de faire table rase du passé. C'est en liant l'histoire du lieu et l'histoire de l'art qu'il conçoit son projet de réaménagement, orchestrant une rencontre avec le style classique propre à la Maison et le style moderniste. Il construit ainsi une

passerelle cohérente entre le bâtiment, son rôle et son statut. C'est ainsi qu'il structure aussi bien le décor que la réorganisation des espaces. Chaque salle est repensée de façon indépendante avec une personnalité propre mais aussi agencée pour être en harmonie avec les autres quand les portes s'ouvrent pour accueillir des événements d'importance. Le salon Bolivar est, lui, « rattaché » au restaurant pour gagner en espace et en confort. Les perspectives sont travaillées autour d'une palette de couleurs conçue en collaboration avec l'atelier Pierre Bonnefille : les gris se marient ainsi avec des teintes rouille, bleu nuit, ocre, prune et vert sous forme d'éléments géométriques inattendus et organisés dans les salons selon les principes de l'art cinétique, mouvement qui a essaimé en France avant de conquérir l'Amérique latine.



## Suivre les rayons du soleil

Pour rejoindre le restaurant, il faut suivre un chemin raffiné : un long tapis qui court depuis l'entrée, le long d'un majestueux couloir éclairé de suspensions Here Comes the Sun de Bertrand Bala éditées par DCW... Ce tapis fabriqué sur mesure par la maison Tai Ping est semé de motifs abstraits qui, peu à peu, deviennent les rayons d'un immense soleil. C'est le point d'entrée : la rencontre avec une structure en acier Corten qui s'enroule sur elle-même pour conduire le visiteur vers sa table. Contrastant avec cette paroi de métal couleur rouille, un mur de verre permet de deviner la salle sobre et accueillante.





**Se soucier  
de chaque détail**



S'attachant à la qualité de travail des équipes, facilitant leur circulation, mais aussi soucieux du cadre et du confort de la clientèle, Pablo Reinoso a prêté une attention particulière à chaque détail. Les nappes blanches répondent à la vaisselle grise, aux assises confortables et aux lignes élégantes. Des bandes de couleur rouille courent en bas des murs du couloir sans se soucier des superbes moulures, touches surprenantes et dynamiques au ras du sol. Des luminaires sur pieds ont été imaginés pour le lieu afin de mettre toujours plus de chaleur. Les suspensions Here Comes the Sun se retrouvent par grappes dans les salons... Des surprises sophistiquées qui se répondent harmonieusement d'espace en espace pour créer une atmosphère à la fois élégante et inédite, été comme hiver.



## Faire entrer le jardin

Bijou de la Maison de l'Amérique Latine, le jardin se déploie précieusement derrière les larges baies vitrées désormais protégées par de longs rideaux couleur sable qui tombent naturellement sans retenue. Dans un esprit toujours moderniste où le végétal tient une place majeure, Pablo Reinoso a réussi à faire entrer le jardin dans tous les salons grâce à de nombreux miroirs qui le reflètent généreusement. Un effet magique qui permet de confondre l'extérieur et l'intérieur dans un jeu où l'illusion et la réalité se mêlent harmonieusement comme dans les œuvres de Pablo Reinoso.



## Penser l'espace avec art : Soleil Saint-Germain

Pour Areas, il était essentiel que Pablo Reinoso signe cette atmosphère hors du commun. Comme accrochée à la structure d'entrée en acier Corten, une sculpture imaginée pour le lieu surplombe la salle du restaurant. Faite de bois, elle semble s'élaner, vivante, vers les cieux. Cette œuvre représentative du travail de Pablo Reinoso marque aussi la volonté de faire bouger la perception de ce lieu mythique, de lui donner un nouvel élan.

## Thierry Vaissière, le goût de la liberté

Il a un accent qui évoque le soleil, un amour pour les produits du sud, un parcours exemplaire dans de grandes maisons comme Lucas Carton, Drouant, La Maison Blanche et une passion pour le voyage qui l'a conduit au Maroc pour ouvrir la table du Sofitel Rabat Jardin des Roses et la Maison Blanche à Casablanca... Depuis 2013, le chef Thierry Vaissière a trouvé son point d'attache à la Maison de l'Amérique Latine. Là, il a su donner à la carte du restaurant une véritable identité entre tradition et évolution.

### Une belle cuisine

Thierry Vaissière le dit tout simplement : sa cuisine est inspirée de la beauté des lieux. Chaque jour, il concocte des plats qui racontent une histoire, celle d'une adresse unique, ouverte, où les cultures se rencontrent. Et s'il a pour mission de faire de la table de la Maison de l'Amérique Latine une vitrine de la cuisine française, il refuse de rester coincé dans un carcan. Thierry Vaissière défend une cuisine française et libre, évoluant au fil des saisons et des produits.

Le nouveau décor signé Pablo Reinoso sera pour lui une nouvelle source de créativité. Il s'autorise, comme l'artiste-architecte, à mixer harmonieusement les références. Ainsi, il revisite un ceviche, classique sud américain, en misant sur une délicatesse toute française. Il regarde aussi du côté de l'Italie avec une pizza sans pâte où les légumes servent de base à des fruits de mer sublimes par une merveilleuse huile d'olive. Chaque matin réserve des surprises pour cet homme qui aime mettre de la finesse dans le côté brut des produits. Que ce soit pour les réceptions et les banquets ou pour les tables intimes du restaurant, Thierry Vaissière respecte cette ligne de conduite qui fait aujourd'hui son succès. Le chef relève tous les défis, et crée des recettes sur-mesure pour cette adresse hors du commun.



## Une cuisine du jardin

La salle du restaurant de la Maison de l'Amérique Latine (45 couverts en salle l'hiver et 70 l'été en terrasse) est unique. L'été, les tables sont uniquement dressées sur la terrasse, nappées de blanc, pour accueillir la nouvelle vaisselle en porcelaine et en grès à la fois raffinée et brute comme la cuisine du chef. L'hiver, à l'intérieur, l'ambiance est désormais chaleureuse et intime entre déclinaisons de gris et aplats de couleurs coordonnés. Trait d'union : la nature si présente et tellement inattendue. *« Ce jardin est une particularité qui évidemment imprègne ma cuisine. Dès que je le peux, je travaille sur des recettes végétales, autour des légumes. J'aime tout particulièrement ceux du bassin méditerranéen : tomates, poivrons, piments... J'ai également une passion pour la courgette. Quand je travaille ces légumes, je veux que les clients aient l'impression qu'ils ont été cueillis dans le jardin. Je veux leur offrir la fraîcheur qui va de pair avec cet environnement ».*

Et quand la saison est passée, Thierry part en quête de nouvelles idées... pour toujours ravir habitués et nouveaux venus.





## Une carte en mouvement



Cette recherche perpétuelle, cette écriture incessante, font de chaque repas une surprise. Une bonne surprise. Viandes de petits élevages, poissons de ligne, langoustines, coquilles Saint Jacques... chaque arrivage donne lieu à une création. Une souplesse et une inventivité qui seraient impossibles sans un fabuleux esprit d'équipe. Avec Thierry Vaissière, c'est une brigade de 18 personnes qui, à l'heure du déjeuner et du dîner, met son talent au service d'une clientèle exigeante et fait de cette table... une table à part.





## Le luxe d'une pause quotidienne

Areas est un des leaders mondiaux de la restauration dans l'univers du voyage. Marque mondiale d'Elior Group, Areas accueille chaque année 330 millions de convives dans 2 200 restaurants et points de vente répartis dans 12 pays, en Europe, aux États-Unis, au Mexique et au Chili.

Restaurateur de référence dans les marchés du voyage et des loisirs, faisant de la qualité une priorité depuis 45 ans, Areas est présent dans les lieux de flux stratégiques et locaux à travers le monde (aéroports, gares, aires d'autoroutes) ainsi que dans les parcs expositions et de loisirs.

Fort de sa culture d'excellence opérationnelle, Areas s'appuie sur une connaissance fine des besoins des voyageurs et sur le portefeuille de concepts de restauration le plus large du marché pour proposer l'ingrédient idéal qui ajoute de la saveur aux voyages de ses 900 000 clients quotidiens.

## Trois questions à Alexandre de Palmas, directeur général d'Areas en France et en Europe du Nord



### Quel est le cœur de métier d'Areas ?

Areas est un expert de la restauration au service de ses partenaires concédants dans les gares, les aéroports, sur les autoroutes ainsi que dans les destinations touristiques de choix... Notre activité, liée aux déplacements de plus en plus nombreux, est donc en forte croissance.

### Comment vous adaptez-vous à ce marché en plein développement ?

Notre préoccupation principale est de parfaitement connaître les consommateurs afin de répondre au mieux à leurs besoins. Nous sommes à leur écoute : à l'écoute de tous les profils. Ainsi, dans un aéroport, nous allons imaginer des services adaptés aux familles mais aussi aux jeunes, à un couple de retraités ou encore à un businessman qui voyage en solo. Nous allons apporter à chacun la solution qui lui convient en matière de concepts de restauration, de temps, de budget... Par exemple, à la gare du nord, nous allons ouvrir 13 restaurants différents. Cela va du burger- le burger Five Guys, le préféré du Président Barack Obama- à un concept de légumes frais venus des Pays-Bas, en passant par une boulangerie créée avec un chef du quartier. Chaque offre correspond à une expérience globale pour le consommateur qui aujourd'hui ne veut plus seulement manger mais être accueilli, rassuré, entrer dans un cadre agréable avec un service attentif. Cette offre de restauration est avant tout basée sur le concept de pause : un moment où l'on ne passe pas seulement à table mais durant lequel on se détend, on partage, on échange...

### Outre ces lieux de passage, vous exploitez également des concessions dans des lieux prestigieux.

Oui, à Paris, par exemple, nous assurons la restauration des restaurants Les Ombres, au Musée Quai Branly – Jacques Chirac, le Ciel de Paris et bien entendu le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine. Nous avons souhaité sublimer le cadre typiquement parisien de la Maison de l'Amérique Latine sur le boulevard Saint-Germain avec son jardin extraordinaire, afin que l'expérience client, justement, soit complète. Si la carte du chef Thierry Vaissière correspondait parfaitement aux attentes de nos visiteurs, le cadre était un peu vieillissant. Nous avons donc tout repensé. Pablo Reinoso est intervenu dans une démarche globale, afin que chaque détail réponde à l'envie d'exception : du choix des arts de la table en passant par la couleur des murs ou encore le service. Aujourd'hui, le restaurant propose une immersion dans un lieu historique mais parfaitement inscrit dans le XXI<sup>e</sup> siècle et en parfait accord avec notre exigence culinaire.

**RESTAURANT DE LA MAISON  
DE L'AMÉRIQUE LATINE**

217, boulevard Saint-Germain, 75007 Paris.

M° Solferino.

Réservez : 01 49 54 75 10

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00

et de 19h00 à 22h00.

Fermeture samedi/dimanche

Formules déjeuner :

entrée/plat ou plat/dessert, 40 euros

entrée/plat/dessert, 51 euros

A la carte : env. 60 euros.

**ELIOR GROUP**

Anne-Isabelle Gros et Anne-Laure Sanguinetti

anne-isabelle.gros@eliorgroup.com

annelaure.sanguinetti@eliorgroup.com

01 71 06 70 58 / 01 71 06 70 57

**PIETRI PUBLICIS CONSULTANTS**

Caroline lheritier et Olivia Gauran

caroline.lheritier@consultants.publicis.fr

olivia.gauran@consultants.publicis.fr

01 44 82 45 87 / 01 44 82 47 82