

"Au père Lapin" : lieu idéal pour fuir le stress de Paris

"Au Père Lapin" : on s'amuse, on batifole, on mange des fritures, on boit des bons coups, des vins moins chers qu'à Paris, on danse et on chante la complainte du Père Lapin.



"Au Père Lapin" : on s'amuse, on batifole, on mange des fritures, on boit des bons coups, des vins moins chers qu'à Paris, on danse et on chante la complainte du Père Lapin. "Au père Lapin", à la fin des années 50 - DR

Au milieu du 19e siècle, les vignes dévalaient des collines de Suresnes et offraient aux ouvriers un petit vin blanc pour étancher leur soif après une dure journée de labeur à construire la forteresse du Mont Valérien. Une sorte de fraîche récompense que les maçons et terrassiers trouvaient dans un caboulot, en contre-bas du fort et que le bistrotier avait surnommé en leur honneur "Au père Lapin".

Parallèlement, pour fuir la furie et le stress de Paris, le dimanche, les gens de la grande ville changent d'air, prennent le train et s'en vont se délasser sur les bords Seine. Les guinguettes de Suresnes accueillent des foules d'ouvrières et d'ouvriers, banquiers, amoureux, truands, filles de petites vertus, artistes peintres.

Aujourd'hui, c'est Guillaume Delage qui officie dans les cuisines. Avec comme source d'inspiration Antonin Carême, cuisinier des rois et des princes, et le Sénateur Couteau, gastronome éclairé, on comprend vite que la cuisine de Guillaume Delage se dandine entre recettes bourgeoises et ménagères.

Et puis la bonne cuisine de Guillaume Delage s'accompagne d'une carte des vins assez exceptionnelles, ou à peu près toutes les régions viticoles de France sont représentées y compris le vin blanc de Suresnes, consommé avec gourmandise par les terrassiers, les fameux lapins de la forteresse du Mont Valérien, dominant Paris. Tiens la banlieue qui domine Paris, c'est rare.

Thierry Boeuf