



La brasserie française par excellence fête ses 100 ans

## Le Vaudeville, une brasserie comme on les aime, place de la Bourse à Paris



Le renouveau d'une adresse tient parfois à de petits détails... Et tout commence dès l'extérieur. Les anciens stores sombres sont devenus crème. La terrasse, qui était close, et meublée de lourds fauteuils aligne désormais d'élégantes assises tressées noires et crème de chez Drucker, maison de référence en la matière. Enfin, de petites tables rondes aux pieds de fonte permettent de profiter de la vue imprenable sur la place de la Bourse, tout comme les baies vitrées, désormais démontables, permettent d'ouvrir le regard sur le spectacle de la ville.

À l'intérieur, le velours rouge des banquettes a laissé place au skaï bleu nuit. Le champagne est servi dans des coupes, et non de banales flûtes, ce qui donne à l'effervescent une toute autre dimension...

Quant aux employés de salle, leur habit renoue avec les belles heures de la brasserie parisienne : chemise blanche et tablier pour tout le monde ! Rehaussés d'un nœud papillon noir pour les limonadiers, cravate de la même couleur pour les serveurs et col mao pour le chef de bar.

### Un menu et une offre rajeunis

Aux côtés des grands classiques et des incontournables, des petits nouveaux font leur entrée et donnent un vrai coup de jeune à la carte du Vaudeville.

Ici, on déguste désormais la tête de veau dès l'apéro en «croustillants», que l'on prend un plaisir sans nom à tremper dans la sauce

moutarde qui l'escorte. Les planches de charcuteries de la maison Conquet permettent d'accompagner en toute gourmandise le verre en «happy hour» tout en admirant le Palais Brongniart.

Pour les appétits en décalage, la carte des grignotages a également été étoffée : croque-monsieur, œufs Bénédicte au saumon, tartare de bœuf charolais, baba au rhum ou encore millefeuilles à la vanille : il y en a pour tous les goûts, et cela, à toute heure de la journée !

Le barman a également musclé sa carte apéritive d'une dizaine de cocktails, dont trois gin tonics dans la tradition des bars américains, et deux cocktails de fruits, dont un détox. En semaine, son «Apéro» à 6€ la coupe de Vranken Special Brut élève directement cette offre au rang de Champagne le plus abordable du quartier ! Et de 18 à 20 heures, on opte pour la formule «Happy Oysters» : trois huîtres Belondine n°3 et un verre de blanc pour seulement 9€.

À l'heure où les grands classiques signent leur retour dans les assiettes parisiennes il convient plus que jamais de (re)découvrir Le Vaudeville, incarnation de la brasserie française dans son excellence. On aime, on en redemande et on s'interroge même pourquoi il n'y en a pas d'avantage. Le soir, la salle est pleine et l'ambiance n'est pas loin. Formidable !

R.L.

### Le Vaudeville

29, rue Vivienne - 75001 Paris  
Tél. : 01 40 20 04 62