

Famille du média : **PQR/PQD**  
(Quotidiens régionaux)  
Périodicité : **Hebdomadaire**  
Audience : **2500000**  
Sujet du média :  
**Actualités-Infos Générales**



Edition : **23 juin 2023 P.38-41**  
Journalistes : **THOMAS LE GOURRIEREC.**  
Nombre de mots : **1696**

# De la bonne chère et de belles-lettres

Depuis plus de cent quarante ans, le mythique restaurant Drouant régale les gastronomes et les amoureux de la langue française. C'est dans le secret de ses salons, fréquentés par l'intelligentsia parisienne, que se joue l'attribution du Goncourt, le plus prestigieux des prix littéraires.

PAR THOMAS LE GOURRIEREC.

L'œil de « Monsieur Ney » traîne partout. L'homme a une gueule de cinéma, avec sa mâchoire carrée, son regard azuré et sa mèche gominée au cordeau. En cravate et costume cintré, le directeur général du restaurant Drouant traverse comme une onde la longue salle au cadre Art déco, inspectant chaque table en tendant le cou. Les habitués, vissés aux chaises couvertes de velours jaune impérial, qui déjeunent entre élégantes boiseries en noyer et suspensions lumineuses en albâtre, lui donnent volontiers du « Bonjour, James » ! Devant une grappe de chefs d'entreprise occupés à deviser sur les « opportunités de folie » offertes par la crise, le fringant quadragénaire stoppe sa ronde pour vanter les mérites de la tarte fine « Romain Gary » au caviar. Juste à côté, le compositeur et musicien Bertrand Burgalat écoute pieusement les anecdotes politiques de deux journalistes du *Figaro*. Elles semblent aussi croustillantes que la peau de sa volaille du Gâtinais

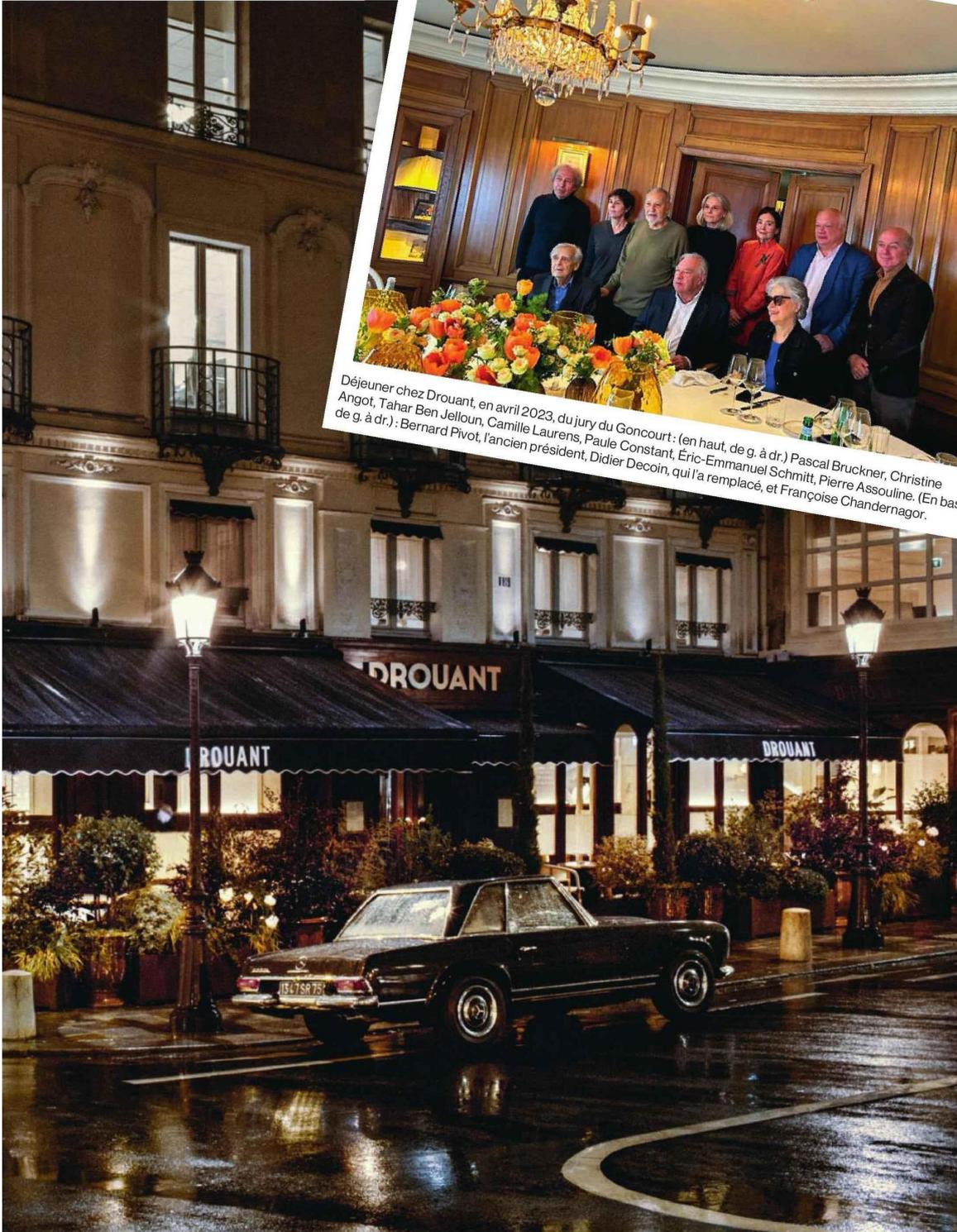
flanquée de « légumes à la place des frites, s'il vous plaît ». Ainsi va la vie chez Drouant, amarré depuis 1880 à la discrète place Gaillon, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement, non loin des banques, de l'Opéra, de la rue de la Paix, ou de rédactions parisiennes.

## Des célébrités, de Michael Douglas à Jacques Chirac

Une institution où se presse le Tout-Paris. On y croise des journalistes (Harry Roselmack), des grands patrons (Muriel Pénicaut, Bernard Arnault), des politiques (Philippe Douste-Blazy, Alain Juppé), des comédiens (Michèle Laroque, Gilbert Melki), des musiciens (Sébastien Tellier), des figures de la mode (Hedi Slimane)... et même des personnalités, comme les acteurs James Franco et Michael Douglas, ou l'homme politique John Kerry. Ceux qui ne craignent pas d'être vus s'installent dans la salle Cocteau, à gauche de l'entrée. Ceux qui présentent la discrétion filent dans les recoins du boudoir et du jardin d'hiver. Enfin, ceux qui cherchent la confidentialité privatisent l'un des salons

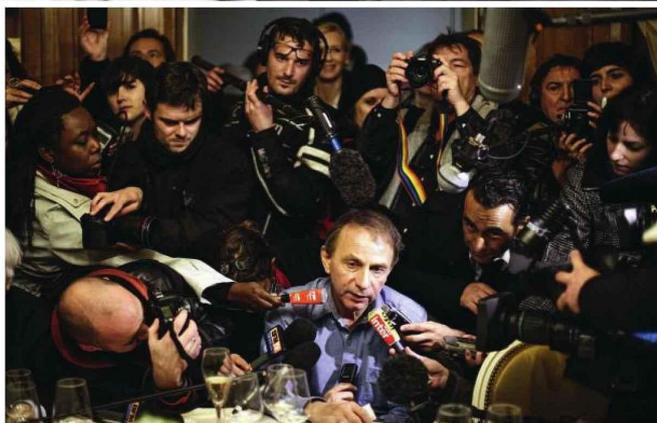


Institution intemporelle, le restaurant Drouant accueille le Tout-Paris depuis 1880.



Déjeuner chez Drouant, en avril 2023, du jury du Goncourt : (en haut, de g. à dr.) Pascal Bruckner, Christine Angot, Tahar Ben Jelloun, Camille Laurens, Paule Constant, Éric-Emmanuel Schmitt, Pierre Assouline. (En bas de g. à dr.) : Bernard Pivot, l'ancien président, Didier Decoin, qui l'a remplacé, et Françoise Chandernagor.

PHOTOS © MATTHIEU SALVANI, ACADEMIE GONCOURT



Les photographes attendent la remise du prix Goncourt, chez Drouant, en 1945 (en haut).  
Le 8 novembre 2010, c'est Michel Houellebecq qui le reçoit, pour *La Carte et le Territoire*.



de l'étage, tels le « Proust » ou le « Colette », dans lequel peuvent se retrouver deux ou trois personnes pour le repas, moyennant 100 euros de supplément. « J'ai assisté ici à des rencontres improbables, avec des personnages pour le moins sulfureux », souffle James Ney, en refusant obstinément de livrer des noms. Il suffit de mener quelques recherches pour constater qu'Éric Zemmour et Marion Maréchal y ont leurs habitudes. Bien longtemps avant eux, Jacques Chirac et Valéry Giscard d'Estaing avaient aussi opté pour la discrétion de Drouant, lorsqu'ils y déjeunèrent, en 1988, pour sceller leur réconciliation. Celle-ci se fit autour d'un bar grillé, clin d'œil à cette alliance réalisée au détriment de Raymond... Barre. Mais ce qui rend cet établissement célèbre dans le monde entier, c'est le

rituel qui se trame, chaque premier mardi du mois, dans le secret de l'un des salons de l'étage : la réunion, autour d'un déjeuner, des personnalités composant le jury du prix Goncourt. Sur les murs de la cage d'escalier menant au sanctuaire sont accrochées les couvertures des livres auréolés de la fameuse distinction, qui assure au récipiendaire de voir ses ventes s'envoler : *Les Racines du ciel*, de Romain Gary, *La Condition humaine*, d'André Malraux, *Les Mandarins*, de Simone de Beauvoir, *Les Bienveillantes*, de Jonathan Littell... Quelques marches plus haut, un lettrage solennel annonce : « Salon Goncourt ». C'est ici, dans cette pièce ornée de boiseries, d'un vieux lustre à pampilles et d'une moquette bleu nuit, que siège un aréopage de dix sages, des personnalités des lettres choisies par coopta-

tion et réunions autour de Didier Decoin, président depuis le départ de Bernard Pivot. Au dos des chaises, leurs noms sont gravés sur une petite plaque dorée : Françoise Chandernagor, Tahar Ben Jelloun, Christine Angot, Pierre Assouline, Éric-Emmanuel Schmitt... À partir de septembre, trois tours de sélections ont lieu, jusqu'à la révélation finale, début novembre. Elle a lieu le même jour que celle du prix Renaudot, décerné dans le salon du même nom, à quelques pas. Cet autre trophée fut créé sur le ton de la blague, en 1926, par des journalistes et critiques littéraires qui piétinaient d'impatience en attendant le résultat des délibérations du Goncourt.

### L'académie Goncourt choisit Drouant en 1914

Qui aurait prédit cette destinée au modeste bar-tabac repris, en 1880, par Charles Drouant, jeune Alsacien monté à Paris ? À l'époque, cet ambitieux bistrotier innove en décidant de transformer l'affaire en restaurant à poissons et fruits de mer, doté du tout premier banc d'huitres de Paris. La bonne société s'entiche rapidement du lieu. Un petit groupe d'amis va asseoir définitivement sa

PHOTOS © KEVSTONE/GAMMA-RAPHO, THEAULT CAVALIS/AP/SIPA, JULIE LIMONT



À l'étage, les salons, comme le « Proust », sont privatisables.

célebrité en y organisant ses dîners du vendredi : parmi eux, le peintre Claude Monet, l'homme d'État Georges Clemenceau, l'écrivain Octave Mirbeau et, surtout, celui par qui tout arrivera : l'écrivain Edmond de Goncourt. Lorsqu'il disparaît, en 1896, son testament requiert de constituer une société littéraire chargée de récompenser « le meilleur ouvrage d'imagination en prose paru dans l'année ». Le premier prix Goncourt sera décerné le 21 décembre 1903 à John-Antoine Nau pour *Force ennemie*, et l'académie prendra définitivement ses quartiers chez Drouant en 1914. Depuis, le restaurant est passé de main en main, mais demeure indissociable de la célèbre distinction, qui continue de déchaîner les passions. À tel point que, à la veille de la délibération finale du jury, James Ney se livre à un bien drôle de manège. « J'inspecte chaque recoin du salon : la grille d'aération, derrière les tableaux, sous la table... Le but est de m'assurer que personne n'a caché de micro. » Délire paranoïaque ? Que nenni ! En 1958, alors que le jury est en plein débat, l'écrivain et

metteur en scène Philippe Hériat a un pressentiment. Il se dirige vers le placard, l'ouvre brusquement, et en sort un jeune journaliste de 22 ans, crispé sur son magnétophone, tenant également un récepteur relié à un microphone caché dans le lustre. L'impudent, un dénommé Alain Ayache, amené à devenir plus tard un grand patron de presse, sera finalement relâché après avoir juré de tenir sa langue.

### Quand Houellebecq est récompensé, c'est l'émeute

Malgré cet épisode, la presse est toujours la bienvenue. « Les plus acharnés arrivent dès 7 heures du matin, se ruant sur une banquette dont ils ne bougent plus pendant cinq heures », décrit James Ney. À cette cohorte s'ajoutent les nombreux curieux qui font le pied de grue ou patientent à l'une des tables du restaurant, réservées parfois deux mois à l'avance. L'annonce tant attendue est faite aux alentours de 12 h 45, pour pouvoir être relayée au JT de 13 heures. Elle a toujours lieu depuis le légendaire escalier de l'établissement, conçu à la fin des années 1920 par Jacques-Émile Ruhlmann, pape de l'Art déco. Ce 8 novembre 2010, une foule plus fournie que pour n'importe quel Goncourt se masse devant les marches couvertes de moquette noire. La raison ? Le bruit court que les honneurs iront à celui qui est parfois considéré comme le plus grand écri-

vain français vivant. Michel Houellebecq est en effet sacré pour *La Carte et le Territoire*. En parka élimée et chemise bleue, le héros du jour est reçu, à l'étage, dans l'intimité du cénacle littéraire. Soudain, les portes s'ouvrent. Les journalistes se ruent à l'intérieur, c'est la foire d'empoigne, les tableaux valsent. Celui représentant Edmond de Goncourt en porte encore les stigmates. Les jurés sont écrasés contre la table, un verre de blanc tombe sur le traditionnel chèque de 10 euros remis au vainqueur. Houellebecq bredouille quelques remerciements, ployant sous une forêt de micros. Puis le jury peut enfin se mettre à table.

Car, depuis toujours, les plaisirs de bouche sont indissociables du Goncourt. Avant chaque réunion de l'assemblée, on dispose sur la nappe de précieux couverts en vermeil (un alliage d'or et d'argent) sur lesquels sont gravés les noms des académiciens. Ces petits trésors, précieusement conservés au sous-sol dans un coffre-fort, se transmettent de juré à juré. Celui numéroté 1 est ainsi passé entre les mains de Colette, Jean Giono ou Bernard Pivot, avant d'échoir à Pascal Bruckner. Dans l'assiette, le festin met à l'honneur les produits nobles et comporte des huîtres, du caviar, des noix de Saint-Jacques, du homard, un poisson, un gibier à poils les années paires et à plumes les années impaires, du fromage et un dessert. Le tout arrosé de grands crus.

Un menu seyant parfaitement à l'esprit Drouant, qui célèbre depuis des lustres la cuisine bourgeoise, subtilement revisitée. Parmi les indéboulonnables de la carte proposée au « grand public », on trouve ainsi le pâté en croûte aux trois viandes, le vol-au-vent façon frères Goncourt ou la très colorée salade Colette. Quant au service, il n'a rien à envier à celui d'un palace. La découpe de la langouste est faite devant le client, et c'est aussi le cas du flambage de l'omelette norvégienne. Comme aime à le dire Bernard Pivot, « Drouant réconcilie la littérature et l'estomac » ! ■

« J'INSPECTE  
CHAQUE  
RECOIN DU SALON.  
LE BUT EST DE  
M'ASSURER  
QUE PERSONNE  
N'A CACHÉ DE  
MICRO »

James Ney, directeur général  
du restaurant Drouant