

L'ESPRIT BRASSERIE FAIT SON GRAND RETOUR SUR PARIS

Cuisine bourgeoise ou canaille, plats traditionnels, fruits de mer... ; après une remise en question depuis la crise de 2008, les adresses mythiques ont à nouveau le vent en poupe. Décryptage d'un phénomène à l'origine d'une nouvelles dynamique parmi les tables qui font la capitale.



La lorraine – salle de restaurant

Retour aux fondamentaux. Nappes blanches, service maîtrisé, qualité des produits, plats réconfortants" : à Paris, les brasseries mythiques sont dépoussiérées et de nouveaux venus dans la danse. Car le terrain est favorable : entre d'un côté la bistronomie, la vague bio, vegan ou sans gluten et de l'autre, la restauration rapide et le snacking, la brasserie a une carte à jouer. D'autant que l'engouement pour des recettes gourmandes proposées à des prix modérés ne fait que croître.

« C'est le retour des plats canailles, de la découpe en salle, des bons rapports qualité prix. Et ce n'est qu'un début » commente Bernard Boutboul à la tête du cabinet Gira Conseil.

"La bistronomie nous a fait du mal"

« Depuis 2008 et la crises les brasseries parisiennes ont dû faire face à une grosse remise en question » explique Joachim Braz, directeur de la Lorraine (8^e) établissement qui fêtera 100 ans en 20190.

« La bistronomie nous a fait mal reconnaît-il. En effet, celle-ci a attiré dans ses filets ne clientèle française en quête de fait maison, de produits frais, de service de qualité et de confort » détaille Joaquim Braz

Le constat étant posé il ne restait plus qu'à agir Si toutes les brasseries ne l'ont pas fait, celle qui ont tiré leur épingle du jeu sont celles qui ont su s'adapter, se s'adapter, se moderniser, bref investir. **"Un esprit de confiance doit s'installer dans une brasserie"**, souligne encore le patron de la Lorraine. **Une confiance qui passe par du confort, de la décoration, des standards de service et la créativité d'un chef**, ajoute-t-il. Au printemps dernier, La Lorraine a ainsi amorcé une vague de près de deux mois de travaux. Résultat : "Les clients fidèles sont restés et le nouveau décor en a attiré d'autres."



Lazare : comptoir

Saucisse purée et jarret de cochon

L'esprit brasserie fait des émules. Dans le Lutétia fraîchement rouvert (VI^e), pas de restaurant gastronomique, ni de course aux étoiles. Et pour cause : les trois étoiles sont déjà là, apportées par le chef Gérald Passédat, qui signe la carte d'une future... brasserie. Le plat traditionnel réalisé dans les règles de l'art : c'est le positionnement qu'ont déjà adopté les étoilés Éric Fréchon et Thierry Marx dans leur buffet de gare respectif. Le premier, Lazare - installé depuis cinq ans à la gare Saint-Lazare - propose aussi bien la saucisse-purée que le jarret de cochon laqué au miel. Le second, L'étoile du Nord, a ouvert en 2016 gare du Nord (10^e). Il s'adapte à l'habitué du Transilien comme au businessman abonné d'Eurostar, avec une carte qui va du croque-monsieur jusqu'à la dorade royale. S'y ajoute une convivialité propre aux brasseries, où partager un plat relève d'une culture et pas d'un effet de mode. À l'instar des plateaux de fruits de mer à l'honneur à La Lorraine comme. à La Coupole (14^e), elle aussi rénovée depuis peu. Une renaissance qui donne des idées à la relève.

Avec Astair (2^e) par exemple, Jean Valfort, Charles Drouhaut et Jean-François Monfort se sont calés sur les codes de la brasserie : Astair ouvre 7 jours sur 7, le service chauffe la salle et la cuisine bourgeoise rythme la carte.



Astair

Journal de l'hôtellerie – Janvier 2019
Anne Eveillard

LE REGAIN DU BOUILLON

On fait la queue devant ces établissements, car on ne peut pas réserver : c'est le principe des bouillons. Ces restaurants populaires sont apparus dans la seconde moitié du 19^e siècle et sont emblématiques de Paris Belle Epoque. Après avoir quasiment tous disparu, ils ont de nouveau la cote depuis l'ouverture du Bouillon Pigalle en 2017 dans le 18^e arrondissement. Une adresse qui compte 300 couverts, revendique du 100% fait maison et propose :

- l'œuf mayonnaise 1,90 €
- le boudin purée 10,80€
- le baba au rhum 4,50€

Qui dit mieux ?

Peut-être le flambant neuf Bouillon Julien, dans le 10^e arrondissement :

- velouté de potimarron 2,90€
- Fish and chips 10,10€
- riz au lait 3,30€

Le tout dans un décor Art Nouveau

BOUILLON
JULIEN
Depuis 1906

