





# D

ans l'histoire de France, il existe quelques fenêtres-temps où la vie culturelle a particulièrement brillé sur le dancefloor, cet improbable lieu de télescopage de mondes habituellement parallèles. Les années Palace, en 1980, furent de celles-là. Les « *roaring twenties* », comme les appellent les Américains, s'incarnèrent, elles, dans cet épice instantanément emblématique que fut Le Bœuf sur le toit. Un nom tombé en désuétude et pourtant familier, parce qu'il est singulier, parce qu'il évoque, sans qu'on se souvienne exactement pourquoi, un âge d'or évanoui, cette ère où Paris était une fête à laquelle tout le monde était invité, pourvu qu'on ait un peu d'allure et pas mal d'esprit.

Qu'est-il advenu de ce lieu mythique, à la fois bar, restaurant et cabaret, inauguré il y a tout juste cent ans par une bande de jeunes un peu fous qui avaient fait de la bamboche un art – à moins que ce ne soit le contraire ? Après un paquet de décennies de passage à vide, le revolla donc, ce

phénix de la night parisienne où se bouscula le Tout-Paname artistique et littéraire, paré de nouveaux habits de lumière et prêt à mugir. Avec ce qu'il faut de paillettes, de glamour et de clins d'œil à un glorieux passé pour espérer croire que la capitale, qu'on disait achevée par la crise sanitaire, a enfin retrouvé le sens de la fête.

« Le temps fait partie du patrimoine culturel parisien, c'en est même un symbole », réfléchit Benjamin Patou, propriétaire du Moma Group, spécialiste de la restauration dite « chic et festive ». L'homme d'affaires dit vouloir réveiller les « belles endormies et faire revivre le patrimoine matériel et immatériel parisien », comme il l'a déjà fait avec Lapérouse ou la Fontaine Gaillon entre autres lieux de culte. Il a embarqué dans l'aventure Patrick Bruel, lequel, attrapé à la volée entre deux galas, a l'enthousiasme communicatif : « J'avais depuis longtemps envie de m'associer à un lieu qui pouvait réunir plusieurs de mes passions : l'art de la table, la gastronomie, le vin, la musique, le partage et une histoire à raconter. »

### Un cocktail, des Cocteau

Et quelle histoire. En 1922, la France se remet péniblement de la Grande Guerre, et la jeunesse parisienne tente de noyer ses traumatismes dans une bringue effrénée. Pôle magnétique de toutes les excentricités, la ville Lumière devient aussi la patrie des artistes en rupture de ban, à l'instar de la « Lost

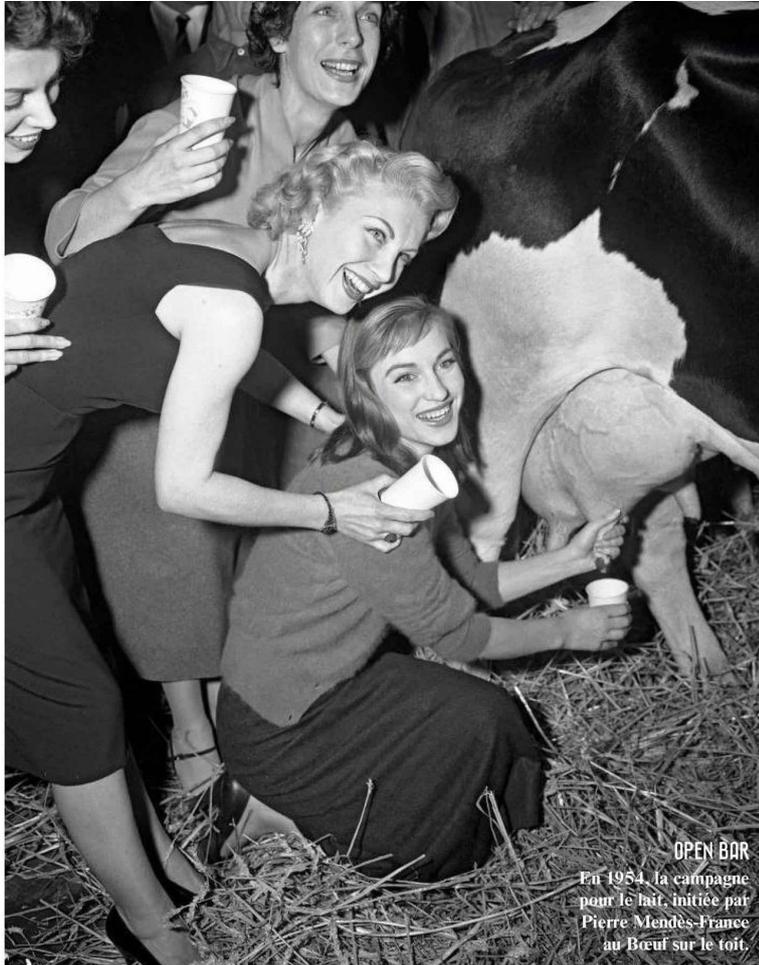
Generation » de Fitzgerald, Hemingway, Steinbeck ou Dos Passos. La mode, le cinéma, la photographie, la chanson, le théâtre, le sport et l'architecture participent également à cette folie créative : Paris devient ainsi le nombril artistique du monde. La Rive gauche a Montparnasse et la Rive droite Montmartre, mais c'est le très sage 8<sup>e</sup> arrondissement qui voit naître Le Bœuf sur le toit. Le nom vient de la « farce pantomime » créée en 1920 à la Comédie des Champs-Élysées par Jean Cocteau, sur une musique de Darius Milhaud et un décor de Raoul Dufy. Nul bovin n'y paît en rooftop : le nom est emprunté à un air brésilien qui a tapé dans l'oreille de Milhaud.

D'abord installé 28, rue Boissy-d'Anglas, entre Madeleine et Concorde, le QG du très mondain Jean Cocteau (d'où la plaisanterie qui circule à l'époque : « un cocktail, des Cocteau ») et de sa bande voit défiler, tous les soirs, tout ce que l'époque compte de « people », d'Igor Stravinsky à Gaston Gallimard, de Coco Chanel à Max Jacob, de Paul Claudel à Blaise Cendrars, en passant par Pablo Picasso, Isadora Duncan ou le maréchal Lyautey. Et la Génération perdue, donc. Le seul qu'on n'y croquera jamais, à cause de sa santé fragile, c'est Marcel Proust, qui s'éteint en novembre de cette année-là.

Tous s'y pressent pour écouter un étonnant mélange de jazz, de musique classique et de chanson populaire. Le groupe des Six, émules d'Erik Satie qui les y rejoint souvent, s'y retrouve le samedi soir. Cocteau joue des percussions. Au-dessus du bar, une œuvre à cinquante mains est la mascotte du Bœuf : c'est *L'Œil cacodylate* de Francis Picabia, peinte après qu'un zona oculaire lui a fait souffrir le martyr, et signé par tous ses amis de passage (il est aujourd'hui exposé au Centre Pompidou). Si on y dîne d'huîtres, de caviar, d'œufs brouillés à la truffe, de foie gras de Strasbourg ou de rognons vert-pré, Le Bœuf sur le toit est aussi le refuge de ceux qui bouffent de la vache enragée, comme le jeune Christian Dior, abrité gracieusement dans une mansarde au-dessus du restaurant par le propriétaire, le charismatique Louis Moysès. Les premières années, l'entre-soi règne, mais cet éden exotique où l'alcool coule à flots devient rapidement une attraction touristique qu'il convient de visiter quand on « monte » à Paris. Après moult déménagements (le voisinage se plaint), l'établissement se fixe rue du Colisée, à deux pas des



JEAN-LUC MANAUD/GETTY IMAGES, BETTMANN/GETTY IMAGES



architecturale très rythmée de l'Art déco et des textiles édités en exclusivité qui nous rappellent les décors de Roman de Tirtoff, dit Erté. » En résulte une danse ardente et chaleureuse mêlant le bois et le marbre aux ors et miroirs, des imprimés colorés, des textiles pailletés et des luminaires feux d'artifice qui font vibrer l'atmosphère. Le couturier en est certain : « Le futur c'est ça, transformer la culture d'une époque en un écrin pour les artistes d'aujourd'hui. »

### Cocotte de tête de veau

Car au-delà de ce fameux esprit des lieux, c'est surtout un lieu de l'esprit que Benjamin Patou s'attache à faire revivre. Comme Orphée si cher à Cocteau qui ne devait pas se retourner sur son passé, c'est le présent qu'il inscrit en haut de l'affiche : « Nous voulons faire du Bœuf un lieu de rencontre des artistes sous toutes leurs formes, musiciens, poètes, écrivains, cinéastes ou comédiens, confie Patou. Très souvent, le soir, se reconstituent ces fameux bœufs sur la scène où les artistes viennent. Ils se sentent comme chez eux. C'est cet esprit-là que nous sommes fiers de faire perdurer. » Et d'ajouter : « Ce lieu a été imaginé pour un public sensible à la dimension artistique, à l'hédonisme et à l'esthétisme. Nous attachons une importance

## ***DANS LES ANNÉES 1920, SI ON Y DÎNE D'HUITRES OU DE CAVIAR, LE LIEU EST AUSSI LE REFUGE DES ARTISTES QUI BOUFFENT DE LA VACHE ENRAGÉE.***

Champs-Élysées, et accueille une clientèle désireuse de se frotter aux artistes célèbres.

La crise de 1929 siffle la fin de la récré, puis la guerre se chargera de refroidir les dernières braises. Si Léo Ferré y débute en 1946 et que Juliette Gréco s'y produit dans la foulée, Le Bœuf sur le toit n'est bientôt plus qu'une banale brasserie. Peut-être fallait-il être un peu fou pour voir encore briller le feu sacré derrière ses murs devenus muets. « Je crois au génie des lieux parce que je crois aux ondes et aux spectres de toutes ces figures illustres, Jean Cocteau en tête, qui ont traversé cet endroit à jamais mythique, souffle Patrick Bruel. Cette expression "faire le bœuf"

est née ici. Voilà pourquoi redonner des lettres de noblesse à cet endroit faisait sens pour moi. »

Redonner vie à l'animal, certes, mais sans qu'il soit pour autant empaillé. Oui à la partition initiale, mais non à son exécution littérale. Le couturier Alexis Mabille, chargé de revoir les intérieurs (restaurant, bar, music-hall, fumoir et salons privés), ne s'est pas cantonné aux Années folles : « J'ai voulu redonner la chaleur et la grandeur de l'époque en adoptant un mix de styles cher à cette décennie, en en référence à Josef Hoffmann, René Prou ou Jean Royère pour le mobilier, expose-t-il. Mais j'ai aussi pensé à l'esthétique

particulière à la gastronomie, et j'aime l'idée d'avoir une clientèle exigeante en la matière. » Chaque soir, avant le spectacle, les convives auront pu se régaler de grands classiques de la brasserie parisienne : poireaux de plein champs tièdes et vinaigrette ravigote, escargots de Bourgogne, homard canadien au beurre blanc, coquelet sauce diable ou encore cocotte de tête de veau revigorés par le chef Jean-Pierre Vigato. C'est lui qui, comme on dit en cuisine, est au piano. Car, finalement, depuis un siècle, c'est toujours autour de cet objet, métaphorique ou non, que le Bœuf donne le meilleur de lui-même. □