

Ici, c'est Paris

La culture brasserie n'a pas que de bonnes équipes pour faire de nous ses plus fervents supporters.

PAR DÉBORAH MALET

Depuis cinq ans, la brasserie est devenue l'équivalent de la licorne dans la Silicon Valley (comprenez un « most wanted ») et a su se réinventer à plusieurs sauces: en resto de gare comme Lazare d'Éric Fréchon à la gare Saint-Lazare à Paris, en repaire bobo et machine à gentrification comme la Brasserie Barbès en 2015 mais aussi en renaissant de ses cendres comme La Coupole en septembre dernier, ou encore en se faisant reprendre en main par un chef étoilé comme Jean-François Piège, aux commandes de cette bonne vieille Poule au Pot. Alternative moins guindée et moins chère aux restos « bistrioniques », la brasserie est historiquement un lieu de liberté et de grosse chope, comme le rappelle l'historien de la gastronomie Patrick Rambourg: « Quand on pense brasserie, on pense bière. Avant sa professionnalisation à la fin du Moyen Âge, brasser la bière était une tâche domestique réservée aux femmes. C'est au XIX^e siècle que les brasseries deviendront réellement des lieux de restauration. Au niveau de la carte, elles sont fortement influencées par les Alsaciens, installés à Paris après la guerre en 1870 et qui ont ouvert des brasseries (Jenny, Bofinger, Mollard, etc.). Donc on reconnaît une brasserie à son menu mettant en avant principalement les bières et la choucroute. Et puis aussi à la présence d'un écailler. La cuisine de brasserie est une cuisine roborative qui fait voyager à travers nos régions. Ce sont aussi des lieux de vie beaucoup moins élitistes que les cafés et restaurants implantés dans le Quartier latin, à Saint-Germain, etc. On pouvait y fumer, s'y attarder autant qu'on voulait à table. On y donnait aussi des spectacles! » Aujourd'hui encore, il reste pas mal de facteurs qui vont vous donner envie d'aller vous faire voir dans les brasseries parisiennes.



BOUILLON RACINE



BOUILLON CHARTIER



BOUILLON PIGALLE

1 LE DÉCOR EST SOMPTUEUX

La brasserie répond à des codes déco bien spécifiques: de son passé populo de rade à houblon, elle en a gardé les grandes tablées. Banquettes, boiseries, miroirs, sont les éléments qui viendront enjoliver le décor au XIX^e siècle, âge d'or des brasseries. Parmi les pièces iconiques, les lustres des Solvet père et fils et les chaises Thonet. Mais c'est le style Art nouveau de l'artiste Alfons Mucha qui symbolise au mieux la déco de brasserie: il a notamment dessiné des affiches pour les cigarettes Job, la Bière de la Meuse, l'absinthe Blanqui, qui ont habillé les devantures, et il a inspiré les « femmes fleurs » peintes sur les murs de chez Julien. La déco chic des brasseries est également reprise par les bouillons (qui ont vu le jour en 1860 sur une idée du boucher parisien Duval de recycler les bas morceaux en bouillons). Comme on peut le constater chez les mythiques Bouillon Chartier et Bouillon Racine, et le jeune padawan Bouillon Pigalle. **Exposition Alfons Mucha** jusqu'au 27 janvier 2019 au Musée du Luxembourg (19, rue de Vaugirard, Paris-6^e, museeduluxembourg.fr). **Bouillon Julien:** 16, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris-10^e, bouillon-julien.com. **Bouillon Chartier:** 73, rue du Faubourg-Montmartre, Paris-9^e, bouillon-chartier.com. **Bouillon Racine:** 3, rue Racine, Paris-6^e, bouillonracine.fr. **Bouillon Pigalle:** 22, boulevard de Clichy, Paris-18^e, bouillonpigalle.com (livre *Bouillon: les recettes cultes des bouillons parisiens*, éd. Marabout, 19,90€, marabout.com).

PHOTOS: YANN DERET; JÉRÔME DOMINE

LES NOUVELLES BRASSERIES INSTAGRAMMABLES

Ici, on lève volontiers le nez de son assiette.



ASTAIR: lancé en septembre dernier par le groupe Farago (Canard & Champagne, Candelma...). C'est le designer Tristan Auer qui s'est collé à la déco, avec la société Trône qui a dessiné les chiottes futuristes. 19, passage des Panoramas, Paris-2^e, astair.paris



ZEBRA: la bande de Darocco repimpe le Zebra Square en une brasserie servant de cantine chic aux employé.e.s de Radio France. C'est le duo Reinh qui a imaginé les lieux comme « une carrière de marbre ». 3, place Clément Ader, Paris-16^e, zebra.paris



LA LORRAINE: serial décoratrice, Laura Gonzalez a rhabillé la presque centenaire La Lorraine, puisant son inspiration dans la tapisserie *L'Homme et la mer* de Jean Picart Le Doux (1964). 2, place des Ternes, Paris-8^e, brasserialorraine.com

2 VOUS POUVEZ VOUS Y RACONTER DES HISTOIRES

Le Groupe Flo compte huit brasseries dans Paris dont la longévité et le storytelling doivent beaucoup aux mythes qui s'y sont construits. Parmi elles, Le Bœuf sur le toit qui a inspiré l'expression « faire un bœuf », mais surtout la mythique Coupole, repaire des artistes des années folles comme Soutine, Man Ray, Foujita et la muse Kiki de Montparnasse, ou encore de Joséphine Baker qui y venait avec son guépard Chiquita. Réputée pour ses fêtes (aujourd'hui encore, La Coupole a gardé son dancing au sous-sol), c'est surtout l'alcool qui y a coulé à flots! En 1927, 2 500 invités conviés par Cocteau, Aragon et Cendrars se descendent 1 200 bouteilles de Mumm. En 1944, Hemingway y fête la libération de Paris jusqu'à ne plus tenir debout. Simone de Beauvoir et Jean-Paul Sartre y ont aussi leurs habitudes: un chocolat chaud pour madame et un verre de bourgogne pour monsieur. Dans les années 60, la brasserie crée un cocktail bleu à la demande du peintre Yves Klein. Tandis que Gainsbourg s'y enquille des 102 (double Pernod 51). **Le Bœuf sur le toit:** 34, rue du Colisée, Paris-8^e, boeufsurletoit.com. **La Coupole:** 102, boulevard du Montparnasse, Paris-14^e, lacoupole-paris.com



LE DANCING DE LA COUPOLE À L'ÉPOQUE



LA COUPOLE



REMISE DU PRIX DOUBLE DÔME

3 ON Y REMET DES PRIX LITTÉRAIRES

Le Comité Saint Germain des Prés – qui trustee les prix Bel Ami, Cazes de la brasserie Lipp, de Flore, et des Deux Magots – n'a pas le monopole des prix littéraires. Depuis 1998, le Wepler accueille le Prix Wepler-Fondation La Poste (décerné cette année à Nathalie Léger pour *La Robe blanche*). La Closerie des Lilas remet, depuis 2007, son Prix Lilas à une jeune auteure (Odile d'Oultremont pour *Les Déraisons*).

Quant à La Coupole, elle a rebaptisé en 2011 de son nom le prix Le Vaudeville créé en 2004 (Constance Debré pour *Play Boy*). Depuis cette année, la Brasserie Barbès récompense un ouvrage traitant de la musique (Karim Madani pour *Jewish Gangsta: aux origines du mouvement goon*). Et le Dôme de Montparnasse a, lui créé en octobre dernier le Prix Double Dôme couronnant des personnalités de la musique, de la littérature et des arts visuels (Clara Luciani, Vincent Almondros et Pierre Faure).



GISCARD D'ESTAING ET POMPIDOU

À LA BRASSERIE LIPP EN 1965

4 L'ANTICHAMBRE DU POUVOIR

Remember Sarko fêtant son élection au Fouquet's et cinq ans plus tard Macron à la Rotonde? Il n'est pas surprenant que les brasseries se muent en quartiers généraux des politiques. Avant de déménager à Ivry-sur-Seine, le siège du PS rue Solférino avait pour extension la brasserie Le Solférino (« le Solfé » pour les intimes). Une équipe corporative de foot du PS (comptant dans ses rangs Benoît Hamon) a même été formée entre 1991 et 1992. Sur le dos du maillot on pouvait lire « Solférino ». Mais c'est incontestablement la Brasserie Lipp (groupe Bertrand Restauration) qui a été la scène favorite des politiques français. En 1965, Valéry Giscard d'Estaing y dîne avec Georges Pompidou quelques mois avant l'élection présidentielle, le premier ne faisant alors plus partie du gouvernement du second sous la présidence de De Gaulle. On parle alors de « dîner de la réconciliation », immortalisé sur pellicule. C'est aussi ici la même année, que François Mitterrand apprend la mort de Pompidou – avant de partir dans la minute, en faisant un resto basket. Et c'est également la Brasserie Lipp qui abritait les déjeuners entre le président Mitterrand et une certaine Mazarine Pingeot.

la Brasserie Lipp: 151, boulevard Saint-Germain, Paris-6^e, brasserielipp.fr

LES « BRASSERIES À FEMMES », C'EST QUOI ?

L'une des spécificités originelles des brasseries: c'était des femmes qui y servaient (à l'opposé des garçons de café). Ce qui va poser problème dès 1867, en pleine Exposition universelle, lorsque celles-ci vont muter en michetonneuses et faire des brasseries des hauts lieux de la prostitution. Leur surnom? Les « grenouilles de brasserie ».

5 LE SERVICE EST EN CONTINU ET C'EST OUVERT TOUS LES JOURS

L'avantage des brasseries, c'est qu'elles sont ouvertes tard dans la nuit (ou tôt?). Ce qui en fait les meilleurs points de chute pour: **1/ Petit-déjeuner aux Abbesses** (avant que les touristes débarquent): jeune brasserie implantée depuis vingt-cinq ans aux Abbesses, Le Sancerre sert des formules petit déj de 7h à 11h30 tous les jours. Le classique? « Le Parisien » à 8€, un jus de fruits frais, une boisson chaude, une tartine et un croissant. 35, rue des Abbesses, Paris-18^e, lesancerreparis.com **2/ Déjeuner face à une grosse Bourse:** café du théâtre Le Vaudeville où Alexandre Dumas fils a joué sa *Dame aux camélias* en 1852, Le Vaudeville ne devient réellement brasserie qu'au lendemain du bombardement de Paris en 1918. Ouvert 7j/7, on se chauffe pour la choucroute du Vaudeville (25€), aux côtés des start-uppers du Numa. 29, rue Vivienne, Paris-1^{er}, vaudevilleparis.com **3/ S'octroyer un munchies dans le Ventre de Paris:** au légendaire Pied de Cochon près des Halles, on vous sert tous les jours 24h/24. Autant vous dire qu'à certaines heures, le resto se transforme en QG pour fêtard.e.s qui déclarent forfait ou qui y rechargent leurs batteries. Va donc pour la salade Saint-Antoine aux oreilles de cochon grillées (17,50€). 6, rue Coquillière, Paris-1^{er}, pieddecochon.com



LE SANCERRE



LE VAUDEVILLE



ON NE TROLLE PLUS LA PROFITEROLE!

C'est le dessert par excellence des brasseries. La meilleure du moment? Celle du Paris Paris (74, rue du Faubourg-Saint-Denis, Paris-10^e) dont l'équipe nous file la recette pour 4 personnes.

Pâte à chou: 250 g d'eau/125 g de farine/110 g de beurre/20 g de sucre/2 g de sel/7 g de levure/5 œufs entiers
 ◀ Faire bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine en mélangeant bien. Faire sécher l'appareil dans la casserole. Transvaser l'appareil dans un cul de poule et ajouter les œufs un par un. La texture doit être lisse et brillante. Coucher les choux sur une plaque. Déposer un cercle de craquelin sur le chou et cuire 40 min. à 170 degrés.

Craquelin: 100 g de farine/90 g de sucre roux/90 g de beurre
 ◀ Mélanger la farine et le beurre. Ajouter le sucre. Étaler sur du papier sulfurisé sur 2 mm d'épaisseur.

Feuillantine chocolatée: 100 g de feuilletine/100 g de chocolat
 ◀ Faire fondre le chocolat au bain-marie. Incorporer la feuilletine.

Sauce chocolat: 170 g de chocolat/70 g de lait

◀ Faire fondre le chocolat dans le lait. Réserver.

Montage, au moment de servir: Ouvrir le chou en deux. Étaler une quantité généreuse de feuillantine sur le bas du chou. Ajouter 2 boules de glace vanille. Refermer le chou. Verser la sauce chocolat à table.



PIED DE COCHON