

Évelyne Saez
Photographies
Jean-Yves Grégoire

Cafés, restaurants & salons de thé
de la Belle Époque à Paris

Editions OUEST-FRANCE

Le Pharamond

La création de ce restaurant remonte à 1832, lorsqu'un Normand portant le nom du légendaire roi des Francs décide de conquérir Paris avec sa spécialité : les tripes à la mode de Caen. Il connaît bien vite un succès tel qu'il vend son plat fétiche à la criée dans tout Paris avec des voitures à cheval aux couleurs de l'établissement. Sous le Second Empire, les halles sont installées au centre de Paris pour faciliter le commerce. Avec l'installation des douze pavillons Baltard, le quartier environnant se restructure et de nombreux restaurants font leur apparition, exacerbant la concurrence. Au tournant du siècle, avec la perspective de l'Exposition universelle, certains font peau neuve et, pour attirer la clientèle, ils rivalisent de luxe et d'imagination dans le décor. Les propriétaires du Pharamond décident alors de sacrifier aux nouveaux dieux et se dotent d'un cadre au goût du jour. La dominante est végétale comme le veut l'époque où s'insinue l'Art nouveau. Dans la salle du rez-de-chaussée, de grands miroirs sont serties de frises à motifs floraux stylisés alternées de panneaux décoratifs représentant des orangers dans des pots chinois bleu et blanc. L'ensemble est couronné d'un bandeau qui court le long du plafond composé tantôt de fruits, de fleurs ou de bouquets de carottes. Les couleurs, pimpantes malgré le temps, n'ont rien perdu de leur fraîcheur.

À l'étage, auquel on accède par un bel escalier de fer, des salons particuliers pouvant accueillir jusqu'à cinquante personnes offrent chacun un décor différent, toujours

dans le même esprit floral. Les miroirs y occupent toujours une place de choix, qu'ils soient gravés, peints d'arabesques ou de fleurs qui s'accrochent à des pergolas. Un cadre tonique et rafraîchissant sur lequel le temps semble n'avoir aucune prise !



24, rue de la Grande-Truanderie
Tél. : 01 40 28 45 18 • www.pharamond.fr
MÉTRO ÉTIENNE MARCEL ou LES HALLES

Ouvert du mardi au samedi
de 12 h à 14 h 15 et de 19 h 30 à 23 h



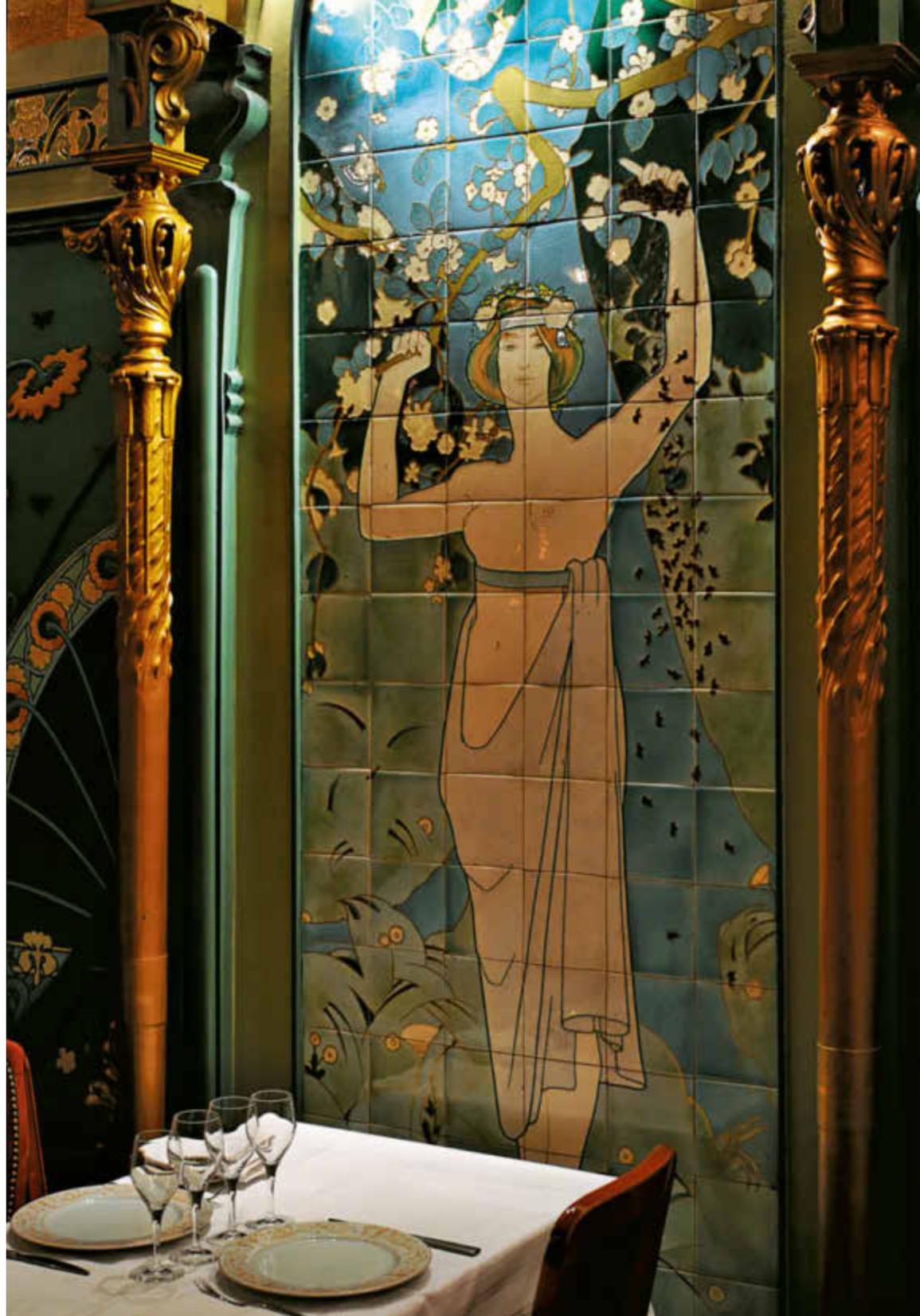
Maxim's

En bas de la rue Royale, juste en face du ministère de la Marine, l'établissement est fondé sur l'emplacement de l'hôtel du duc de Richelieu (1766-1822), ministre de Louis XVIII et descendant du grand cardinal. En 1890, il est occupé par un marchand de glaces et sorbets, la maison Imoda. Le 14 juillet 1890, le patron a l'idée saugrenue d'orner sa devanture d'oriflammes prussiennes. Ce geste suscite un scandale, à la suite de quoi la boutique est saccagée et l'affaire est mise en vente peu après. L'employé d'un bar voisin, Maxime Gaillard, s'en porte acquéreur en 1891. Avec son ami Georges Everaert, il ouvre en 1893 un café-glacier à l'enseigne de Maxim's et Georg's. Pour son inauguration, le petit bistrot attire, le jour du Prix de Diane, le 21 mai 1893, Arnold de Contades, un des représentants de la jeunesse dorée de l'époque et la comédienne Irma de Montigny, intrigués par





l'enseigne à l'anglaise. Suit dans leur sillage une clientèle mondaine et élégante, il devient alors un lieu de rendez-vous apprécié du tout-Paris de la Belle Époque. C'est à Eugène Cornuché, maître d'hôtel du restaurant, qui l'a racheté à Maxime Gaillard endetté par sa clientèle mondaine qui oublie souvent de payer les factures, que nous devons le splendide décor Art nouveau qui a fait la renommée mondiale de Maxim's. En effet, ce dernier fait appel en 1900 aux artistes en vogue de l'école de Nancy et à Louis Marnez pour redécorer l'établissement (notamment la fameuse verrière) à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris : fresques murales marouflées, bois d'acajou, miroirs biseautés, feuillages et ornements en bronze et cuivre, etc. Il crée également, à l'étage, les chambres d'amour pour les cocottes qui fréquentent l'établissement et attirent toute l'élite de la galanterie française, têtes couronnées et grandes fortunes. En 1932, Octave Vaudable rachète le restaurant. Avec l'aide d'Albert Blazer (connu comme prince des maîtres d'hôtel) qu'il engage en 1934, il sélectionne ses clients, impose le port de l'habit et favorise les habitués, de préférence célèbres ou fortunés. La clientèle d'artistes et de personnalités comme la Belle Otero, Édouard VII, Marcel Proust, Feydeau, Mistinguett, Jean Bugatti, Armand et Sosthènes de La Rochefoucauld, Sacha Guitry, Tristan Bernard ou Cocteau, ami proche des Vaudable,



La Fermette Marbeuf

L'histoire de cet établissement est, comme pour le précédent, celle d'une redécouverte inattendue. Au tournant du siècle, ce restaurant était la salle à manger de l'hôtel Langham, 24 rue Boccardor (l'actuelle rue Marbeuf). Sur l'espace resté disponible d'une étroite cour intérieure, le jeune architecte Émile Hurtré a édifié en 1896 un pavillon vitré, décoré par le peintre tchèque Jules Wielhorski. Ce qui leur vaut d'être cités en 1898 dans la revue *La Construction Moderne* : « "L'art nouveau", voilà le succès du jour ; voilà ce qu'on demande aux jeunes, et ce qu'on voudrait même pouvoir obtenir des vieux ; voilà ce qu'ont cherché MM. Hurtré et Wielhorski – deux jeunes – en bâtissant et décorant, de toutes pièces et en quelques semaines, une sorte de hall en fer, fonte, vitrage et faïence émaillée. » Nous l'avons vu, les jardins d'hiver sont à l'époque très à la mode dans les établissements publics comme chez les particuliers. Les peintres rivalisent d'imagination et de virtuosité pour recréer par leur art un coin de nature idéalisée. Jules Wielhorski, lui, veut donner au dîneur l'illusion du sous-bois. Pour habiller la structure métallique il va concevoir des panneaux de verre coloré ornés de branchages de marronniers dans un style japonisant. Immédiatement sous la verrière, dans des tympanes, des paons en carreaux de céramique déploient leur roue, soulignés d'une frise d'iris. Dans la partie basse de la verrière, le motif de la roue est repris et décliné dans des panneaux de verre ornés de tournesols signés Hubert et Martineau. Ils sont alternés avec des panneaux de céramique serts de colonnettes dorées et ouvragées figurant des hérons dans des glaïeuls blancs. Au fond de la salle, une élégante figure féminine aux bras levés surgit d'entre des arbres fleuris. L'ensemble est dans une gamme de tons vert tendre, dans le plus pur style Art nouveau. Avec le goût dépouillé de l'entre-deux-guerres, ces somptueux jardins d'hiver sont tombés en disgrâce et ont souvent été masqués, quand ils n'ont pas été détruits. C'est ce qui est arrivé à celui-ci, et ce n'est qu'à la faveur de travaux de rénovation qu'il a été exhumé à la fin des années soixante-dix et classé en 1983. Des éléments d'un autre jardin d'hiver provenant de la propriété des Clermont-Tonnerre à Maisons-Laffitte ont aussi été rachetés par le propriétaire du restaurant pour décorer le bar et la seconde salle de La Fermette Marbeuf, ce qui leur a permis d'être sauvés.

5, rue Marbeuf
Tél. : 01 53 23 08 00
www.fermettemarbeuf.com
MÉTRO ALMA-MARCEAU

Ouvert 7 j/7 de 12 h à 15 h
et de 19 h à 23 h 30

XII^e ARRONDISSEMENT



Le Train Bleu

C'est bien plus qu'une gare qu'est venu inaugurer le président de la République Émile Loubet, ce 7 avril 1901, c'est le début d'une nouvelle ère... Celle de la vitesse, des voyages, l'ère des chemins de fer : ceux qu'empruntent en surface les trains qui convergent vers Paris en provenance de toute la France et de l'Europe par les treize voies de la nouvelle gare et ceux qu'emprunte en sous-sol la première ligne de métro qui la dessert. Avec sa tour d'horloge de 64 m et ses treize voies, son restaurant splendide, l'édifice, conçu par l'architecte toulonnais Marius Toudoire, a de quoi éblouir les visiteurs venus pour l'exposition universelle. Car dans ce projet on a mis à contribution tout ce que l'époque compte de talents. Et l'on peut dire que c'est une réussite, surtout le buffet. On n'a lésiné sur rien : ni sur les dorures, ni sur les courbes des femmes, ni sur les angelots. Mais le plus beau, ce sont les peintures ! Pas moins de 26 artistes ont reçu commande pour réaliser, en quelques mois seulement, 41 toiles évoquant les principales villes desservies et qui seront marouflées sur les plafonds des différentes salles du restaurant : un vrai défi ! Mais là encore, on a fait le choix de l'excellence : que des signatures ! Au-dessus de l'escalier descendant sur les voies, René Billotte a représenté le pont Alexandre-III depuis lequel on aperçoit les pavillons de l'exposition et parmi eux celui de l'Italie qui figure une reconstitution de Saint-Marc de Venise. Trois peintres se partagent les plafonds de la grande salle : François Flameng (1856-1923), qui décora aussi la Sorbonne et l'Opéra-Comique, s'est vu confier *Paris*, Guillaume Dubufe, à qui on doit le décor de la galerie Lobau à l'Hôtel de ville et le plafond du foyer de la Comédie-Française, Lyon, tandis que nous devons *Marseille* au pinceau de Gaston Casimir Saint-Pierre. Mais le morceau de bravoure se trouve au fond de la grande salle : il s'agit du *Théâtre d'Orange* d'Albert Maignan (1845-1908). Stéphane Adolphe Dervillé, président du Conseil d'administration de la compagnie de chemin de fer Paris-Lyon-Méditerranée de 1899 à 1925, s'y est fait représenter avec le directeur général, Noblemaire, en compagnie d'Edmond Rostand, des comédiennes Sarah Bernhardt, Réjane et de la tragédienne Julia Bartet. Maignan a également réalisé une seconde toile, *Vendanges en Bourgogne*, qui se trouve dans la salle dorée. Dans cette salle dorée on peut également admirer *Nice, la Bataille des Fleurs* de Henri Gervex (1852-1929) qui fut aussi l'ami de Manet et de Rodin et dont le musée de Bordeaux conserve le célèbre *Rolla* qui fit presque autant scandale que l'Olympia. *Villefranche* et *Monaco* sont signés Frédéric

XVII^e ARRONDISSEMENT



Phébé

Amateurs de décor Art nouveau, courez ! Le cadre de ce charmant bistrot proche de la place Péreire est pour vous ! Il date de 1905 et il est tout à fait renversant ! Improbable dans ce coin du ^{xvii}^e et bien caché derrière les bambous qui en masquent la devanture, l'établissement appartenait au début du ^{xx}^e siècle à un ancien importateur de rhum. Les revêtements en carreaux de faïence peints ont connu une vogue sans précédent au début du ^{xx}^e siècle dans la décoration des cafés et des restaurants parisiens. Sur ce support au demeurant populaire, les artistes ont employé tout leur talent pour traiter les sujets les plus divers, comme nous avons pu le voir chez le Cochon à l'Oreille ou Pharamond. Ils ont fait preuve d'une virtuosité et d'une poésie échevelée dont ce restaurant est un vibrant témoignage. La salle est entièrement recouverte de bouquets de fleurs peints sur des grands panneaux formés de carreaux de faïence : des roses trémières, des pivoines, des pavots, des renoncules d'une grande délicatesse de traits et de tons rythment l'espace en alternance avec des miroirs. Le soubassement est composé d'iris *germanica* jaunes entourés de carreaux vert tendre. Le comptoir est lui aussi spectaculaire : en bois sombre, dans le style Henri II, alors très à la mode, il est orné de motifs Renaissance en marqueterie de nacre et de peintures fixées sous verre représentant des oiseaux exotiques. De part et d'autre de celui-ci, des brassées de lys tigrés font jaillir leurs tiges folles où voletent des papillons. L'atmosphère intime et feutrée de jardin d'hiver, propice aux confidences, est renforcée le soir par la lumière des bougies qui accentue la magie de cet écrin floral. La cuisine bourgeoise, à l'ancienne elle aussi, se fait complice de ce retour à la Belle Époque, le temps d'un tête-à-tête amoureux.

190, rue de Courcelles
Tél. : 01 46 22 33 23
MÉTRO PEREIRE-LEVALLOIS

Ouvert du lundi au vendredi
de 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30



Le Cyrano

Embusqué derrière la place de Clichy, dans une petite rue à deux pas du métro, à côté du théâtre l'Européen, le Cyrano est un café comme il n'en existe plus guère. La décoration, intacte depuis 1914, a été inspirée par la pièce éponyme d'Edmond Rostand et illustre de manière naïve les exploits du fier et romanesque sieur de Bergerac. Cette pièce fut créée le 27 décembre 1897 au théâtre de la Porte-Saint-Martin, avec Coquelin aîné dans le rôle de Cyrano. Elle allait connaître un succès d'autant plus éblouissant que l'échec avait été redouté et devenir une des pièces les plus célèbres du répertoire. Nécessitant beaucoup de personnages avec de nombreux changements de décors, l'œuvre était une gageure à monter, mais le public ne s'y était pas trompé et lui avait fait un triomphe dès le premier soir en applaudissant pendant vingt minutes. Cent quinze ans après, Cyrano a toujours la faveur du public, mais il semblerait que l'adaptation cinématographique lui convienne mieux. C'est ce qui est apparu dans l'adaptation qu'en a donné Jean-Paul Rappeneau en 1990 avec Gérard Depardieu dans le rôle-titre. Le café nous offre le mariage inattendu et heureux de la mosaïque et du bois sombre. La salle est décorée de grands miroirs ovales sertis de panneaux de mosaïque aux motifs floraux stylisés sur fond doré. Alternant avec les miroirs, un ensemble de huit tableaux, probablement fixés sous verre, sont enchâssés dans les boiseries. Ils représentent des mousquetaires et des scènes de genre inspirées de la pièce. Ils sont signés E. Mérou,

peintre décorateur de bien d'autres établissements parisiens, notamment le Café Antoine. Avant ou après le spectacle, le Cyrano est le parfait endroit pour déguster une tartine au reblochon ou une assiette de charcuterie devant un verre de vin en ayant l'impression d'être déjà ou encore au théâtre.



3, rue Biot
Tél. : 01 45 22 53 34
MÉTRO PLACE DE CLICHY

Ouvert 7 j/7 de 20 h à 2 h



XVIII^e ARRONDISSEMENT



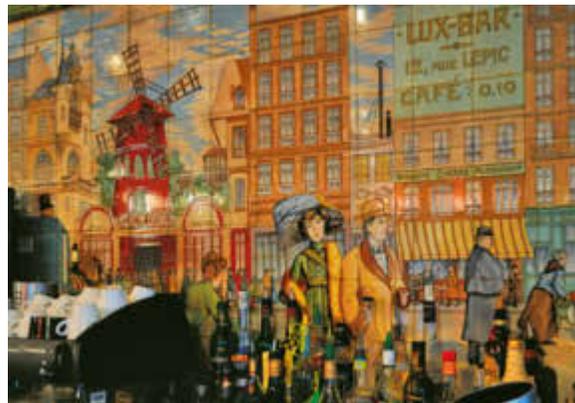
Le Lux Bar

Pas facile de trouver de nos jours un établissement de la Belle Époque authentique à Montmartre. Pourtant, ce café de quartier, situé au croisement de la rue Coustou et de la rue Lepic, a miraculeusement conservé, outre son décor, l'âme de l'ancien village où artistes et marginaux venaient chercher refuge dans le maquis touffu des jardins sauvages. La rue Lepic est l'une des rues les plus pentues et les plus commerçantes de Montmartre. Toute droite à partir de la place Blanche, elle grimpe bravement à l'assaut de la Butte puis effectue un virage à gauche à 90° pour partir dans une boucle qui va jusqu'à passer au pied du Moulin de la Galette. C'est cette même rue, mais au début du siècle, que l'on reconnaît sur la grande fresque (classée) en carreaux de céramique qui occupe tout le mur derrière le comptoir du bar. On y voit le Moulin-Rouge (dont il ne subsiste rien, le moulin actuel ayant été reconstruit plus tard) devant lequel stationne un fiacre. Un couple bourgeois s'avance bras dessus, bras dessous, pendant que l'homme savoure un cigare. Derrière eux, on aperçoit un gendarme, une marchande de quatre saisons poussant sa carriole d'oranges et un vendeur de journaux coiffé d'un béret. Plus loin sur la droite, un homme de dos en redingote et haut-de-forme parle avec deux dames devant une automobile sous l'œil intéressé du chauffeur... Mais le décor n'est pas le seul charme de l'endroit. Il semblerait qu'au fil du temps, le Lux Bar ait sécrété une clientèle d'habitues bien à lui, soiffards poétiques et philosophes de comptoir qui ont façonné son âme.

Aujourd'hui, le Lux Bar ne recrute plus sa clientèle dans le voisinage mais parmi les aficionados d'un certain type de musique, en organisant notamment des soirées à thème où tour à tour le funk, le blues ou Elvis sont à l'honneur. Une façon originale de se retrouver autour d'un cocktail !

12, rue Lepic
Tél. : 01 46 06 05 15
MÉTRO BLANCHE

Ouvert 7 j/7 de 7 h à 2 h





Le Bœuf couronné

L'établissement ouvre en 1865, il s'appelle alors le Restaurant Edon. Il est né en même temps que le marché à viandes de la Villette, sous Napoléon III. C'est en effet en 1855 que le conseil municipal de Paris prend la décision de transférer les marchés aux bestiaux de Poissy et de Sceaux aux portes de la capitale. Le nouveau marché aux bestiaux sera situé à La Villette, entre le canal de l'Ourcq, la route d'Allemagne (aujourd'hui l'avenue Jean-Jaurès) et l'enceinte fortifiée. En 1860, la Ville de Paris achète tous les terrains nécessaires à l'établissement d'un marché et d'abattoirs pour la somme de 8 500 000 francs. L'avant-projet du marché et des abattoirs est confié à Baltard, architecte de la Ville de Paris. Il occupe une surface de 39 ha, portée à 54 ha plus tard, et entre en service en 1867.

Le nom du restaurant fait référence à une ancienne coutume festive, la Promenade du Bœuf Gras. Autrefois, pendant le carême, la vente et la consommation de viande étaient interdites, seuls les malades étaient exemptés de cette abstinence. Or, pour satisfaire ces personnes, il fallut désigner un boucher de carême et pour ne froisser personne, on décida que cette charge reviendrait au boucher qui aurait présenté le plus bel animal. Le boucher retenu eut donc le privilège de promener solennellement en musique, au moment du carnaval, un ou plusieurs bœufs décorés, par exemple, avec des fleurs, les cornes et les sabots dorés. Précisons que le terme *gras* signifie un animal fort en viande et pas nécessairement en graisse. Les festivités liées au Bœuf Gras furent célébrées un peu partout en France, mais c'est à Paris dans les années 1860 qu'elles atteignirent des proportions gigantesques et connurent leur apogée dans le cadre du Grand Carnaval de Paris.

La proximité des abattoirs a toujours attiré à La Villette les amateurs de viande. Cette tradition s'est maintenue même après la reconversion de ces derniers en Cité de la musique. Sur la carte du Bœuf couronné la viande est toujours reine. Les toasts à la moelle ou les pavés grillés (300 g) sont toujours une spécialité de la maison, particulièrement attentive aussi à la sélection des races de viande.

188, avenue Jean-Jaurès
Tél. : 01 42 39 44 44
restaurant@boeuf-couronne.com
MÉTRO PORTE DE PANTIN

Ouvert 7 j/7,
de midi à 15 h et de 19 h à minuit

Table des matières

3 Avant-propos

I^{er} arrondissement

6 **Le Zimmer** (1 place du Châtelet)

8 Pharamond

(24 rue de la Grande-Truanderie)

10 L'Escargot Montorgueil

(38 rue Montorgueil)

12 Le Cochon à l'Oreille

(15 rue Montorgueil)

14 **Angelina** (226 rue de Rivoli)

II^e arrondissement

16 **Le Royal Bar** (143 rue Saint-Denis)

17 **Aux Lyonnais** (32 rue Saint-Marc)

18 Les Noces de Jeannette

(14 rue Favart)

20 **Le Grand Colbert** (2 rue Vivienne)

21 Le Gallopin

(4 rue Notre-Dame-des-Victoires)

IV^e arrondissement

24 **Benoit** (20 rue Saint-Martin)

25 Café Louis-Philippe

(66 quai de l'Hôtel-de-Ville)

26 **Bofinger** (5-7 rue de la Bastille)

28 **Le Petit Marcel** (65 rue Rambuteau)

VI^e arrondissement

30 **Allard** (1 rue de l'Éperon)

32 **Polidor** (41 rue Monsieur-le-Prince)

34 **Le Bouillon Racine** (3 rue Racine)

36 Le Petit Saint Benoît

(4 rue Saint-Benoît)

37 **Le Petit Lutetia** (104 rue de Sèvres)

38 **La Palette** (43 rue de Seine)

40 Vagenende

(142 boulevard Saint-Germain)

42 Brasserie Lipp

(151 boulevard Saint-Germain)

44 Montparnasse 1900

(59 boulevard du Montparnasse)

48 **Le Petit Zinc** (11 rue Saint-Benoît)

50 Lapérouse

(51 quai des Grands-Augustins)

VII^e arrondissement

52 Restaurant du Musée d'Orsay

(1 rue de la Légion-d'Honneur)

VIII^e arrondissement

54 **Senderens** (9 place de la Madeleine)

55 **Ledoyen** (Carré des Champs-Élysées, 8 avenue Dutuit)

56 **Maxim's** (3 rue Royale)

60 **Ladurée** (16 rue Royale)

62 Le Café du Musée Jacquemart-André (158 boulevard Haussmann)

64 Mollard (115 rue Saint-Lazare)

68 La Fermette Marbeuf
(5 rue Marbeuf)

70 L'Élysée Lenôtre
(10 avenue des Champs-Élysées)

IX^e arrondissement

72 Le Café de la Paix (12 boulevard des Capucines)

74 La Coupole des Galeries Lafayette
(40 boulevard Haussmann)

76 La Coupole du Printemps
(66 boulevard Haussmann)

78 Le Bar Romain (6 rue Caumartin)

80 Au Petit Riche (25 rue Le Peletier)

82 Le Bouillon Chartier
(7 rue du Faubourg-Montmartre)

X^e arrondissement

84 Julien
(16 rue du Faubourg-Saint-Denis)

88 Brasserie Flo
(7 cour des Petites-Écuries, entrée située au 63 Faubourg-Saint-Denis)

90 Delaville Café
(34 boulevard Bonne-Nouvelle)

92 Café Charbon (109 rue Oberkampf)

XI^e arrondissement

94 Le Bistrot du Peintre
(116 avenue Ledru-Rollin)

XII^e arrondissement

98 Le Train Bleu
(gare de Lyon, place Louis-Armand)

XIV^e arrondissement

102 Le Pavillon Montsouris (20 rue Gazan)

XV^e arrondissement

104 Le Comptoir (354 bis rue de Vaugirard)

105 Casa Eusebio (68 avenue Félix-Faure)

XVI^e arrondissement

106 Le Chalet des Îles (porte de la Muette, Chemin de ceinture du Lac Inférieur)

107 Pavillon de la Grande Cascade
(allée de Longchamp, bois de Boulogne)

108 Le Café Antoine
(17 rue Jean-de-la-Fontaine)

XVII^e arrondissement

110 Phébé (190 rue de Courcelles)

112 Le Cyrano (3 rue Biot)

XVIII^e arrondissement

114 Le Lux Bar (12 rue Lepic)

XIX^e arrondissement

116 Le Bœuf couronné
(188 avenue Jean-Jaurès)

Editions OUEST-FRANCE
Lille - Aix-en-Provence - Rennes

Éditeur Hervé Chirault

Coordination éditoriale Claire Martel

Conception graphique Studio graphique des Éditions Ouest-France

Mise en page Mathilde Delattre-Josse

Photogravure graph&ti, Cesson-Sévigné (35)

Impression Pollina, Luçon (85)

© 2013, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes
ISBN 978.2.7373.5949.1 • N° d'éditeur 7053.01.04.05.13

Dépôt légal : mai 2013

Imprimé en France

www.editionsouestfrance.fr