

Le Brébant

Le 14 novembre 2021

Le Brébant, 32 bd Poissonnière, 75 009 Paris

Tous les jours de 7h30 à 4h30

Note globale : 13

Situation : 15

Cadre : 16

Accueil : 10

Ambiance : 15

Café : 10

Prix d'un café : 3,00 €

Aux mots croisés du jour : « Vers à pieds » (alexandrin)

Brébant ? « Le maître-queux, le général en chef des restaurants ! » disait-on.

Ce chef-cuisinier avait repris cet établissement des Grands Boulevards en 1865. Il y accueillait les « dîners » où les hommes d'influence de l'époque se retrouvaient à rythme régulier. « Académique » pour l'élite des institutions politiques, économiques et culturelles, « Quatre Saisons », « Spartiates » ou « Rigobert* » pour les artistes, « Bœuf nature », « Homme à la Bêche** » ou « Canard aux navets*** » pour les intellectuels, chacun avait son nom ... dont certains laissaient penser qu'on y passait, aussi, de joyeux moments !

On les imagine, les Flaubert, Renan, Zola ou Goncourt, attablés dans cette salle immense aux gigantesques miroirs et statues dorées. Plus de sept mètres de haut !

Le style a changé, il est à présent plutôt néobaroque avec des accents tropicaux, mais les volumes restent impressionnants. Un long zinc cuivré de 15 mètres, d'énormes bouquets de lys à l'odeur entêtante, des forêts d'ampoules et une végétation luxuriante qui dégringole du plafond : tout est démesuré !

A l'arrivée, on s'installe comme dans un moulin. D'ailleurs c'est un moulin !

La patronne virevolte avec son plateau en donnant des ordres à ses employés. Une serveuse passe à grandes enjambées et nous tend les cartes d'un geste sec, sans s'arrêter. Pas besoin, nous savons ce que nous voulons ! Nous a-t-elle seulement entendus ? Eh, si : son collègue arrive peu après avec nos boissons. Impeccable dans son costume de limonadier (bretelles et cravate noires sur chemise et tablier blancs) ... et nettement plus affable !

Notre crème est servi dans une chope siglée (original !) mais pour l'expresso, c'est une tasse basique, blanche, sans biscuit ni chocolat – autant dire, le minimum syndical. Le prix par contre est maximum ; la démesure est décidément partout ! J'ai limite dû prendre un crédit à la consommation pour pouvoir ajouter un sucre !

Pour conclure : la limonade est amère quand le patron se sucre.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_Brébant](https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_Br%C3%A9bant)

* En cherchant comment le nommer, on réalisa que le Saint du jour était Rigobert ... d'où ce nom pittoresque !

Auguste Lepage les décrit en 1884 : « Ces dîners sont très gais ; on y dépense beaucoup d'esprit, on y dit pas mal de bêtises et jamais on ne s'occupe de choses sérieuses, ce qui est le comble de l'esprit. Si, par hasard, une question grave est imprudemment mise en circulation, elle est aussitôt étouffée sous les rires et les plaisanteries. »

** Celui des rimeurs publiés par la Maison Lemerre, dont la couverture représentait bonhomme vêtu de cet instrument aratoire.

*** Nom trouvé dès le premier dîner au Brébant quand Cham, un caricaturiste, improvisa une fable intitulée « *les Deux Canards* » ...