



Les derniers repaires pour dîner à Paris au milieu de la nuit

Des institutions gastronomiques continuent d'accueillir les noctambules parisiens pour déguster à une heure tardive un œuf cocotte aux morilles ou un pied de cochon grillé. Mais elles se font de plus en plus rares.



Des institutions gastronomiques continuent d'accueillir les noctambules parisiens pour déguster à une heure tardive un œuf cocotte aux morilles ou un pied de cochon grillé. Mais elles se font de plus en plus rares. La brasserie [Au Pied de cochon](#), dans le quartier des Halles, à Paris. JOANN PAI

Il y a quelques mois, en plein cœur de la nuit, on assiste à une scène unique dans une institution parisienne, [Au Pied de cochon](#). Cette grande brasserie du quartier des Halles est encore saturée de sons, de discussions enflammées et enivrées, de rires, de tintements de verres, quand soudain une voix de stentor retentit : « Je vous demande votre attention ! »

C'est un client qui s'est levé au milieu de la salle. Plus de 200 bouches se ferment immédiatement. « Il est minuit passé et ce restaurant fait un boulot formidable ! , s'exclame-t-il. Bravo aux cuisines, à la salle, aux plongeurs ! » Ses félicitations sont suivies par une salve d'applaudissements. Sans doute parce que les gourmets du bout de la nuit ont aussi le sentiment de vivre un moment privilégié, peut-être aussi parce qu'ils savent que leurs orgies sont en sursis.

[Au Pied de cochon](#) est l'un des derniers phares pour les noctambules, touristes en plein jet-lag, fêtards, somnambules affamés, couples plus ou moins légitimes. Ouverte jusqu'à 5 heures du matin sept jours sur sept, cette vieille maison semble appartenir à une époque révolue. Ouverte en 1946, rachetée en 2016 par le puissant [Groupe Bertrand](#), riche en brasseries (Lipp, [Bofinger](#)...), elle est restée dans son jus : banquettes vintage, fresques délavées, lustres sans âge. Même les serveurs, dès la tombée du soir, sont des anciens, à la cordialité et à l'efficacité bien rodées. « Les jeunes ne veulent plus faire la nuit , confie l'un d'eux . Ils trouvent ça trop pénible. Alors que nous, c'est cette atmosphère si particulière qu'on adore. On a l'impression qu'il peut se passer n'importe quoi ! »

Sous la lune, la file d'attente se prolonge parfois très loin à l'extérieur du restaurant. Certes, l'addition est un peu douloureuse hors formule déjeuner – il faut compter une cinquantaine d'euros pour une entrée, un plat et un verre de vin – pour une tambouille qui n'est pas toujours des plus raffinées,



avec ses dressages approximatifs et ses spécialités surcaloriques comme ces os à moelle lestés d'une crème d'ail et d'une fricassée d'escargots.

Mais l'adresse est l'une des dernières où l'on dévore aussi à pas d'heure des plats parfois parfaitement réalisés, et surtout réellement cuisinés : œuf cocotte aux morilles, pied de cochon grillé sauce béarnaise... La gourmandise des desserts, comme ces profiteroles noyées sous une cascade de chocolat fondu, finit de vous engourdir en vous dessinant un sourire à la commissure des lèvres.

Tentation de Saint-Antoine « Patron des charcutiers » (queue, oreille, museau et pied de cochon panés, béarnaise, frites maison), à la carte de la brasserie [Au Pied de cochon](#), à Paris. JOANN PAI

Ce n'est pas le seul lieu ouvert après minuit. De rares piliers tiennent bon en faisant quasiment le tour du cadran, comme Le Mabillon, boulevard Saint-Germain, ou le Falstaff, place de la Bastille. Mais la plupart rognent désormais sur leurs horaires, tels Le Select, boulevard du Montparnasse, la [Brasserie Lipp](#), boulevard Saint-Germain, ou Le Tambour, proche des Grands Boulevards. Certes, on a encore une chance d'y entrer tard, mais certains jours seulement, en fin de semaine. Et, si les clients n'apparaissent pas, les cuisines ferment plus tôt.

D'autres établissements mythiques ont tout bonnement renoncé à la nuit. Le Drugstore, l'emblématique restaurant du Drugstore Publicis, sur l'avenue des Champs-Élysées, dont la carte a été confiée à Eric Frechon – tarifs à l'unisson de ce lieu chic : 39 euros la volaille au vin jaune –, clôt ses portes à minuit en semaine (à 2 heures les vendredis et samedis). Idem pour Chez Denise, près des Halles, qui annonce désormais une fermeture à minuit et demi. Ce restaurant familial était pourtant le bastion des couche-tard : on a pu, durant une quarantaine d'années, y partir à l'assaut d'une côte de bœuf limousine ou d'une tête de veau ravigote à 4 heures du matin sur des nappes à carreaux, parfois au coude-à-coude avec Serge Lama, Claude Brasseur ou le chef Frédéric Anton.

Longues banquettes en Skaï

Ce sont d'abord des raisons factuelles qui expliquent la disparition des restaurants de nuit. Le personnel, qu'il est déjà compliqué d'attirer pour des horaires classiques, rechigne à s'échiner à longueur de nuits blanches.

Mais le journaliste François Simon lit aussi dans cet effacement des restaurants nocturnes un changement profond de mentalité. Avant de devenir critique culinaire pour plusieurs journaux (dont Le Monde), il a fait la chronique des nuits parisiennes pour le Gault & Millau, dans les années 1980. « Il n'y a pas si longtemps, chercher une table très tard faisait partie des moments drôles que permettait la nuit parisienne, mais aujourd'hui on préfère bouffer en vitesse un kebab pour dix fois moins cher et acheter une bouteille de vodka dans une supérette, observe-t-il. Pourquoi s'éterniser dans un resto alors que le lendemain on doit pointer à la réunion de 9 heures ? Le confinement a accéléré la pression exercée sur les salariés, cadenassé les horaires. Et puis la nuit offre moins de promesses. Avant, les milieux étaient plus perméables : à table, on pactisait, on partageait une bouteille de vin, on offrait sa tournée. Des stars apparaissaient... Je me souviens de Mick Jagger, sortant de sa R16 gris métallisé pour s'attabler à [La Coupole](#). A présent, les chanteurs, les DJ, les footballeurs ont toujours de la prodigalité, mais pour un cercle restreint. Ils préfèrent se faire porter à manger, et rester dans un entre-soi. »

La brasserie L'Alsace, sur l'avenue des Champs-Élysées, à Paris. NAX

Les restaurants dits « festifs », comme ceux du groupe Paris Society, affichent des horaires très sages et des propositions basiques qui ne justifient généralement pas leurs tarifs stratosphériques. Exemple : 45 euros un simple plat de rigatonis à la truffe et 12 euros pour une petite assiette de



salade sucrine chez Mondaine de Pariso, à l'ambiance cabaret, où les réservations s'arrêtent à 23 heures. « Ce sont des lieux d'effervescence surjouée où les prix servent aussi de filtre social, commente François Simon. Des restaurants faits pour les gens qui n'aiment pas manger : on paie très cher pour une assiette que l'on ne va pas toucher, mais on est content quand même, car on va rester mince. »

Les affamés du clair de lune en sont-ils réduits à se replier sur les planches de fromage et charcuterie – rarement qualitatives –, les tapas – souvent riquiqui – ou les comptoirs de street food ? Bien souvent, oui. En gardant en tête que les plus réjouissantes adresses de restauration rapide ne font pas le tour du cadran. Özlem ou Délice Jussieu, qui proposent quelques-uns des meilleurs kebabs de Paris, n'ouvrent même pas le soir : la préparation des brochettes, des sauces, voire du pain, prend du temps. Ici comme ailleurs, le coût et la rareté de la main-d'œuvre affectent les horaires.

Les nuits de la capitale réservent néanmoins encore quelques bonnes surprises. Les gourmands éphémères ont raison d'être attirés par les lumières émanant des larges vitres de L'Alsace (encore une jolie prise du [Groupe Bertrand](#)), sur les Champs-Élysées. Sur la « plus belle avenue du monde », riche en grandes enseignes mais pauvre en bons restaurants, cette brasserie, créée en 1968, conserve un cachet à l'ancienne, avec son comptoir en zinc et ses longues banquettes en Skaï parfaites pour s'affaler à mesure que le repas avance.

Une croustillante fraise de veau en tempura

Ici non plus les plats tirés de la carte à rallonge ne se valent pas. La flammekueche gratinée (17,50 euros) déçoit, trop salée et mollassonne. Mais quelle choucroute ! Hors norme, par son poids d'abord : 1,4 kilogramme pour une portion individuelle sortie sans forceps des cuisines (car, oui, on a demandé à peser scrupuleusement ce beau bébé). Et cette giga-assiette ne fait pas passer la quantité avant la qualité. Le chou est délicieux, travaillé avec du vin blanc alsacien et de la graisse de canard, parfumé au cumin, ponctué de graines de coriandre et de moutarde (mais sans clous de girofle), et croule sous les garnitures. Plusieurs versions existent, entre 24,50 euros pour la choucroute traditionnelle (saucisse, échine, poitrine fumée) et jusqu'à 46,90 euros pour une choucroute royale de la mer incluant un demi-homard flambé.

La choucroute, servi à la brasserie L'Alsace, à Paris. BRASSERIE L'ALSACE

En scrutant les tarifs, on comprend pourquoi certains clients ont déserté ces institutions nocturnes : les taxis, les infirmiers, les policiers..., toutes professions besogneuses qui n'ont plus les moyens ou le temps de s'offrir une belle table. Les seuls travailleurs de nuit que l'on rencontre, affublés de doudounes ou de tabliers blancs parfois maculés de sang, se trouvent à une vingtaine de minutes en voiture, au sud de Paris, à Rungis.

Le marché ne dort jamais, à l'image de certains de ses restaurants, comme Au Veau qui tête, situé dans le pavillon des volailles et des abats. Ce « bar de jour et de nuit » propose des viandes fraîchement débitées dans les ateliers voisins. On retient une entrée apparue comme dans un rêve, une croustillante fraise de veau en tempura (7 euros), la friture étant légèrement persillée et accompagnée d'une sauce tartare bien garnie en cornichons. Alors, certes, le lieu n'a pas vraiment de charme, avec ses loupiotes froides et ses grands écrans bloqués sur les chaînes d'information en continu, mais il garde une authenticité, voire une raison d'être, que l'on ne trouve plus dans la capitale. Ici, la nuit vibre encore.

source



<https://assets-decodeurs.lemonde.fr/redacweb/lm-styles/lm-styles.v0.1.0.txt>

source

https://assets-decodeurs.lemonde.fr/doc_happens/2411-footer-gdm/2411-footer-gdm-texts.txt

source

https://assets-decodeurs.lemonde.fr/doc_happens/2411-footer-gdm/2411-footer-gdm-structure.txt

source

https://assets-decodeurs.lemonde.fr/doc_happens/2411-footer-gdm/2411-footer-gdm-styles.txt