GASTRONOMIE La saga des Drouant

Un nom en capitale

Véritable institution parisienne, ce restaurant sert de cadre, chaque automne, à la remise des prestigieux prix Goncourt et Renaudot. Son nom : le Drouant. Un établissement fondé il y a 133 ans... par un Haut-Bruchois.

vant de devenir célèbre sur les bords de la Seine, c'est d'abord sur ceux de la Bruche que le nom de Drouant a circulé. Les racines de cette grande lignée plongent en effet ici, à Bourg-Bruche, en haut de cette vallée des Vosges bas-rhinoises.

Une famille d'origine modeste comme l'attestent les plus anciens documents retrouvés, datant du XVIII^e siècle. Dans ce coin de moyenne montagne, on vit alors de quelques champs et d'un petit troupeau de bêtes...

La notion de « solidarité familiale »

Au milieu du XIXº siècle, un Jean-Pierre Drouant apparaît dans les registres comme étant meunier du village et marchand de bois. « Mais une faillite l'oblige à envoyer ses enfants à Paris », explique Christiane Bastien. Cette Nancéienne de 61 ans, descendante d'une branche de la famille, a fait d'importantes recherches auprès des archives notariales de Strasbourg et en collectant un maximum de témoignages oraux.

Parmi ces enfants, poursuit-elle, un gamin de douze ans: Charles Drouant. En 1865, il est mis dans le train, à Saint-Dié, direction Paris. Là, il va travailler auprès d'un parent, Alphonse Drouant, dans un débit de boissons que tient ce dernier près de la gare de l'Est.

Car la notion de « solidarité familiale » n'est, alors, pas un vain mot. Des années plus tard, Charles l'entretiendra à son tour, confirme l'une de ses deux dernières petites-filles encore vivantes, Catherine Drouant-Ballif.

« Tous les dimanches, le restaurant était ouvert pour la famille. Si des personnes avaient besoin d'un conseil, voire d'argent, c'est là qu'on venait s'entraider. »

De l'histoire familiale qu'on lui a transmise, le maire de Saâles Jean Vogel, qui figure lui aussi sur l'arbre généalogique, se souvient de son côté que « quand des cousins de la vallée débarquaient à Paris, Charles s'arrangeait pour leur trouver du travail. Même s'il n'est ja-



Dessin d'époque représentant Charles Drouant devant son restaurant, à l'époque simple bistrot. DOCUMENTS REMIS

mais revenu ici, son attachement à Bourg-Bruche était très fort. Il a par exemple financé des vitraux de l'église ».

Mais avant de pouvoir consentir à ces dons ou d'aider les siens, il avait d'abord commencé par acheter, à la sortie de la guerre de 1870, un café du 7º arrondissement. Son travail acharné lui avait ensuite permis, en 1880, de reprendre le bistrot de la place Gaillon, dans le 2º arrondissement.

Le premier banc d'huîtres en devanture de la ville

Dans ce dernier, le *self made man*, comme on dirait aujour-d'hui, décide de développer la partie restauration, apprenant le métier sur le tas. Pour

s'agrandir, il rachète la boucherie voisine. Exit la viande, il la remplace par des fruits de mer, avec une innovation qui suscite à l'époque la curiosité du tout-Paris: le premier banc d'huîtres en devanture de la ville.

À la veille de la Première Guerre mondiale, Charles confie le restaurant à ses fils. « Il était déjà fréquenté par des écrivains et des peintres », raconte Catherine Drouant-Ballif. Et puis « en 1914, les membres du jury du prix Goncourt décident d'y tenir leurs réunions mensuelles » ; ils sont imités en 1926 par ceux du prix Renaudot nouvellement créé.

Ainsi, entre 1880 et 1945, sous la direction successive de Charles puis de celle de ses enfants, le lieu est devenu un centre de la vie culturelle parisienne. Au fil des ans, il s'est en outre étendu: d'abord au sein-même du bâtiment, puis avec l'acquisition de l'immeuble voisin.

Au village souche

Au milieu des années 70, le restaurant sort du giron familial (lire encadré). Mais presque au même moment, « le premier rassemblement des descendants des Drouant de Bourg-Bruche a lieu en 1973. Depuis 1981, nous en faisons tous les quatre ans, toujours dans le village-souche », témoigne Christiane Bastien.

L'occasion pour « les branches alsacienne et parisienne » de se retrouver sur la tombe des aïeux, dont les parents de Charles, qui reposent dans le petit cimetière de la vallée.

Les retrouvailles d'hier (voir cidessous) étaient donc inédites en ce qu'elles étaient les premières à se dérouler loin d'Alsace... et au restaurant Drouant. Là où, le 4 novembre prochain, et comme chaque année, seront proclamés les noms des lauréats du Goncourt et du Renaudot.

« Alors qu'on fête le 160° anniversaire de la naissance de Charles Drouant » regrette presque Jean Vogel, « aucun écrivain, y compris parmi ceux qui l'ont connu, n'a jamais pensé à écrire quelque chose sur sa vie, même en le romançant. » Il y aurait pourtant problablement matière, en effet, à trouver dans ce destin un peu d'inspiration....

0.1

QUELQUES DATES POUR UNE INSTITUTION

- **1880:** Charles Drouant père rachète le bistrot de la place Gaillon. Il le dirige jusqu'à la veille de la Première Guerre mondiale, puis le cède à ses fils Jean et Charles.
- 1914: décès de Charles fils. Jean, le frère de ce dernier, se retrouve à la tête du restaurant. En 1919, il embarque dans l'aventure son autre frère, Maurice, qui devient restaurateur. Sous la houlette de Jean, le restaurant va prospérer, l'empire Drouant s'étendre à d'autres restaurants.
- **1946** : un autre Jean, fils de Maurice celui-là, prend la relève
- 1976: il décide de vendre le restaurant de la place Gaillon — avec le nom — à Robert Pascal qui, entré chez Drouant en tant que commis, y avait travaillé 40 ans.
- 1986: le restaurant change encore de mains ; il est vendu à un premier groupe, puis à d'autres dont Elior entre 1988 et 2005, une période où le Drouant reçoit une, puis deux étoiles grâce au chef Louis Grondard.



Charles Drouant, qui mourra en 1943, ici en compagnie de sa fille Marguerite et de sa seconde épouse, Ernestine Pallisson.

- **2006 à aujourd'hui** : retour aux sources en quelque sorte : un Alsacien, le chef Antoine Westermann, fondateur du Buerehiesel à Strasbourg, devient propriétaire du Drouant.