



Décoration Les nouveaux atours de la brasserie Vagenende

DÉCORATION

Les nouveaux atours de la brasserie Vagenende

Cette brasserie parisienne, classée aux monuments historiques et plus que centenaire, fait partie des dernières brasseries indépendantes, à Paris. Ce joyau de l'art nouveau, dirigé par une famille basco auvergnate, vient de faire peau neuve. Sans rien changer au décor, Laurent Moreau a souligné la richesse des détails grâce à l'éclairage.



Véritable joyau de l'art nouveau, la brasserie Vagenende emploie une équipe de trente personnes.

Créée en 1905, la brasserie Vagenende fut le troisième des bouillons des frères Chartier. « C'était leur avant dernier établissement et ils ont mis beaucoup de soin à créer ce décor », complète Monique Egurreguy, propriétaire depuis 35 ans de ce joyau de l'art nouveau. Cette remarque, empreinte de fierté ne trahit pas un manque de modestie. La finesse des pâtes de

verre et de l'ébénisterie de ce lieu s'avère vraiment remarquable.

Née Castagnié, Monique Egurreguy est issue d'une famille originaire du hameau de Montrozier, à Gages, un village proche de Rodez, dans l'Aveyron. Ses parents exploitaient une brasserie aujourd'hui transformée en banque, face à la gare de Lyon. Passionnée de droit, elle a obtenu une maîtrise à Assas et ne souhaitait pas

du tout exercer la profession de ses parents. Mais le destin est parfois tenace. Elle a épousé un jeune basque dont les parents exploitaient le Grand Corona, place de l'Alma. Le couple s'est alors trouvé naturellement poussé à reprendre une affaire et c'est ainsi qu'ils ont pu racheter cette brasserie directement à Madame Vagenende qui avait exploité l'affaire pendant près d'un demi siècle. « A l'époque, raconte Monique Egurreguy, les fonds de commerce des grands établissements étaient encore abordables et nos familles nous ont aidés. Les fournisseurs, comme la Maison Richard, nous ont aussi sérieusement épaulés ».

C'est désormais au tour de la deuxième génération de reprendre cet établissement où Antoine Blondin avait ses habitudes. Une plaque désigne la table qu'il occupait. Marie, 26 ans, après des études de commerce et de marketing, a finalement suivi le chemin de sa mère. Après mûre réflexion elle a finalement décidé de prendre la relève familiale de cette maison dont on peut difficilement se détacher.

Pour que ce passage de témoin s'effectue dans les meilleures conditions, Monique Egurreguy, a décidé de remettre à neuf l'établissement. Les vastes cuisines du sous-sol avaient déjà été refaites il y a quelques années. Il restait donc à s'atteler au décor classé. « En dehors de la terrasse, explique la propriétaire, nous ne pouvions rien changer. Aussi, j'ai choisi de confier cette mission à Laurent Moreau, qui est un grand spécialiste de l'éclairage. » Ce dernier a réussi à mettre en valeur les détails de ce décor en les soulignant avec le halo des spots inséré dans de faux plafonds (autorisés par les Monuments historiques). Tous les anciens luminaires ont été déposés et revernissés avant d'être remontés. Le décorateur a également pu jouer sur les tentures et les revêtements des chaises et banquettes. Le velours rouge disparaît au profit de teintes turquoises et



Une salle privative est surmontée d'une verrière, restaurée en 1990 par les Ateliers Duchemin.



Au total, 36 paysages en pâte de verre, peints par la Maison G. Pivain, participent au décor du restaurant.



Monique Egurreguy et sa fille Marie qui lui succède à la tête du Vegenende.



vert d'eau. Ces tons ressortent même de manière très « flashy » au niveau de la terrasse. Ce contre pied stylistique est très judicieux comme l'indique Laurent Moreau : « Le dessin épuré d'une devanture bronze ; surmonté d'un laiton poli accompagne de grandes ouvertures. L'ensemble crée une modernité qui contraste avec le décor intérieur redevenu ainsi visible au passant ». Cette transformation qui a absorbé un budget de 450 K€ a permis de restituer toute la majesté de cette salle de 160 places assises. Elle s'accompagne d'un changement de chef et d'une évolution significative de la carte. Benoit Vanheesbeke, passé par Chez Georges, Porte Maillot, a conservé quelques classiques comme le semainier ou le gigot découpé au guéridon. Néanmoins, il a mis en place quelques recettes plus en phase

avec les tendances actuelles, comme les ravioles de crabe royal pochées dans un bouillon floral, le risotto arborio aux artichauts marinés aux copeaux de parmesan. Il propose des produits comme l'air du temps comme la côte de cochon ibérique ou l'entrecôte d'angus beef. Enfin, il revisite avec bonheur les classiques comme la quenelle de brochet sauce Nantua. Les prix n'ont pas évolué, le ticket moyen reste fixé autour de 48 €. Mais, Monique Egurreguy considère déjà que le pari est gagné. Non, seulement la fréquentation progresse, mais, de surcroît, la clientèle a sensiblement rajeuni.

J.M.D.

Vagenende : 142 Boulevard
Saint-Germain - 75006 Paris
Tél : 01 43 26 68 18

Reprise Le vide Gousset monte en gamme

Les magasins religieux de la place des Petit Pères ont tendance à se convertir en boutique de mode, mais le Vide Gousset, le café qui fait face à la basilique Notre-Dame-des-Victoires, tient bon depuis plus d'un siècle. Avec son décor boisé, il fait désormais partie de l'histoire parisienne. Il vient même d'être repris par Lionel Favario. Ce boulanger de métier de 38 ans, souhaitait reprendre une boulangerie à Paris. Mais, vu le prix de ces fonds de commerce, il a estimé que l'achat d'un café ne serait plus avisé. Il faut dire que son beau-père Jacques Dereux, natif d'Espalion et créa-



teur de la marque « Tant qu'il y aura des hommes » et du café parisien éponyme, l'a non seulement encouragé en sens, mais aussi sérieusement épaulé. En outre, Lionel Favario peut aussi compter sur les conseils de son épouse, Dorothee, elle-même très impliquée dans le secteur de la restauration puisqu'elle gère le développement de la marque Costes dans l'agroalimentaire.

Le jeune entrepreneur a vite entrevu le parti qu'il pouvait tirer de cet établissement situé dans un quartier où cohabitent de nombreux créateurs de mode. Bien décidé à monter le café en gamme grâce à la restauration, il a sorti le bureau tabac de l'établissement en attendant éventuellement de transférer vers un commerce proche sous forme de civette. Grâce à cette séparation, Lionel Favario améliore son décor et peut désormais compter sur 25 places assises à l'intérieur. Il propose déjà au déjeuner des plats comme du poulet bio de Laguiole aux morilles. Mais, il vient aussi de créer un service du soir où il propose des produits nobles comme le homard ou la truffe qu'il cuisine de la manière la plus simple possible. « Dans ce quartier, indique-t-il, le soir, il faut donner aux clients une raison de venir ».