



## Une Brasserie, 135 ans d'histoire



• 40, Rue Notre-Dame des Victoires  
75002 Paris – France

• Métro & parking Bourse  
Tél. +33 (0)1 42 36 45 38

• Ouvert 7/7  
de 7 h à 4 h du matin

• Restauration non-stop  
• De midi à 1 h du matin

Le 1<sup>er</sup> septembre 1876, Gustave Gallopin signe le bail au rez-de-chaussée d'un bel immeuble Louis-Philippe, au 40 rue Notre-Dame des Victoires. Cet établissement n'est alors qu'un débit de bières et de vente au détail.

La même année, Gustave Gallopin invente la mesure de bière qui porte encore son nom et qui contient vingt centilitres. La bière est servie dans une chope d'argent qui permet de maintenir la bière fraîche.

Il dessine lui-même les armoiries de la maison qui représentent les deux initiales inversées et croisées de son nom et de son prénom. On les retrouve encore aujourd'hui sur de nombreux éléments de décoration d'époque, notamment sur certaines vitres.

Après quelques années prospères, Gustave Gallopin réunit les deux autres boutiques du même immeuble, donnant sur la cour intérieure. Elles lui permettent de mettre en œuvre les idées retenues lors de ses nombreux voyages. Voulant rendre hommage à la famille de son épouse, les Wyborn, riches propriétaires anglais de magasins d'alimentation, il crée le «Grand Bar» qui devient le premier Anglo-Américain Bar de Paris.

En 1900, pour célébrer le Nouveau Siècle et l'année de l'Exposition Universelle, il loue une partie de la cour intérieure de l'immeuble et y fait réaliser une magnifique verrière. Quelques années plus tard il ouvre un troisième établissement au 42 de la même rue.

Le Champagne concurrence alors la bière avec



*Gustave Gallopin*



succès. Gallopin devient l'établissement parisien où l'on consomme le plus de Champagne. À partir de cette période, dès quatorze heures, une baignoire de zinc remplie de bouteilles de Champagne, est installée en face du Grand Bar.

Plusieurs familles se succèdent par la suite à la tête de la maison: Vilain, Grach, Wagrez et Alexandre.

Les Alexandre cèdent la brasserie aux propriétaires de la célèbre brasserie lyonnaise, le Grand Café des Négociants. Ceux-ci la rénovent tout en conservant le style de la maison.

Un effort tout particulier est

apporté à la cuisine tant au niveau humain qu'au niveau de l'équipement. Le mobilier est restauré avec beaucoup de soin, une grande importance est donnée à l'ambiance lumineuse et aux éléments du décor, enfin de nouveaux postes tels que barman et voiturier sont créés.

Gallopin reste une valeur sûre, toujours fréquenté par tout ce que la haute finance, la presse et la mode comptent de célébrités. Table d'affaires au déjeuner, c'est aussi le rendez-vous des comédiens qui, en amis et voisins, viennent dîner. Une cuisine traditionnelle, synonyme de qualité et d'un certain art de vivre y est proposée. Les fameuses chopes d'argent (le Gallopin ou demi-pinte) trônent toujours sur les étagères.

La brasserie ouvre non-stop, de sept heures à quatre heures du matin. Petit-déjeuner, déjeuner, thé, apéritif et dîner rythment les journées du Gallopin!

(Adapté à partir de [www.brasseriegallopin.com](http://www.brasseriegallopin.com))

### COMPRÉHENSION ÉCRITE

#### 1 Lis le texte et choisis la bonne réponse.

- ① La brasserie Gallopin est née au:  
A XIX<sup>e</sup> siècle  
B XX<sup>e</sup> siècle  
C XVIII<sup>e</sup> siècle
- ② Le Gallopin est une mesure pour:  
A le vin  
B l'eau  
C la bière
- ③ Au XX<sup>e</sup> siècle M. Gallopin:  
A déplace la brasserie  
B ouvre une autre brasserie  
C ferme la brasserie
- ④ La boisson la plus consommée à la brasserie Gallopin est:  
A le Champagne  
B la bière  
C le cidre
- ⑤ La brasserie est fréquentée par:  
A des intellectuels  
B des marchands  
C des acteurs
- ⑥ La brasserie:  
A ne ferme jamais  
B ferme trois heures par jour  
C reste toujours ouverte