



PORTFOLIO

LES BRASSERIES ont une âme

BRASSERIES WITH SOUL

PAR/ BY THOMAS LE GOURRIEREC PHOTOGRAPHIES/PHOTOGRAPHS WILLIAM BEAUCARDET

La bière était fraîche et merveilleuse à boire. Les pommes à l'huile étaient fermes et bien marinées et l'huile d'olive était exquise. » Dans *Paris est une fête*, Ernest Hemingway relate ses premiers émois dans la capitale au travers de ses visites chez Lipp, où il écrivit d'ailleurs, reclus sous l'escalier, un chapitre du fameux roman. D'Émile Zola à Charlie Chaplin, en passant par Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Jacques Prévert, Paul Verlaine, Henry Miller ou Jean Gabin, tous glissèrent en leur temps sur les banquettes en moleskine des grandes brasseries parisiennes. De nos jours, ces vieilles dames au port altier résistent aux assauts effrontés de l'air du temps, drapées dans leurs boiseries et dorures. Au-delà des entrecôtes et soles meunières, le chaland vient y goûter leur délicieuse atmosphère, observer le ballet des habitués et des tabliers. L'objectif de l'émérite William Beaucardet rend ici hommage à ces institutions en immortalisant les fidèles serveurs contribuant à leur donner souffle, qu'ils soient maître d'hôtel, chef cuisinier ou encore écailler. ♦

The beer was very cold and wonderful to drink. The pommes à l'huile were firm and marinated and the olive oil delicious." Ernest Hemingway's *A Moveable Feast* recounts the author's first impressions of the capital, including his visits to the Brasserie Lipp, where he wrote a chapter of his famous memoir at a table under the staircase. He wasn't alone; such literary and artistic luminaries as Émile Zola, Charlie Chaplin, Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Jacques Prévert, Paul Verlaine, Henry Miller, and Jean Gabin have all spent time on the moleskin banquettes of Paris' great brasseries. Nowadays, these carved and gilded grand dames are resisting the brazen assault of contemporary trendiness. In addition to classic entrecôte steak and sole meunière, patrons come to enjoy the special atmosphere and observe the ballet of regulars and apron-clad waiters. We pay homage to these storied institutions through the lens of William Beaucardet, who captures the faithful waiters, chefs, and oyster shuckers keeping their legend alive. ♦

LE TRAIN BLEU

Passé par les cuisines du Jules-Verne ou du Plaza Athénée, le chef Jean-Pierre Hocquet (au centre) régale désormais de côte de veau Foyot et de gigot d'agneau rôti dans la majestueuse brasserie de la gare de Lyon. « On se doit d'être à la hauteur, côté assiette, de l'incroyable décor de l'endroit ! »

LE TRAIN BLEU

Chef Jean-Pierre Hocquet (center), formerly of the Jules-Verne and Plaza Athénée, now delights us with Foie or veal chops and roasted leg of lamb at the Gare de Lyon's majestic brasserie. "The quality of our food must match our incredible décor!"

Place Louis-Armand, Paris 12^e.





LES DEUX MAGOTS

Acquis en 1914 par Auguste Boulay, modeste serveur parisien, ce repaire de l'intelligentsia parisienne est aujourd'hui dirigé par son arrière-petite-fille, Catherine Mathivat (à droite). « Notre emplacement, face à l'église de Saint-Germain-des-Prés, est magique », indique-t-elle.

LES DEUX MAGOTS

Acquired in 1914 by a modest Parisian waiter named Auguste Boulay, this sanctuary of the Paris intelligentsia is now helmed by his great-granddaughter, Catherine Mathivat (right). "Our location being the Saint-Germain-des-Prés church is magical," she says.
6, place Saint-Germain-des-Prés, Paris 6^e.



**BOUILLON CHARTIER**

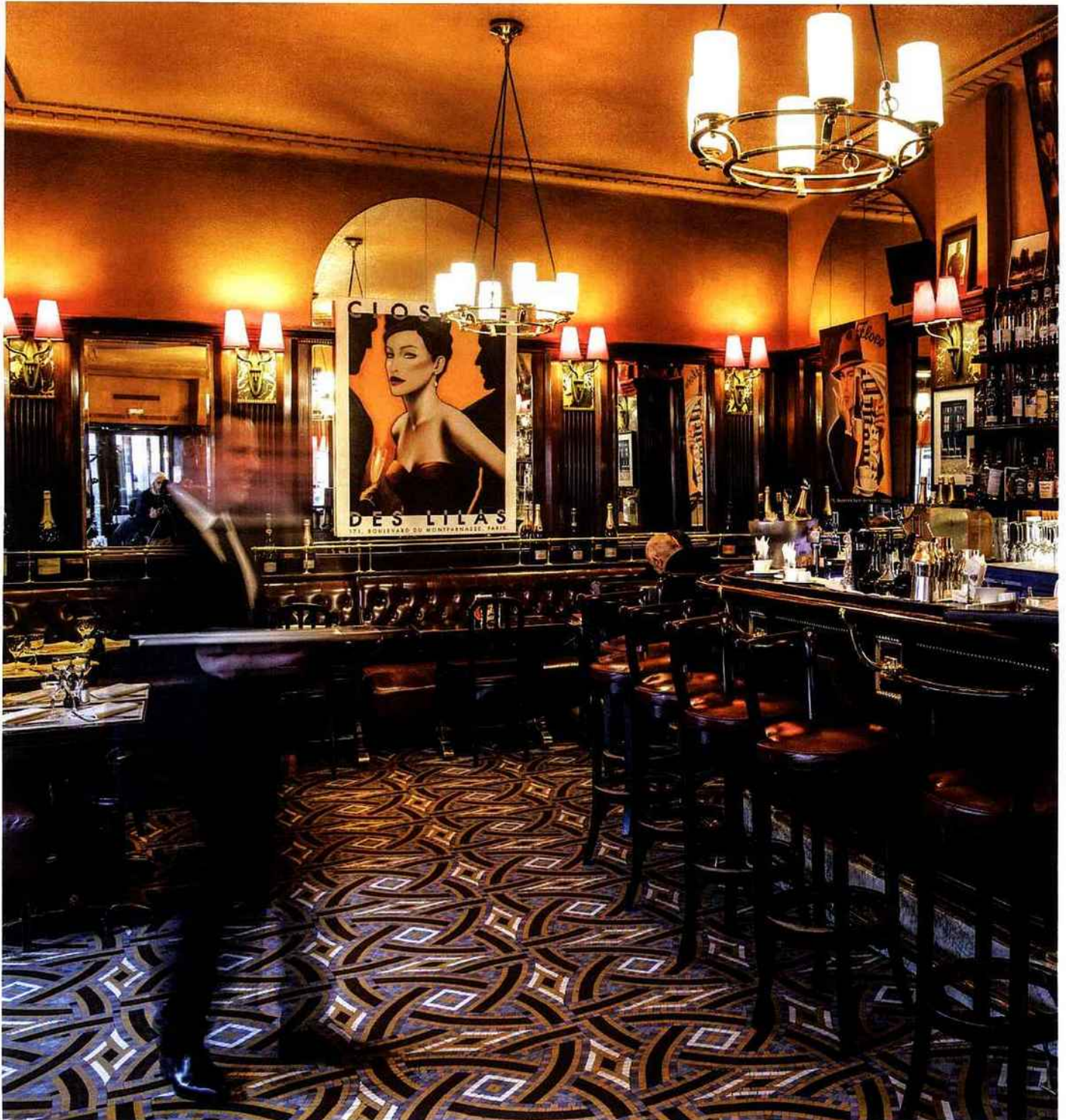
Directrice adjointe de l'établissement, Nathalie Godeau (à gauche) s'extasie chaque jour devant les hauts plafonds, vitraux et lustres boules de ce bouillon Art nouveau, créé en 1896. « Ici, on dresse encore 1 500 couverts par jour et les serveurs griffonnent les additions sur la nappe ! »

BOUILLON CHARTIER

Assistant director Nathalie Godeau (left) never tires of the high ceilings, stained glass windows, and chandeliers of this Art Nouveau gem built in 1896. "We serve 1,500 people each day, with waiters still scribbling the check on the paper tablecloth!"

7, rue du Faubourg-Montmartre, Paris 9^e.





**LA CLOSERIE DES LILAS**

Aurolé du titre de champion de France des écaillers en 2004, Boualem Seddiki (ci-dessus) officie désormais à La Closerie des Lilas. *« C'est un lieu fascinant, avec son piano-bar et sa terrasse, qui constitue assurément la plus belle de Paris et donne l'impression de se trouver dans un jardin. »*

LA CLOSERIE DES LILAS

France's champion oyster shucker in 2004, Boualem Seddiki (above) flies his craft at La Closerie des Lilas. "This fascinating place, with a piano bar and one of Paris's most beautiful terraces, makes you feel like you're in a garden."

171, boulevard du Montparnasse, Paris 6^e.



LIPP

Entré ici, voilà vingt-cinq ans, comme chef de rang, Claude Guittard (à droite) dirige aujourd'hui la brasserie préférée des hommes politiques, qui célèbre le hareng Bismarck ou la choucroute garnie. Il a vu s'y attabler François Mitterrand, illustre habitué, mais aussi Catherine Deneuve, Marcello Mastroianni ou Kate Moss.

LIPP

Claude Guittard (right) who began as head waiter 25 years ago, now runs the famous brasserie which still serves up the old classics: hke Bismarck herring and sauerkraut. François Mitterrand,

Catherine Deneuve, Marcello Mastroianni and Kate Moss have all been regulars.

151, boulevard Saint-Germain, Paris 6^e.

