

Parlez-vous Paris ?

## 6 – En savoir plus sur les brasseries

Texte : Les brasseries parisiennes

Entre charme et tradition, la brasserie est un peu la grande sœur du bistrot. C'était au départ un simple lieu de fabrication de la bière que les passants pouvaient consommer sur place.

Avec le temps, le mot a fini par désigner un type de restaurant et de bar, souvent ouvert en continu - du moins jusqu'à « l'après-spectacle » - où il est possible de se restaurer de plats typiquement français comme la soupe à l'oignon, la blanquette et autres pots au feu; dans un cadre élégant. En général, les brasseries sont assez vastes, pouvant recevoir en continu des dizaines, voire des centaines de clients

Les brasseries proposent généralement une carte fixe étendue et quelques suggestions du jour, liées aux saisons. Plusieurs, notamment à Paris et dans de grandes villes, disposent d'un banc de fruits de mer pouvant être important, l'écailler œuvrant généralement à l'extérieur, près de l'entrée. Il est fréquent de parler de « brasseries alsaciennes ». Principalement à Paris, de nombreux établissements ont été ouverts par des Alsaciens avant la Guerre de 1870 et qui fournissaient en bière les brasseries. La choucroute est d'ailleurs restée un plat de brasserie incontournable.

On parle aussi d'un « esprit brasserie » car ce sont souvent des temples de l'Art nouveau ou de l'Art Déco et des adresses de prestige. Les plus fameuses se trouvent autour de Montparnasse, de la place Clichy et des gares.

Sources : Wikipédia et parisinfo.com