LES BOUILLONS PARISIENS CHARTIER

Nous sommes à la Belle Epoque, au 19ème siècle.

Paris se métamorphose car les quartiers de Paris se transforment et se modernisent sous l'impulsion du Baron Haussmann. On crée de grands espaces, avec des avenues plus larges pour que les Parisiens puissent facilement s'y promener.

Pour ces grands travaux, on a besoin de main-d'œuvre. C'est ainsi que des milliers d'ouvriers arrivent de toute la France. Et cela nécessitera … des milliers de bouches à nourrir !

C'est alors qu'un boucher, Baptiste Adolphe Duval inaugure le 3 juin1855, un lieu de 800 m2 où l'on sert de la viande dans un bouillon pouvant restaurer 600 clients en même temps…
Le bouche à oreille est là ! Dans le journal de l'époque, on peut lire *« véritable révolution dans l'art culinaire parisien, hier à déjeuner et dîner, l'établissement a servi près de 1 000 personnes, en continue ».*

En 1896, les frères Frédéric et Camille Chartier vont se lancer à leur tour !

« Le Bouillon » est né, situé près des grands boulevards, au 7 rue du Faubourg Montmartre, dans un endroit ressemblant à un hall de gare, mais avec une superbe décoration Art Nouveau. On y offre un vrai repas à un prix tout à fait abordable !

Ce restaurant a sa propre cave pour entreposer le vin, une blanchisserie pour le nettoyage des tabliers et des serviettes de table. Certains clients fidèles y mettent parfois leur rond-de-serviette, dans un meuble à casiers prévu à cet effet.

Son décor

Les bouillons Chartier ont gardé le style Belle Epoque des années 1900, avec une grande hauteur de plafond. Des colonnes, de grands lustres, de vastes miroirs créent une ambiance toute particulière. Une grande horloge sur un mur recouvert de miroir, nous indique l'heure ! On dit que certaines fresques ont été faites par un peintre devant rembourser ses dettes de repas…

Son service

Ouvert 365 jours par an, on y découvre une cuisine traditionnelle : œufs durs mayonnaise, bœuf bourguignon, boudins noirs toujours proposés parmi de nombreux autres plats à la carte.

Comme au début du siècle, les serveurs portent toujours un gilet noir sur un long tablier blanc.

Ils griffonnent la commande à même la table, sur la nappe en papier.

Les tables sont très proches les unes des autres, dans une ambiance plutôt sonore !

Actuellement

Trois Bouillons Chartier sont toujours en activité.

- Le premier, créé en 1896, au 7 rue du Faubourg Montmartre à Paris est toujours à cette adresse.
- Le Bouillon créé en 1903 par Edouard Chartier au 59 du boulevard du Montparnasse. Les décors Art Nouveau en céramique sont inscrits aux Monuments Historiques depuis 1984. Il a changé de propriétaires mais il est redevenu un Bouillon Chartier en 2019.
- En 2022, un Bouillon Chartier « Gare de l'Est » est créé dans le style de l'époque, en face de la gare du même nom (gare que l'on prend pour rejoindre l'Allemagne !).

En dehors du 1er Bouillon du Faubourg Montmartre, la famille Chartier a créé d'autres lieux, revendus, renommés ou disparus.

- Entre 1900 et 1957, Le Procope (ce restaurant, fondé en 1686 pour y servir du café, boisson encore nouvelle à cette époque et lieu de rassemblement des Révolutionnaires, inscrit aux Monuments Historiques), est devenu un Bouillon Chartier, avant de reprendre son nom d'origine.
- En 1902, un Bouillon au 142, boulevard Saint Germain, est devenu une brasserie depuis 1920 (Brasserie Vagenende).

- Le Bouillon Julien, rue du Faubourg Saint Denis, a été un bouillon Chartier de 1905 à 1938 et a gardé ses décorations de l'époque classées aux Monuments Historiques).

- Le Bouillon Racine, rue Racine, ouvert à l'origine par Camille Chartier, existe toujours dans ce même décor Belle Epoque. Il n'a plus le nom Chartier.

Parmi ceux disparus :

- ❖ Avant 1914, on peut voir un Bouillon Racine (mais établi rue de la Fidélité), disparu mais encore visible sur une ancienne carte postale.
- ❖ Et dans les années 1990, rue de Richelieu, une salle servait d'annexe au Bouillon Chartier du Faubourg Montmartre.

Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter à tous un très bon déjeuner

Et si on allait …dans un bouillon Chartier ? ↓↓↓

Monique Roland – SHL de Longpont.