



75 | GRAND PARIS Selon une étude de la chambre de commerce, le nombre de cafés à Paris et en petite couronne, pourtant symboles de l'art de vivre à la française, a chuté de 40 % en vingt ans.

Mais où sont passés les zincs ?

JEANNE CASSARD

L'EXPRESSO DU MATIN, le jambon-beurre, le demi, l'apéro – sans oublier les conversations de comptoir – sont-ils en voie de disparition ? Dans la capitale mondiale des cafés, c'est en tout cas une denrée de plus en plus rare. À Paris et en petite couronne, le nombre de bistrotts a baissé de 40 % en vingt ans, d'après une étude du Centre régional d'observation du commerce (Crocis). On parle ici des débits de boissons ne disposant pas d'un tabac. Dans la capitale, ils sont passés de 1 907 en 2002 à 1 410 aujourd'hui, soit un établissement pour 1 400 habitants.

Même si la tendance est à la baisse presque partout, certains arrondissements sont plus touchés que d'autres. Avec 68 % de cafés en moins, le XVI^e, doté de seulement 13 débits de boissons, affiche la plus forte chute. « On n'a pas vraiment d'explication sur cette tendance », indique Rodolphe Borgniet, adjoint au maire du XVI^e chargé du commerce. Viennent ensuite le XIX^e et le VIII^e avec respectivement 60 % et 58 % de baisse.

À l'inverse, le centre est moins affecté. Dans les II^e et III^e, les débits de boissons ont même augmenté de 17 % et 15 %. Une hausse qui s'explique par le tourisme selon Marcel Benezet, élu à la chambre de commerce de Paris et président des cafés, bars, brasseries au Groupement national des indépendants (GNI). Seul le I^{er} fait figure d'exception avec 46 % de bistrotts en moins. « Cette baisse résulte des chantiers dans le quartier comme ceux de la Poste du Louvre et de la Samaritaine, mais aussi de l'engorgement des quais, les rendant moins attractifs », assure-t-il.

Les raisons de ce déclin sont nombreuses, selon Bénédicte Gualbert, la rédactrice de l'étude. « Ce secteur a connu ces vingt dernières années une très forte montée de la concurrence avec la restauration rapide. »



Aujourd'hui, consommer un café ou un Coca dans un troquet n'est plus une expérience particulière, on peut faire ça partout

BÉNÉDICTE GUALBERT, CHARGÉE D'ÉTUDE AU CENTRE RÉGIONAL D'OBSERVATION DU COMMERCE

Chaînes de fast-food, supermarchés, kebabs... les choix pour déjeuner sont nombreux en ville. Ainsi, « la baisse du nombre de cafés s'accompagne toujours d'une hausse des enseignes de restauration rapide ». Par exemple, dans les XIX^e et VIII^e, ces enseignes ont bondi de 40 % et 90 %.

Ce déclin serait aussi lié à de nouvelles habitudes de consommation. Avec l'arrivée des 35 heures en 2000, les gens ont raccourci leur pause déjeuner et « les cafés n'ont pas vraiment su prendre le virage des nouvelles attentes des consommateurs, comme se mettre à la vente à emporter ou proposer des plats plus diététiques », constate la chargée d'études au Crocis. La crise Covid a fait prendre conscience qu'il fallait évoluer.

Un jour classés à l'Unesco ?

« Je n'ai pas le temps de prendre une pause d'une heure trente tous les midis », confirme Maxime, attablé au Café de la Terrasse, avenue de la Grande-Armée (XVII^e). Pour ce salarié d'une entreprise d'informatique, le déjeuner au bistrot, c'est « une fois par semaine ». Le reste du temps, il achète ses repas à la boulangerie. On peut aussi citer le développement des machines à café dans les bureaux et les logements. « Aujourd'hui, consommer un café ou un Coca dans un troquet n'est plus une expérience particulière, on peut faire ça partout », précise Bénédicte Gualbert. Du côté de l'alcool, « la consommation a tendance à baisser et se fait de plus en plus à domicile, notamment pour éviter de prendre ensuite le volant ».

Avec la crise sanitaire, les choses ne se sont pas arrangées. Même si l'extension des terrasses et la mise en place du passe sanitaire ont « sauvé la saison » et que des aides ont été versées par l'État, Jean-Pierre Chedal craint qu'au printemps « les cafetiers et restaurateurs se retrouvent avec une trésorerie à sec et un gros problème de recrutement ». Le président délégué du GNI-Synhorcat, syndicat de cafetiers et restaurateurs, espère que la mise en place du nouveau protocole sanitaire, mercredi, arrangera les choses. Car, depuis le renforcement du télétravail et l'interdiction de consommer debout, « la baisse d'activité des cafés et restaurants parisiens est de près de 50 % ».

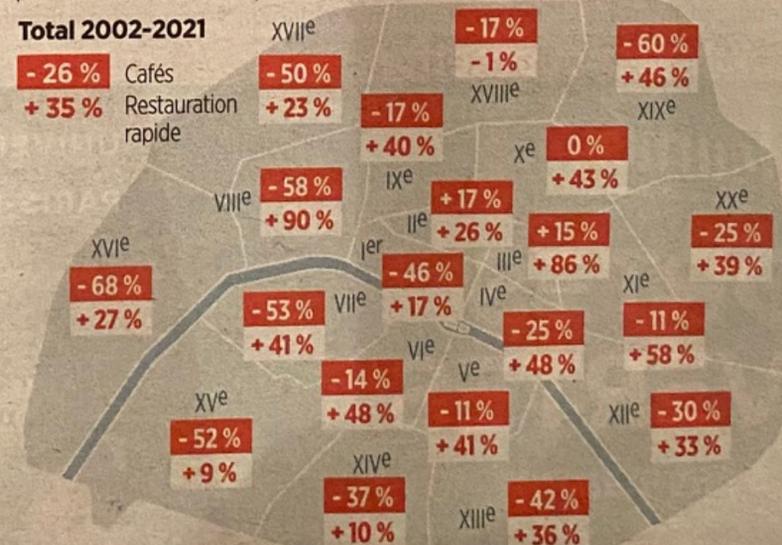
Même les Deux Moulins, le café du 15, rue Lepic (XVIII^e), célèbre depuis qu'il a servi de décor au film « Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain », a perdu de son jus d'antan. L'affiche trône au fond de la salle et la photo d'Audrey Tautou est exposée derrière

le comptoir, mais l'ambiance n'est pas la même. Sur fond de musique reggae, la carte ne propose pas de vin mais des « cocktails signature » et des tapas. Parmi les clients, essentiellement des jeunes et des touristes, comme Lisa et Tom. Pour ces deux Américains, c'était une étape incontournable : « Les cafés en terrasse, c'est l'image que l'on se fait de Paris. » Chez eux, à Seattle, « on a seulement des Starbucks ou des fast-food ». Pour Lisa, « les Français ont de la chance d'avoir des cafés, on ne voit ça nulle part ailleurs ».

Un art de vivre qui pourrait être un jour reconnu par l'Unesco. C'est le rêve de l'Association pour la reconnaissance de l'art de vivre dans les bistrotts et cafés de France en tant que patrimoine culturel immatériel. Après deux tentatives en 2019 et 2021, la structure présidée par Alain Fontaine prévoit une nouvelle candidature en ce début d'année. Le patron du restaurant Mesturet (XII^e), qui a le soutien privé d'Emmanuel Macron, lui demande aujourd'hui un appui public pour faire passer sa proposition. Car « ce patrimoine précieux qui nous permet de discuter, faire des rencontres, refaire le monde, bref vivre ensemble, est en danger », confirme Alain Fontaine. Pourtant, on en n'a jamais eu autant besoin, selon lui. « Ce sont une porte de sortie à la solitude, la discrimination ; dans les cafés, il n'y a pas de différences sociales. En quelques minutes, on sympathise avec les autres au comptoir et le tutoiement est souvent de rigueur. » Pour lui, c'est le « premier réseau social de France » ! ■

ÉVOLUTION DES DÉBITS DE BOISSONS À PARIS

par arrondissement entre 2002 et 2021



SOURCE : CROCIS

LP/INFOGRAPHIE



ZOOM | Petit salé aux lentilles et convivialité : bienvenue Au petit bar

ON SE REND rarement par hasard Au petit bar, l'adresse se transmet plutôt par le bouche-à-oreille. Situé dans la rue étroite du Mont-Thabor entre les très chics rues de Rivoli et Saint-Honoré, dans le I^{er} arrondissement de Paris, c'est l'un des derniers cafés ty-

piques de la capitale. Avec sa modeste devanture et son store orange un peu vieillissant, l'établissement détonne au milieu des palaces et boutiques de luxe. Comptoir en formica, banquettes de moleskine bordeaux, thermomètre accroché au mur... ici, rien ou presque n'a changé depuis 1966, année où Jean Dalle et sa femme, Marie, ont acheté le café. Depuis, ils ont été rejoints par Michel et Hubert, leurs deux fils âgés aujourd'hui de 54 et 53 ans.

« C'est tristounet, la rue du Mont-Thabor, lorsque l'on n'est pas ouvert », assure Hubert. Tandis qu'il sert les cafés du matin au comptoir avec sa mère, Michel s'active en cuisine et Jean lit le journal du jour. Dans l'entreprise familiale, « ce qui n'est pas fait par l'un est fait par l'autre ». Cinquante-six ans plus tard, le couple âgé de 91 et 88 ans est toujours là. La retraite ? « Je travaillerai ici jusqu'à ma mort », répond Marie.

Au petit bar vous accueille du lundi au samedi de 8 heures à 21 heures pour un café, des croissants, un verre ou simplement l'envie de discuter. Le prix du café, 1,20 €, n'a pas changé depuis 2002. Pour 11,50 €, la maison vous propose son plat du jour, et



LP/OLIVIER GORISAN

mardi midi, c'était petit salé aux lentilles. Les desserts comme la crème caramel ou la mousse au chocolat sont aussi faits maison.

Journal et le téléphone à cadran

Ici, pas de télévision retransmettant une chaîne d'info en continu, car « la télé, c'est la mort du café, les gens ne se parlent plus entre eux », estime Hubert. À la place, l'édition du jour du « Parisien », de « l'Équipe » et de « la Lozère nouvelle », département d'où est originaire la famille Dalle.

Un téléphone à cadran des années 1970 est toujours disponible sur le comptoir, mais « ça fait des années que plus personne ne le demande, maintenant les gens veulent une prise pour charger leur smartphone ou du wi-fi ». Du wi-fi, il n'y en a pas. Oubliez aussi la carte bancaire, Au petit bar, on ne paie qu'en espèces.

Dans la petite salle de 24 places assises, à 10 heures, les habitués sont au comptoir. Ouvriers, artisans, chauffeurs, employés dans l'hôtellerie... « En ce moment, il n'y a plus de touristes, et beaucoup de gens font du télétravail », déplore Hubert. Les habitants, eux, se font de plus en plus rares en raison de la hausse des loyers dans le quartier.

L'établissement n'a rouvert que le 1^{er} septembre, à cause d'une panne de frigo. Pendant les confinements, la famille est partie à la campagne. « Ça nous a fait bizarre. Heureusement,

quelques habitués nous appelaient pour savoir comment ça allait »

Viorel, Christian et Micha, ouvriers sur un chantier à proximité, prennent leur café à 7 heures tous les matins. « Même si ce n'est pas encore ouvert, on nous sert. Ici ils sont vraiment gentils », racontent-ils. Surtout, « les prix ne sont pas chers, aujourd'hui c'est très rare de trouver dans Paris des endroits comme celui-ci ». Ils reviennent après le travail, vers 18 heures, pour une bière, car « l'ambiance est sympa, on se mélange aux autres clients, on parle de tout et de rien ».

C'est grâce à ces conversations de comptoir que Manuel, 60 ans, a appris le français. Ce gardien portugais arrivé en France en 2009 prend tous les jours un sandwich et un verre de vin rouge Au petit bar. « Hubert et Michel m'ont beaucoup aidé pour la prononciation, ce sont de très bons professeurs ! » À 24 ans, Rohani fait partie des rares jeunes à fréquenter le café. En stage depuis la rentrée dans le quartier, elle vient jusqu'à trois fois par jour. « Ici, je retrouve la convivialité du Sud, les gens ont le temps de parler, l'ambiance est détendue, ça fait du bien. » Venir boire son espresso le matin est l'habitude d'Annette depuis quinze ans. « Cet endroit a un côté immuable, c'est mon repaire. Lorsqu'il a fermé pendant la crise sanitaire, c'est comme si on m'avait ôté une étincelle de vie. » ■

J.C.

Rue du Mont-Thabor (Paris 1^{er}), mardi. Alors que les cafés parisiens ferment les uns après les autres, Jean Dalle 90 ans, ici avec ses fils, Hubert (à gauche), 53 ans, et Michel (à droite), 54 ans, tient Au petit bar depuis 1966. Et le décor n'a (presque) pas changé.



Cet endroit a un côté immuable, c'est mon repaire. Lorsqu'il a fermé pendant la crise sanitaire, c'est comme si on m'avait ôté une étincelle de vie.

ANNETTE, HABITUÉE D'AU PETIT BAR (PARIS 1^{er}) DEPUIS QUINZE ANS

ENTRETIEN | « Au début du XIX^e siècle, la capitale comptait 3 000 cafés »

GÉRARD LETAILLEUR, AUTEUR DU LIVRE « HISTOIRE INSOLITE DES CAFÉS PARISIENS » (ÉD. PERRIN)

PROPOS RECUEILLIS PAR J.C.

DES LIEUX ESSENTIELS pour comprendre Paris, ses périodes troubles mais aussi ses moments de liesse. Dans « Histoire insolite des cafés parisiens » (Éd. Perrin), Gérard Letailleur retrace l'histoire de ces « boutiques de causerie », nom donné jadis aux cafés de Paris.

Comment le café est-il arrivé en France ?

GÉRARD LETAILLEUR. En 1669, l'ambassadeur de l'ancien Empire ottoman vient présenter à la cour de Louis XIV une nouvelle boisson, le kawa. Le roi trouve ça trop amer et trop cher, mais deux Arméniens flairent la bonne affaire. Ils louent un emplacement à la foire de Saint-Germain à Paris pour faire déguster leur café. Très vite, ils connaissent un succès fou. Les marchands font ensuite appel à Francesco Procopio dei Coltelli, dit Procope, un jeune Sicilien, pour proposer du café à domicile. C'est lui qui va ouvrir le premier véritable café de Paris.

Quand le premier café parisien est-il apparu ?

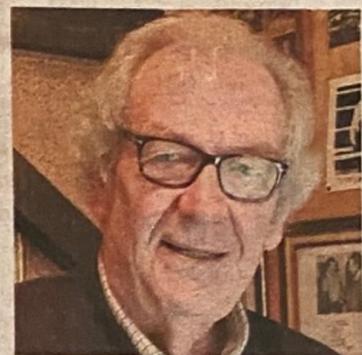
Fondé en 1686, le Procope est situé au 13, rue de l'Ancienne-Comédie (VI^e) et existe toujours aujourd'hui. On y buvait du café, du chocolat, de la tisane, on y mangeait des glaces, mais on n'y servait pas d'alcool. Le lieu attire vite toute la petite noblesse et la bourgeoisie. Les femmes devaient rester dehors, c'est comme ça que les terrasses sont apparues. Rapidement, d'autres cafés vont ouvrir et, à la mort de Louis XIV en 1715, il y en a 300 à Paris.

Quel rôle jouent-ils à la Révolution ?

Ils deviennent de petites capitales de l'agitation, c'est là que les cercles révolutionnaires ont démarré. Diderot et d'Alembert ont eu leur idée d'Encyclopédie chez Procope. Robespierre et Marat y avaient leur table. Pendant la Révolution, de nombreux cafés se concentrent autour du Palais-Royal, et on connaissait la couleur politique de quelqu'un en fonction du café qu'il fréquentait. Les jacobins se rendaient au café Corazza, les girondins au café Véry, les royalistes au café de Chartres.

Ces « parlements du peuple » étaient-ils surveillés ?

Napoléon, qui avait lui-même fréquenté les cafés, savait que les idées y circulaient beaucoup. C'est la raison pour laquelle, sous l'Empire, il y envoyait sa police pour surveiller les propos tenus. Il faudra attendre la Restauration et plus de libertés pour que les cafés se développent. Au début du XIX^e siècle, Paris compte 3 000 cafés.



LP/IC

Pourquoi se sont-ils beaucoup développés à Montmartre ?

À Montmartre, commune qui n'a été rattachée à Paris qu'en 1860, le vin était exonéré de taxes. C'était l'endroit le moins cher pour boire de l'alcool et les cafés et cabarets étaient très nombreux : la rue des Martyrs comptait un débit de boissons en bas de chaque maison. À partir de la fin du XIX^e siècle, c'est là que les artistes se retrouvaient, attirés par les loyers très modérés. Ils y bénéficiaient aussi de la sympathie des commerçants et échangeaient une toile contre le boire et le manger. Renoir, Manet, Degas... tous les plus grands peintres impressionnistes se rendaient au café Guerbois, aujourd'hui disparu. C'est dans le jardin du restaurant devenu la Bonne Franquette que Van Gogh a peint « la Guinguette ». Quelques années avant la Première Guerre mondiale, les artistes se sont rendus dans les cafés de Montparnasse, comme le Dôme, la Coupole et la Rotonde.

En dehors de Montmartre et Montparnasse, quels sont les quartiers qui en comptaient le plus ?

Saint-Germain-des-Prés, prisé des intellectuels comme Elsa Triolet, André Gide, Jean Giraudoux ou Fernand Léger, constituait le troisième pôle. À côté des Deux Magots et du Flore, on pense aussi à la brasserie Lipp, dont le créateur donna son nom à un prix littéraire, le prix Cazes. Dans les années 1950, certains cafetiers de Saint-Germain-des-Prés faisaient même appel à des sosies de Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre ou Boris Vian pour attirer les crédules et augmenter leurs recettes.

Sont-ils en voie de disparition ?

Oui, aujourd'hui une bonne partie des cafés ont été repris par des grandes chaînes. Le petit café familial se fait de plus en plus rare alors que ça fait partie de notre patrimoine, c'est le symbole français du vivre-ensemble. Cette situation n'est pas limitée à Paris : de 500 000 cafés en France en 1900, on en dénombre 34 600 aujourd'hui. ■