

## Paris

### VIe

# La brasserie à l'ancienne prend un coup de jeune

Les touristes américains l'appellent encore « le Maxim's du pauvre ». Ce n'est certes pas le luxueux Maxim's de la rue Royale (VIIe). Pourtant, la brasserie Vagenende, à deux pas du carrefour de l'Odéon (VIe) — ancien Bouillon Chartier —, a conservé depuis 1905 ses boiseries Art déco et ses superbes miroirs biseautés.

« Les Parisiens ont en tête Lipp, les deux Magots, le Balzac, ou la Coupole. Mais ils ne pensent pas à notre maison », s'étonne Monique Egureguy, à la tête de cette institution depuis trente-cinq ans. Les habitants du quartier y ont leurs habitudes élégantes et discrètes depuis longtemps. Mais aujourd'hui, après un grand coup de jeune, cette brasserie compte bien prendre sa revanche.

Il fallait sans doute donner une cure de jeunesse à ces murs jaunis par le temps et à la terrasse un peu trop sage. Marie, 26 ans, fille de la patronne, prend petit à petit la direction de la maison. « Je voulais bien m'engager ici pour l'avenir. Mais je voulais avant dépoussiérer le décor et donner une nouvelle impulsion à la brasserie, sans pour autant lui faire perdre son âme », avoue-t-elle. Dans la courte liste des vraies brasseries au style bien parisien, Vagenende est peut-être la première à avoir pris ce risque.

C'est d'abord la terrasse qui flashe. « C'est bien simple, on est passés devant deux fois sans voir notre brasserie habituelle, s'amuse Jean, 65 ans, et Bernadette, 60 ans, habitants de Dijon (Côte-d'Or), fidèles à cette maison depuis trente ans à chaque passage dans la capitale. Fini le store rouge extérieur, les chaises cannelées et l'écaillé maison. C'est désormais une baie vitrée et du mobilier vert turquoise — un peu froid — qui accueillent la clientèle. « Pour le reste, c'est comme avant, avec la même qualité de service et l'ambiance chaleureuse », avouent les deux provinciaux. « On aimait bien les banquettes rouges », estiment pour leur part Marc, 43 ans, un éditeur du quartier, et son amie, Marie, 37 ans, avocate. « Vagenende, c'est chic sans être guindé », assurent-ils.

Les banquettes maintenant en teinte vert d'eau et les tentures de velours turquoise n'y changent rien. Le plafond fait cependant contraste avec ses éclairages encastrés qui rehaussent les frises à l'ancienne tout en respectant l'intimité des tables.

Les clients, au final, ne semblent pas perturbés par ces touches de modernité. Attirés par la carte brasserie traditionnelle (la salade de haricots à 11 €, la soupe gratinée à l'oignon, 9 €, ou l'andouillette à 19 €), ils savent aussi apprécier la cuisine rehaussée du nouveau chef, Benoît Vanheesbeke.

Menacé de destruction à la fin des années 1970, l'établissement a été inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments historiques sous l'impulsion d'André Malraux. Les serveurs sont indémodables, même si leur tablier a aussi été redessiné, avec la cravate qui s'enfile dans une poche supérieure. Jean-Jacques, quinze ans de maison, s'amuse de voir le regard étonné des habitués : « Ce changement ne laisse personne indifférent. » A vous de juger.

Vagenende 142, boulevard Saint-Germain (VIe). Mo Mabillon. 142, boulevard saint-germain (vie). La brasserie Vagenende a fait le pari de se moderniser sans perdre son âme. Une terrasse couleur turquoise (en bas, à droite) a remplacé le store rouge et les sièges cannelés (en haut, à droite). Mais à l'intérieur, les habitués retrouvent les boiseries, les grands miroirs et la carte traditionnelle.

**ÉRIC LE MITOUARD**