



HAL
open science

Naissance et vogue du restaurant parisien

Denis Saillard

► **To cite this version:**

Denis Saillard. Naissance et vogue du restaurant parisien. *SERVIR - Alumni de l'ENA et de l'INSP*, 2022, N° 517 (7), pp.16-18. 10.3917/servir.517.0016 . hal-04563213

HAL Id: hal-04563213

<https://hal.science/hal-04563213>

Submitted on 7 Jun 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Naissance et vogue d'un restaurant parisien

Denis Saillard, *Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC), Université de Versailles St-Quentin-en-Yvelines (Pairs-Saclay).*

En 1765, ouvre à Paris un commerce qui constitue l'embryon d'un nouveau type de restauration. Avant même 1789, les premiers restaurants de luxe fleurissent au Palais-Royal.

Ce modèle parisien se répand irrésistiblement dans les villes de province et les pays voisins puis, au cours du XIX^e siècle, dans le monde entier avant la Révolution de 1789. Les corporations de métiers ont de plus en plus de difficulté à contrôler l'ensemble des activités industrielles, artisanales et commerciales. Ainsi le fils d'un propriétaire terrien et marchand monté à Paris, Mathurin Roze de Chantoiseau, parvient à ouvrir en 1765 ou 1766 un espace de restauration dans une ancienne boulangerie de la rue des Poulies, au cœur de Paris entre le Louvre et les Halles. Afin de ne pas être inquiété par la corporation des traiteurs, Roze ne fait d'abord servir qu'un nombre fort limité de mets, au premier rang desquels un « bouillon de santé » qui justifie la devise affichée au mur, parodiée de l'Évangile selon saint Matthieu : « *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego vos restaurabo* » (« Venez à moi, vous tous que l'estomac travaille, et je restaurerai vos forces »). Le néologisme « restaurant » désigne donc d'abord ce bouillon de viande destiné à reconstituer les forces des consommateurs. Des volailles au sel, du riz, des laitages, des fruits, ... sont également servis. Le succès aidant, il complète et diversifie l'offre de sa « maison de santé ». Qu'est-ce qui explique la réussite du premier restaurant et de ceux qui lui emboîtent le pas dans les rues avoisinant les Halles ? Moins sa facette diététique que les avantages offerts par ce nouveau modèle de restauration urbaine par rapport aux auberges et aux tables d'hôtes des traiteurs. Mieux servis, les clients peuvent s'y rendre à toute heure et y découvrir le prix de chaque mets affiché, une nouveauté absolue. Le menu-carte permettant la libre composition d'un menu est né. De surcroît, Roze individualise la restauration en disposant des tables de petites dimensions dans ses locaux. L'on peut donc désormais choisir avec qui l'on mange, faculté qui par exemple ouvre aux femmes la possibilité d'y prendre un repas sans passer pour des prostituées. Plus généralement la bourgeoisie, classe montante, est ravie de cette individualisation et de l'affranchissement toujours plus grand du restaurant vis-à-vis des contraintes édictées par les corporations, lesquelles seront dissoutes par les lois d'Allarde et Le Chapelier en 1791. Bientôt, des établissements comme *Le Bœuf à la mode*, ouvert en 1792 rue

de Valois, proposeront même aux clients des cabinets particuliers, souvent à l'étage, forme de privatisation d'un espace semi-public.

Une seconde génération de restaurants se développe dès les années 1780. À la *Grande Taverne de Londres*, rue de Richelieu, ce sont l'aristocratie et la haute bourgeoisie qui veut attirer Antoine Beauvilliers, ancien officier de bouche du comte de Provence, frère de Louis XVI. Son inspiration est double : la tradition culinaire aristocratique et les *taverns* de luxe londoniennes. En effet, Beauvilliers connaît bien et aime Londres. Il est en particulier admiratif de ses plus belles *chop-houses*, telle la *London Tavern* reconstruite en 1768 avec de grandes colonnes corinthiennes sur Bishopsgate Street, dans la City. Le luxe des *taverns* les plus cossues constitue une barrière infranchissable pour la majeure partie de la population. Beauvilliers adore leur cuisine raffinée qui doit beaucoup aux recettes (tourtes, beefsteaks, ...) des livres de la *gentry* et de la haute bourgeoisie rédigées par des cuisinières (Hannah Glasse, Elizabeth Raffald, ...).

Rue de Richelieu puis au *Beauvilliers* sous les arcades du Palais-Royal à partir de 1790, il ne les oublie pas et utilise d'ailleurs de nombreux produits provenant de toute l'Europe. Néanmoins il met logiquement aussi en valeur les mets issus de son expérience acquise aux fourneaux de l'aristocratie française. Beauvilliers accorde un grand soin au décor de ses salons et à la mise en scène du service. Ses deux restaurants deviennent le modèle de la vingtaine d'établissements ouverts au Palais-Royal ou alentour, même si certains constituent une évolution de cafés chics et gardent parfois cette dénomination. C'est le cas du *Café de Chartres*, l'actuel *Grand Véfour*. Des boiseries sculptées et dorées datant de l'époque révolutionnaire y sont encore visibles. Les décorations des restaurants du Palais-Royal imitent les styles des palais et châteaux des deux siècles précédents et font un usage immodéré des miroirs. Les rénovations effectuées au Véfour au XIX^e siècle, notamment son magnifique ensemble néo-pompéien, n'ont pas modifié leur rôle cardinal.

La cristallisation du succès du restaurant à Paris sous l'Empire et la Restauration est contemporaine de la floraison d'une riche littérature gastronomique. Ainsi un noble déclassé Grimod de la Reynière, impressionné par la vogue des restaurants, se dit qu'il existe un public à conseiller et rédige chaque année de 1803 à 1812 un *Almanach des Gourmands*. En 1825, au soir de sa vie, le juriste Brillat-Savarin compose *La Physiologie du goût*, où il élabore une théorisation de la gastronomie ; il y dresse aussi un portrait élogieux de Beauvilliers. Le restaurant montre donc la voie à toute la population et les plus grands écrivains comme Balzac, Stendhal, Zola ainsi que de très nombreuses autres plumes romantiques,

réalistes ou naturalistes créent des représentations des établissements parisiens et désormais provinciaux.

Même si la condescendance vis-à-vis de ces derniers devient vite un stéréotype, l'essaimage du restaurant dans les villes françaises s'effectue au cours de la première moitié du XIX^e siècle. De nombreux hôtels-restaurants apparaissent avant même le développement du chemin de fer. En 1842, la place des Terreaux à Lyon compte à elle seule dix restaurants ou cafés-restaurants. Dès 1830 le *Petit-Saint-Joseph* à Lunéville ose faire sa publicité dans *Le Gastronom*, un journal très parisien. Le modèle du restaurant parisien séduit les visiteurs étrangers et se diffuse également dans les grandes cités des pays voisins, puis partout. La deuxième grande vague de la colonisation européenne accélère ce processus. En octobre 1830, Alger, qui vient à peine d'être conquise par la France, compte déjà cinq restaurants. Pendant la seconde moitié du XIX^e siècle, malgré quelques résistances d'ordre économique ou culturel, des milliers de cuisiniers français officient à la tête des cuisines des restaurants et des grands hôtels des métropoles et lieux touristiques des cinq continents.

Certes, dans la presse et plusieurs romans, comme *À vau-l'eau* de J.-K. Huysmans (1882), les restaurants et pas seulement les multiples gargotes parsemant Paris sont souvent étrillés : nourriture infecte, cherté, service et hygiène déplorables, ... Mais rien n'y fait. Grâce à eux ainsi qu'au développement de la littérature gastronomique et des associations professionnelles de cuisiniers, la gourmandise est devenue une mode, mieux même une qualité. Selon les auteurs progressistes elle devrait aussi se démocratiser le plus rapidement possible. Sous la Monarchie de juillet, il existe déjà toute une gamme de restaurants à prix fixe dont le coût est relativement économique. Néanmoins une bonne moitié de la population n'a pas les moyens d'y accéder et la qualité de leur cuisine laisse beaucoup à désirer. Les Grands Boulevards deviennent le nouveau cœur culturel de Paris. C'est là que naissent pendant le second Empire trois nouvelles formes de restaurants : celui, gigantesque et fastueux du Grand-Hôtel ouvert en 1862 ; les brasseries, qui offrent à la petite et moyenne bourgeoisie une cuisine bien plus attractive que celle de la plupart des établissements à prix fixe ; les bouillons, qui permettent aux classes moyennes et aux artisans d'accéder à une formule simplifiée mais soignée de restaurant.

A la Belle Époque, alors que la géographie des restaurants de luxe évolue à nouveau avec la vogue des beaux quartiers (Champs-Élysées, Bois de Boulogne), Paris compte des milliers d'établissements de restauration de toutes catégories. Certains adoptent l'Art Nouveau pour leur décoration, telle l'extraordinaire brasserie Mollard conçue par Edouard Niermans. Si cette constellation ne doit pas faire oublier que la grande pauvreté affecte encore une part importante de la population, l'offre s'est considérablement diversifiée en un siècle.

Aussi bien pour le café, qui doit beaucoup à des commerçants italiens, la brasserie d'origine germanique, le grand hôtel né aux Etats-Unis, ou le restaurant (*La Grande Taverne de Londres*), la Ville Lumière, forte d'une culture séculaire, s'est montrée non seulement capable d'assimiler des influences extérieures mais encore de les transformer en éléments centraux de la vie sociale. À leur tour ils deviennent des modèles *made in Paris* exportés aux quatre coins du monde.