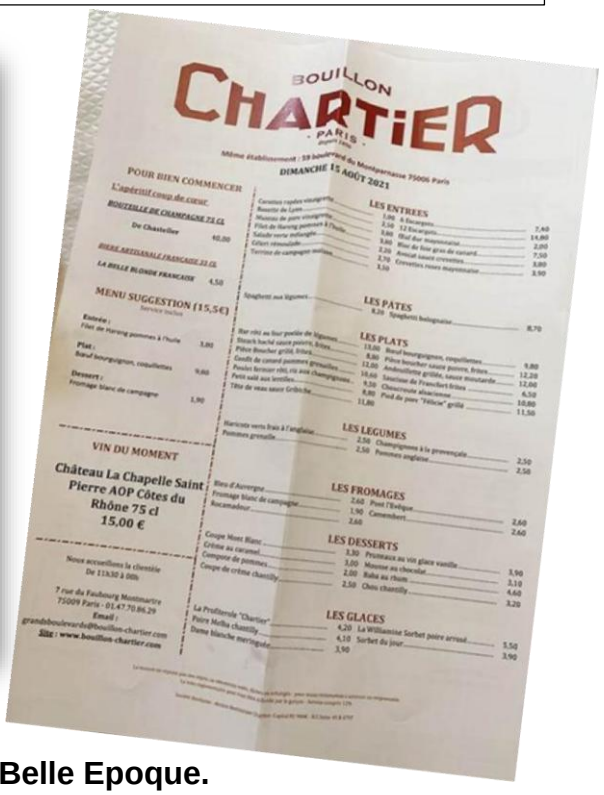
LES BOUILLONS PARISIENS CHARTIER



Wir befinden uns im 19. Jahrhundert in der sogenannten Belle Epoque.

Paris verändert sich, angestossen von Baron Haussmann. Pariser Stadtteile werden umgestaltet und modernisiert. Freie Flächen, große Räume mit breiteren Alleen werden eingerichtet damit die Pariser problemlos gehen können.
Für diese Großprojekte braucht man Arbeitskräfte. Tausende von Arbeitern kommen aus ganz Frankreich. Es bedeutet, Tausende von Mündern zu füttern !
Dafür eröffnete der Metzger Baptiste Adolphe Duval am 3. Juni 1855 einen 800 m² großen Laden, wo Fleisch in einer Brühe, für 600 Gäste gleichzeitig serviert wurde.
Mundpropaganda folgt !
In der damaligen Zeitung konnte man folgendes lesen «eine wahre Revolution in der Pariser Küche, gestern zum Mittag- und Abendessen bediente das Lokal fast 1.000 Personen kontinuierlich».
Dort wird eine richtige Mahlzeit zu einem absolut erschwinglichen Preis angeboten !

Im Jahr 1896 waren die Brüder Frédéric und Camille Chartier an der Reihe!
«Le Bouillon» wurde in der Nähe der Grands Boulevards in der 7, rue du Faubourg Montmartre geboren. In einem Ort, der einer Bahnhofshalle ähnelt, aber mit einer wunderschönen Jugendstildekoration versehen war.

Dieses Restaurant verfügte über einen eigenen Weinkeller in dem der Wein gelagert wurde und eine Wäscherei zur Reinigung von Schürzen und Servietten. Einige treue Stammgäste legten dort manchmal ihren Serviettenring ab, in einem eigenes dafür vorgesehenen Schrank mit Schließfächern.

Einrichtung- Dekor

Die Bouillons Chartier haben den Belle-Epoque-Stil der 1900er Jahren mit einer großen Deckenhöhe beibehalten. Säulen, große Kronleuchter und große Spiegel sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre. Eine große Uhr an einer mit Spiegeln bedeckten Wand, zeigt uns die Zeit an !
Man sagt, dass einige Fresken von einem Maler gemalt worden seien, der seine Essensschulden zurückzahlen musste.

Service

Das Restaurant ist 365 Tage im Jahr geöffnet und bietet eine traditionelle Küche: hartgekochte Eier mit Mayonnaise, Rindfleisch Bourguignon, Blutwurst werden neben vielen anderen Gerichten immer noch auf der Karte angeboten.

Wie zu Beginn des Jahrhunderts tragen die Kellner immer noch eine schwarze Weste über einer langen weißen Schürze.

Sie kritzeln die Bestellung direkt auf dem Tisch, auf die Papiertischdecke.

Die Tische stehen dicht beieinander, in ziemlich lauten Atmosphäre !

Heutzutage

Drei Bouillons Chartier sind noch in Betrieb.

- Das erste Restaurant in 1896 in der 7 Rue du Faubourg Montmartre in Paris gegründet, befindet sich immer noch an dieser Adresse.

- Das zweite 1903 von Edouard Chartier gegründete Bouillon am Boulevard du Montparnasse 59.
  Die Jugendstildekorationen aus Keramik sind seit 1984 in der Liste der Monuments Historiques aufgenommen. (unter Denkmalschutz)

Es wechselte den Besitzer, wurde aber wieder zu einem Bouillon Chartier im Jahr 2019.

- Im Jahr 2022 wurde ein Bouillon Chartier «Gare de l'Est» im Stil der damaligen Zeit eingerichtet, gegenüber dem des gleichnamigen Bahnhofs (von dem Bahnhof aus, wird nach Deutschland gefahren !).

Neben dem 1er Bouillon Faubourg Montmartre hat die Familie Chartier noch weitere Lokale eroffnet, weiterverkauft, umbenannt oder sie existieren nicht mehr.

- Zwischen 1900 und 1957 wurde Le Procope (dieses Restaurant wurde 1686 gegründet, um dort Kaffee zu servieren, ein Getränk, das zu dieser Zeit noch neu war und ein Versammlungsort für die Revolutionäre war auch unter Denkmalschutz), zu einem Bouillon Chartier, bevor es seinen ursprünglichen Namen wieder annahm.

- 1902 wurde ein Bouillon am 142 Boulevard Saint Germain eröffnet, das seit 1920 eine Brauerei ist. (Brasserie Vagenende).

- Das Bouillon Julien, rue du Faubourg Saint Denis, war von 1905 bis 1938 ein Bouillon Chartier. und behielt seine Dekorationen aus dieser Zeit (sie stehen unter Denkmalschutz).

- Das Restaurant Bouillon Racine in der Rue Racine, das ursprünglich von Camille Chartier eröffnet wurde, existiert noch immer in der gleichen Belle Epoque Stil. Es trägt nicht mehr den Namen Chartier.

Zu den Verschwundenen gehören :

❖ Vor 1914 kann man ein Bouillon Racine (aber in der Rue de la Fidélité angesiedelt) sehen, das verschwunden ist, aber noch auf einer alten Postkarte zu sehen ist.

❖ Und in den 1990er Jahren diente ein Raum in der Rue de Richelieu als Nebengebäude des Bouillon Chartier Faubourg Montmartre.

Nun bleibt mir nur noch, Ihnen allen ein sehr gutes Mittagessen zu wünschen.

Wie wäre es ...wenn wir zu einem Bouillon Chartier gehen würden ?

Monique Roland – SHL de Longpont.