

Antoine de Baecque

LA FRANCE
GASTRONOME

Comment le restaurant
est entré dans notre histoire

PAYOT

Retrouvez l'ensemble des parutions
des Éditions Payot & Rivages sur

[payot-rivages. fr](http://payot-rivages.fr)

INTRODUCTION

Le restaurant, ou l'esprit des lieux

« Parbleu ! Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est instruit, comme on est poète. Le goût c'est un organe délicat, perfectible et respectable comme l'œil et l'oreille. Manquer de goût c'est être privé d'une faculté exquise, de la faculté de discerner la qualité des aliments, comme on peut être privé de celle de discerner les qualités d'un livre ou d'une œuvre d'art. C'est être privé d'un sens essentiel, d'une partie de la supériorité humaine ; c'est appartenir à une des innombrables classes d'infirmités, de disgraciés et de sots dont se compose notre race. C'est avoir la bouche bête, en un mot, comme on a l'esprit bête. »

Guy de Maupassant,
Le Rosier de Madame Husson, 1888.

Dans *Le Nouveau Paris* qui, au milieu de la Révolution française, prend la suite du magnifique *Tableau de Paris*, publié entre 1781 et 1788, Louis-Sébastien Mercier dévoile la nouvelle déesse des habitants de la capitale : Adéphagie, « qui règne sur la gourmandise ». « Pendant les horreurs révolutionnaires, rapporte le chroniqueur, l'Adéphagie n'avait rien perdu de son empire. Ses nombreux autels n'en furent pas moins

dressés tout à côté de la guillotine et des larges cimetières qu'encombraient les victimes¹. »

Mercier fait de « la grande bouche du peuple » le principal agent de l'histoire, qu'elle soit économique, politique, sociale ou gastronomique, et des « cuisiniers de tous grades », les personnes les plus occupées de Paris. « Le Parisien, s'amuse ainsi l'écrivain avec un sens de l'humour noir des plus piquants, n'en perdit pas un coup de dent. » Quelle est l'activité à la mode ? « Faire un traité avec un restaurateur », même en pleine Terreur, en ces temps où « après l'office des bourreaux venait celui des marmitons », où « les festins ont lieu tout à côté des comités où l'on prononçait sur la vie et sur la mort des hommes² ».

Voici campé le duo qui semble régenter une bonne part de l'activité du moment : le dîneur – « l'égoïste qui, seul à sa table de restaurant, dîne pour 50 livres » – et celui qui, à la suite des plats, lui apporte la note, ce « restaurateur opulent qui envoie la carte [l'addition] après le dernier petit verre³ ».

Pour comprendre cette passion de bouche inédite qui fait même concurrence à la nouveauté politique, autre « fureur » à la mode parisienne, il faut remonter trois décennies en arrière. En 1765, Mathurin Roze de Chantoiseau fait en effet servir une volaille au gros sel accompagnée d'œufs frais sur une petite table de marbre dans une boulangerie de la rue des Poulies, contournant toute une série d'interdits et de privilèges de l'Ancien Régime qui empêchaient qu'un particulier, qu'il soit traiteur, tavernier ou qu'il tienne une table d'hôte, puisse nourrir ses semblables dans un établissement clos, aménagé comme tel et pourvu de tables individuelles. La devise biblique inscrite sur son enseigne dit à la fois l'ambition d'abondance, de libre marché et le flair commercial du premier des *restaurateurs* : « Venez à moi, vous

dont l'estomac souffre, et je vous restaurerai⁴. » Devant le succès, il s'installe en 1769 à l'hôtel d'Aligre.

Ce nouveau type d'établissement connaît un essor rapide, même fulgurant, à la toute fin du XVIII^e siècle. Les restaurants se multiplient pour satisfaire la demande d'une clientèle séduite par la possibilité de consommer sur des tables individuelles des mets et des plats variés, et de les choisir dans un menu, en en connaissant les prix. Le restaurant traduit aussi une évolution sociale – de la civilité aristocratique à l'habitus bourgeois – et politique, accentuée par la Révolution naissante et le départ en émigration des grands nobles du royaume. Les principaux cuisiniers des princes quittent leur maître en fuite pour s'établir à leur propre compte en ouvrant leur établissement, ce qui assure le transfert du personnel culinaire, des recettes, des rites de nappe et de couverts, ou des premiers principes gastronomiques, depuis la table aristocratique vers la table restauratrice.

Antoine Beauvilliers, quittant la cuisine du comte de Provence, frère du roi, ouvre ainsi son restaurant au Palais-Royal en 1786, puis prospère à partir de 1789, en instituant définitivement les grands principes de la néo-restauration. Voici dressé le portrait en pied d'une première forte personnalité culinaire.

À ces personnalités, que campe volontiers cet essai, alignant quelques portraits, correspond un lieu emblème, lui aussi dessiné par cette étude selon les traits les plus précis possibles. Le Palais-Royal apparaît comme l'épicentre de la restauration française, bientôt mondiale. La visite des lieux mène, selon un parcours rapidement légendaire, en compagnie des guides d'époque et informé par les avis circonstanciés d'un des sept volumes de *L'Almanach des gourmands* de Grimod de La Reynière, premier critique gastronomique influent, du restaurant de Beauvilliers à celui de Février, du Véfour à Chez Véry, des Frères Provençaux à Corraza. Naissance de ce que

l'on pourrait nommer la *tournée des grands gourmets*. C'est là qu'avec les premiers restaurants se mettent en place de nouvelles manières de tables, réglant le service – qui passe bientôt « à la Russe » –, les horaires – où se fixe définitivement l'heure si attendue du dîner de début de soirée, l'ordre des plats, la façon de les présenter, de les nommer, de les dénombrer, de les tarifer, autant de fonctions que le menu présente désormais aux clients.

Quelques « génies » veillent bientôt sur l'avènement de la culture inédite de la restauration. Antonin Carême est un enfant de la rue, apprenti pâtissier doué et remarqué, puis jeune cuisinier de Talleyrand, ministre des Affaires étrangères, qui l'utilise comme premier argument de sa « diplomatie gourmande ». L'inventeur de la toque est unanimement considéré comme le meilleur des « artistes-cuisiniers », notamment pour ses sublimes « recettes architecturales », monuments culinaires aussi beaux à voir, délicats et rigoureux à élaborer – selon les règles de la perspective et du nombre d'or – que délicieux à déguster. Ses livres, ses recettes, son charisme, son destin, font de Carême le premier cuisinier vedette de l'histoire.

Alexandre Grimod de La Reynière est un noble fortuné en rupture de ban, qui régale ses convives, un demi-siècle durant, de « fameux soupers » et de « dîners philosophiques ». Il inaugure le jugement culinaire et instaure un jury gourmand, dont les avis et les arrêtés sont diffusés par la première presse gastronomique du monde.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, son contemporain, est philosophe, théoricien du sensible. Son traité, *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante*, ouvragé dans et par la langue française, sacre le premier intellectuel de la table, à la fois savant, théoricien, écrivain et hédoniste. À sa parution, en 1825, ce texte phare récapitule un demi-siècle hautement culinaire et donne sa légitimité définitive à la gastronomie, son art critique comme son espace fétiche, le restaurant.

Introduction

Les restaurants sont une petite poignée avant la Révolution ; on en compte pour le moins trois cents en 1804, essentiellement aux abords du Palais-Royal ; près d'un millier en 1825 et plus de deux mille en 1834, quand leur géographie s'étend vers le boulevard et l'ouest de la capitale. En 1835, le mot « restaurant », dans son acception nouvelle, fait d'ailleurs son entrée dans le *Dictionnaire de l'Académie française*. Les immortels partent du sens ancien, quasi pharmacologique : « Qui restaure, qui répare les forces, employé plus ordinairement comme substantif. "C'est un bon restaurant que le vin et le bouillon." Il se dit particulièrement d'un consommé fort succulent et reconstituant, d'un pressis de viande. "On lui a donné un bon restaurant." » En partant de la médecine, ils instaurent *in fine* le sens moderne : « Il se dit par extension de l'établissement d'un restaurateur. "On vient d'ouvrir un nouveau restaurant dans cette rue. Il tient un restaurant⁵." »

Avec cet établissement naît le métier de restaurateur que Brillat-Savarin définit ainsi, au début de sa *Physiologie du goût* : « Celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portion à prix fixe sur la demande des consommateurs⁶. »

À quoi ressemblent ces endroits si typiques des nouvelles habitudes françaises, du moins de ceux qui en ont les moyens ? Dans un récit de voyage à Paris au début des années 1820, on peut lire, sous la plume étonnée d'une élégante étrangère : « En entrant dans un restaurant, on est fasciné par la magnificence des miroirs qui couvrent les murs presque jusqu'au plafond et qui reflètent et multiplient à l'infini tous les objets et les individus de la pièce. Un joli poêle en porcelaine en occupe généralement le centre et plusieurs lampes enrichies de verres biseautés pendant du plafond. Des statues, des vases, des étains et des colonnes ornent les pièces. D'un côté de la salle, se trouve un bureau élevé où est assise la divinité qui

préside aux destinées de la maison ; élégante et joliment habillée avec une attitude et des manières de dame, toujours jolie, parfois belle, elle vous salue d'une gracieuse inclinaison de la tête. Elle rédige également les additions, en toutes circonstances, maîtresse d'elle-même⁷. »

Le luxe commande tout, jusqu'à la note finale, préparée et présentée avec le sourire adéquat. Cela fait du restaurant, d'emblée, un lieu préservé de l'élite, que celle-ci soit ancienne ou, surtout, nouvelle, incarnant une époque qui aime à singer, tout en les faisant siennes à travers une légère forme d'écart, de jeu, les habitudes d'autrefois. D'où cette tension propre aux affaires du temps entre publicité et opacité, entre transparence et obstacle. Tout est le plus souvent caché aux regards extérieurs, selon la prudence d'un entre-soi jalousement préservé ; mais une fois dans les lieux, le mangeur nouveau, fier de lui, se donne à voir à tous les autres convives, omnivision multipliée par un système de renvois de miroirs transformant le repas en spectacle partagé. Comme si autant de petits rois souhaitaient faire savoir à leurs *alter ego* comment ils mangent, ce qu'ils mangent, et les moyens qu'ils sont prêts à mettre pour assouvir le culte rendu à Adéphagie.

Cet essor de la gastronomie s'accompagne cependant bientôt d'une diversification des établissements, de certains changements d'implantation géographique et de fréquentation sociologique. Les premiers restaurants étaient concentrés autour du Palais-Royal, l'espace hédoniste parisien par excellence, depuis la fin de l'Ancien Régime jusqu'à la Restauration, régime qui porte bien son nom... Durant les années 1820-1840, les restaurants les plus fameux s'implantent sur les boulevards – La Maison Dorée, le Café anglais, Tortoni, le Café de Paris... Ce « Boulevard parisien », de la Bastille à l'est à la Madeleine à l'ouest, s'impose comme lieu phare de la ville et de la modernité urbaine. Bientôt, quasiment tous les restaurants s'y déplacent, formant à leur manière une

part de l'attractivité de la Ville lumière, sa « ceinture de Vénus⁸ », ce « moderne » qui fait d'elle une *ville ventre*.

C'est là que, désormais, *tous* souhaitent manger. Ce qui dessine une nouvelle mosaïque d'établissements plus divers, susceptibles par leurs prix, leur ambiance, leur spécialisation, d'accueillir, séparément et parfois côte à côte, le Tout-Paris comme le Paris populaire.

Puis, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, les restaurants migrent à nouveau, essaient toujours plus nombreux dans des quartiers plus diversifiés, en fonction de leur statut et des clientèles visées, de plus en plus variées. C'est, par exemple, vers les Champs-Élysées qu'on trouvera les deux établissements phares de la III^e République, repue et sûre d'elle-même, celle des années 1880, Chez Maxim's et le Ritz, dont la table est servie par Auguste Escoffier. Ils attirent à eux une nuée de restaurants de prestige.

Maxime Gaillard, garçon de café qui travaille à l'époque au Reynolds, bar américain, et son ami Georges Everaert, fondent un restaurant-café-glacier à l'enseigne de « Maxim's et George's », soit l'anglicisation de leurs prénoms. Pour son inauguration, le restaurant attire, le jour du Prix de Diane en mai 1893, Arnold de Contades, un des représentants les plus fameux de la jeunesse dorée de l'époque, et la comédienne Irma de Montigny, immense vedette mondaine, intrigués par l'enseigne à l'anglaise. Suit dans leur sillage une clientèle élégante et dandy, qui apprécie la cuisine du maître d'hôtel, Eugène Cornuché, et fait rapidement la réputation des lieux. La rue Royale devient dès lors un espace culinaire et un rendez-vous obligé.

Quant à Escoffier, s'il n'est pas le premier des cuisiniers, il est le premier « chef » moderne de la cuisine française. Formé dans le restaurant niçois de son oncle, puis à la cantine de l'armée du Rhin lors de la guerre de 1870, il réforme la profession dans son premier

restaurant, Le Petit Moulin Rouge à Paris. Il met en place, sur le modèle militaire, le travail par « brigades », installant les différents métiers d'une cuisine avec un chef à la tête de chacun, lequel a sous ses ordres une cascade d'assistants et de commis. Cela impose une efficacité toute martiale à la cuisine ; même dans les moments de grande presse, ce système rapide, quasi sériel, permet à Escoffier de rester « toujours suprêmement calme⁹ ».

Il écrit de plus de nombreux livres de conseils et de recettes, connaissant une forte diffusion. En 1883, le chef rencontre César Ritz, et le duo va révolutionner définitivement la cuisine et l'hôtellerie, imposant, avec le Savoy et le Carlton de Londres, le Ritz de Paris, des monstres de luxe et de raffinement.

Voici que naît, désormais à l'échelle de l'Occident, une nouvelle forme de cuisine, celle du palace, dans lequel les élites internationales viennent festoyer « à la française », attirées par la réputation luxueuse d'un décor, la majesté des dimensions et la qualité du chef, soucieuses de paraître ainsi restaurées aux yeux de leurs semblables. Ce phénomène est, de plus, amplement médiatisé par une nouvelle presse culinaire qui a pignon sur rue dans la plupart des titres phares de l'époque.

De fait, depuis le milieu du XIX^e siècle, la hiérarchie des établissements reproduit assez strictement la hiérarchie sociale. En tête, les grands restaurants « à la carte », destinés « aux grosses bourses », comme l'indique, avec une certaine ironie, le guide Conty de 1855, *Paris en poche : guide pratique illustré de l'étranger*. Ce ne sont pas là les restaurants les plus nombreux mais les plus connus, réputés, les plus chers, les mieux achalandés et les mieux pourvus en chefs d'exception. Ce mode de restauration calqué sur les habitudes élitistes, prenant pour cadre les décors luxueux des anciens hôtels particuliers des princes et les nouveaux monstres du capitalisme triomphant que sont les

palaces, ne constitue plus qu'une partie du marché de la consommation culinaire. À leurs côtés, on trouve toute une variété d'établissements destinés aux « bourses moyennes », nommés, à l'époque du développement des Grands Boulevards, dont ils sont un des attraites les plus appréciés du public, les « restaurants à prix fixe ».

Bientôt, l'offre alimentaire se diversifie encore. En dehors des établissements de luxe et des restaurants à prix fixe, on rencontre des « bouillons », comme les Bouillons Duval qui, dans leur premier, puis deuxième, puis troisième, puis... huitième lieux de restauration simultanée, reçoivent une clientèle beaucoup moins fortunée. Le boucher Pierre-Louis Duval crée en 1855 son premier bouillon, rue Montesquieu, près du Palais-Royal, afin d'écouler les bas morceaux de viande de bœuf de son établissement, proposant notamment un « hoche-pot », sa spécialité, accompagné systématiquement d'un bol de bouillon aux légumes.

Les prix modestes, le service assuré par des femmes portant bonnet et tablier blanc, font le succès foudroyant de cette formule de « restauration rapide », ce qui conduit le propriétaire à se multiplier dans le centre de Paris, avant que la concurrence ne se lance à son tour : Bouillon Chartier, rue du Faubourg-Montmartre, Bouillon Julien, rue du Faubourg-Saint-Denis, Bouillon Boulant, Bouillon Vagenende, Bouillon Racine, Bouillon de la Gare, tous établis sur la Rive gauche.

Les brasseries, quant à elles, se développent sous le Second Empire, puis surtout après la guerre de 1870 et la perte de l'Alsace-Lorraine. Elles ressemblent en effet à un remords des provinces perdues qui serait également un hommage rendu à leurs spécialités culinaires autant qu'à leurs habitudes restauratrices. La bière d'Alsace commence sa conquête de la capitale grâce à l'ouverture de la ligne de chemin de fer Strasbourg-Paris. La première bière pression est vendue à la brasserie Bofinger,

près de la Bastille, en 1870. Bientôt, de nombreux Alsaciens ouvrent des brasseries pour y servir bière et cuisine du pays. Les plus belles se nomment Floderer, Lipp, Zeyer, Jenny, Muller. En 1900, on compte plus de deux cents brasseries de ce type à Paris.

Désormais, grâce à cette gamme d'établissements beaucoup plus variée, et cette échelle de prix très nuancée, on dîne au restaurant des petites aux grosses bourses, du bouillon populaire au palace privilégié, et la pratique du restaurant devient non seulement un phénomène en vogue mais, plus encore, un état d'esprit synonyme de « francité » partout dans le monde.

La fréquentation est considérable. À Paris, à la fin du XIX^e siècle, sur près d'un million d'habitants, cent mille Parisiens dînent quotidiennement au restaurant. Pour satisfaire les besoins d'une clientèle aussi nombreuse, on ne dénombre pas moins de dix mille restaurants. Un monde s'impose, fait de rites de table, de recettes multiples et variées, de menus et d'additions, d'un goût aiguisé, de textes de référence, le tout exalté par le plaisir forcené passé à manger, à boire, à discuter ensemble autour d'une table dressée. Le restaurant est devenu le signe même d'une civilisation française célèbre tout autour de la planète.

