À PARIS, LES MILLE ET UNE NUITS DU HARRY'S BAR

Par Adrien Gombeaud
Photographe : Yannick Labrousse ☛

Le Boulevardier, créé en 1927 : bourbon, Campari, vermouth doux. Le Harry's Bar a été l'un des premiers bars à cocktails d'Europe.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Depuis quatre générations, le Harry's Bar est piloté par la famille MacElhone. Portrait d'un phare centenaire des soirées de Paris qui importa sur le Vieux Continent le cocktail, le hot-dog et le Coca-Cola.

Solide jockey, Tod Sloan était un pilier de comptoir tout aussi remarquable. Au début du siècle dernier, il fréquentait un certain Clancey, qui tenait un bar à Manhattan. Malheureusement, en attendant le couperet de la Prohibition, l'avenir du troquet paraissait incertain. Ancien symbole de la virilité des conquérants de l'Ouest, l'alcool passait désormais pour un virus à éradiquer sur la voie d'une pureté retrouvée. Au fil des hippodromes, Sloan l'avait constaté : les exilés trinquaient sans souci dans les nuits de Paris. Il prit alors une initiative stratégique pour la topographie de la soif : planche par planche, pan par pan, le bar de Clancey serait démembré et rangé dans des caisses. Il allait traverser l'océan pour ressusciter tel quel, entre le *Ritz* et l'Opéra, sous le nom de New York Bar.

Cent douze ans plus tard, le plafond de la rue Daunou arbore un curieux beige clair qu'aucune peinture ne saurait imiter. Un siècle de nicotine a imprégné le bistro jusque dans ses fondations. Un siècle de souffles et de fantômes. Tel ces volutes, Sloan a vite rejoint Clancey dans les limbes de l'histoire de son bar. « *Ce sont des choses qui arrivent dans le monde de la nuit,* témoigne Franz-Arthur MacElhone, l'actuel propriétaire des lieux. *Tod Sloan était sans doute plus un consommateur qu'un commerçant d'alcool.* » Pour la postérité, sa décision la plus stratégique aura été d'engager l'arrière-grand-père de Franz-Arthur, Harry MacElhone, alias Harry l'Artiste. C'est tout le paradoxe de cette saga : le plus célèbre bar américain d'Europe est l'œuvre d'un génial Écossais. Après un détour par Manhattan, une guerre mondiale dans la Royal Naval Air Service et quelques autres établissements de Londres à Deauville, Harry rachète le bar de ses débuts. En 1923, Le New York Bar devient le Harry's New York Bar.

Aujourd'hui, le chef barman Laurent Giraud enchaîne encore les créations d'Harry MacElhone : Sidecar, Blue Lagoon, White Lady...

YANNICK LABROUSSE POUR LES ECHOS WEEK-END

Le 5, rue Daunou débite entre 400 et 500 cocktails par soir. « *Avant le Harry's Bar,* poursuit Franz-Arthur MacElhone, *les Européens n'avaient pas pour habitude de mélanger les alcools. On buvait son cognac, son porto, son vin… Le principe du bar à cocktails était méconnu en Europe.* » Sans doute que cet art de doser des saveurs issues d'horizons divers correspondait à une certaine conception du nouveau monde.

Le décor du Harry's Bar ressemble lui-même à un cocktail de brocanteur, chaotique bric-à-brac où s'empilent sabres de cavalerie, boomerangs, caricatures, photos sépia, trophées, képis, casques, ballon de football américain, drapeaux d'universités et autres bouteilles tombées d'un repaire de pirate. Dans un coin trône aussi une vieille télé cassée. « *Harry l'avait achetée pour le couronnement de la reine Elizabeth,* s'amuse Frantz-Arthur. *Quand il a constaté au bout de dix minutes que les clients passaient leur temps à fixer l'écran sans piper mot, il l'a éteinte et laissée là.* »

IRRÉSISTIBLE CACOPHONIE

Du coucher du soleil à 2 heures du matin, la caverne s'anime d'une irrésistible cacophonie. Un grand rire d'Américaine perfore le brouhaha, un groupe de potes cause rugby sans parvenir à s'entendre sur une affaire d'arbitrage. Régulièrement, Romain, jeune barman, se penche sous le comptoir pour ouvrir le lave-vaisselle, avant de rejaillir à la surface, comme un poussin casse sa coquille, les lunettes couvertes de buée. À chaque commande, l'équipe du bar s'exclame « *Ticket !* ». Et, sans tarder, on s'escrime à construire un nouvel élixir dans un orage de glace secouée ou dans le tourbillon d'une cuillère. Pendant ce temps, dans un autre monde, flotte une table isolée, bulle qui voit poindre l'aube d'un grand amour, d'une vie ou d'une nuit. « *On en traverse des histoires,* songe Laurent Giraud. *Des couples du Harry's Bar reviennent chaque année, comme en pèlerinage. Parfois, avec des enfants ou des petits-enfants.* » On aura aussi vu passer Hemingway, Cole Porter, Marcel Cerdan, Jacques Prévert, Jean-Paul Sartre, Ava Gardner…

Au sous-sol, où l'on donne encore des concerts de jazz, Gershwin a composé plusieurs accords d'*Un Américain à Paris*. Il les avait griffonnés sur des serviettes en papier qui ont fini dans le poêle au cours d'un rude hiver de la Seconde Guerre mondiale. Ici, les Français ont découvert le Coca-Cola dès 1919 et puis les hot-dogs que l'équipe concocte dans une vieille machine extraordinaire posée sur le comptoir. À lui seul, le Harry's Bar ressemble à un concentré de relations diplomatiques et culturelles transatlantiques. Il vibre surtout d'anecdotes anonymes. « *Un jour,* se souvient Laurent Giraud, *j'ai vu arriver un Anglais. Il n'était jamais venu, mais quand il a remonté sa manche j'ai reconnu, tatoué sur son bras, le visage d'Harry MacElhone ! Son grand-père était tombé au front pendant la Première Guerre mondiale. On avait remis à sa grand-mère un paquet contenant ses effets. Parmi eux se trouvait le ticket de caisse de sa dernière consommation : un verre au Harry's Bar de Paris. Alors, en mémoire de ce grand-père qu'il n'avait jamais connu, cet homme s'était fait tatouer le portrait d'Harry.* »

Comment ne pas devenir sentimental dans un bar pareil ? Les créations d'Harry écrivent sa personnalité et celle de son époque : des alcools musclés, servis sans chichi d'ombrelles en papier. En évoquant le French 75, Francis Scott Fitzgerald résumait l'esprit de la maison : « *Vous commencez par prendre un verre, puis le verre prend un verre, et ensuite, c'est le verre qui vous prend.* » « *À l'époque, on avait le palais large,* ☛

LE VOTE DE PAILLE

Depuis 1924, à chaque élection américaine, le Harry's Bar organise son propre scrutin. Lorsque Harry MacElhone inaugure cette tradition, il porte la voix des expatriés qui n'ont alors pas le droit de vote, ni à l'ambassade ni par correspondance. Depuis, au cours du mois qui précède l'élection, tous les Américains de Paris, résidents ou touristes, sont invités à présenter leur passeport au bar pour voter dans des urnes posées près de l'entrée. Le dépouillement donne une indication du résultat plutôt fiable : le *straw vote* (vote de paille) de la rue Daunou n'a été que trois fois contredit par la réalité : lors de l'élection de Jimmy Carter en 1976, puis lors de celle de George Bush Jr, en 2004 et enfin, en 2016, lorsque les clients du bar ont voté Hillary Clinton quand le reste des États-Unis choisissait Donald Trump. Le soir de l'élection, l'établissement se transforme, la rue est fermée à la circulation, les murs se couvrent d'écrans et tous les médias de Paris s'y donnent rendez-vous. Habituellement, la fête se poursuit jusqu'au matin. Sauf en 2016 : à 2 heures, tout le monde était rentré chez soi, avec la pire gueule de bois de l'histoire de ce bar.

Page de gauche : Laurent Giraud officie derrière le comptoir, amené des États-Unis en 1911.

En bas, de gauche à droite : Boulevardier, Bloody Mary et French 75, tous créés ici.

Ci-dessous : Harry MacElhone (à gauche) en 1949. L'Écossais, qui a racheté le bar en 1923, est l'inventeur de la plupart des cocktails emblématiques du lieu.

BETTMANN ARCHIVE/GETTY IMAGES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

précise Laurent Giraud, en secouant vigoureusement un French 75. *De même que les anciens menus de banquet nous surprennent par leur consistance, ces cocktails témoignent d'un temps où l'on buvait en conséquence. Et puis, nos ancêtres ne disposaient pas d'autant d'ingrédients exotiques, peu de jus de fruits, pas de glace illimitée, d'où le côté rustique de ces recettes.»*

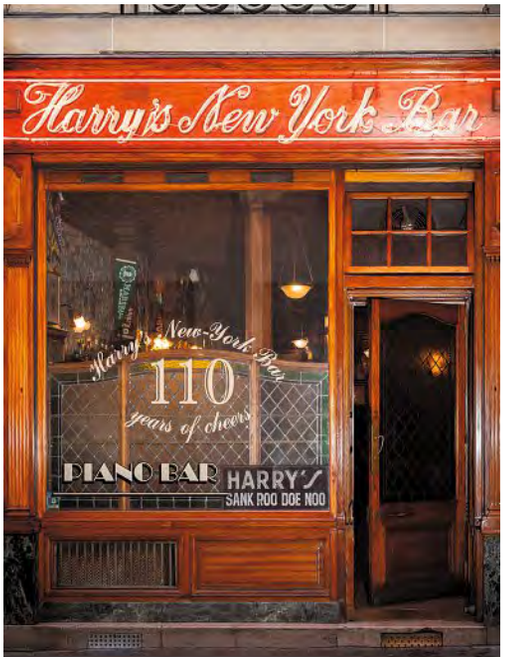
LES RAFALES DU FRENCH 75

Le French 75, qui remonte à 1925, tient son nom d'un canon qui a fait ses preuves et ses dégâts dans les tranchées. Le chef barman s'interrompt pour soulever un fût d'obus aussi robuste qu'incongru parmi les bouteilles. *«Voilà ce que tirait un French 75, c'est un cadeau d'un client.»* Gin, citron, sucre, champagne, absinthe, le cocktail commence par rafraîchir les papilles avant de porter au gosier une estocade irrésistible.

Deux ans après son explosive invention, Harry assemble le Boulevardier en hommage à Erskine Gwynne, un écrivain, journaliste et fêtard, qui était plus fêtard que journaliste et écrivain. Playboy et fils à papa de la famille Vanderbilt, Erskine avait fondé le *Boulevardier*, un journal vendu à la criée. Parmi ses faits d'armes, il avait accompagné une bande d'amis au Havre pour célébrer leur départ vers l'Amérique, avant de se réveiller lui-même au milieu de l'Atlantique.

Cocktail de dandy, le Boulevardier impose un classe et suave mélange de Bourbon, Campari et vermouth doux. Il s'agit, bien sûr, d'une variation sur le Negroni, cet assemblage parfait que certains barmen surnomment *«le prince des cocktails»*. Ainsi, jusque dans sa légende inscrite sur les cartes du monde entier, à jamais, Erskine Gwynne devait rester un héritier.

Le décor du Harry's Bar, avec ses boiseries, ses écussons et fanions d'universités. Sur la porte, «Sank Roo Doe Noo»: l'adresse… avec l'accent.



Il se murmure que l'on buvait aussi au Harry's Bar une bombe liquide susceptible d'assommer en deux verres le buveur débutant. *«Ah, le Pétrifiant!* s'exclame Laurent Giraud, avec une petite flamme au fond des yeux. *Celui-là, c'était la création d'Andrew, le fils d'Harry. Je dois être l'un des derniers à en connaître la recette: Angustura, cointreau, cognac, rhum agricole, vodka, ginger ale, souligné d'un bon trait de calvados, tout ça servi… dans une chope! Un même soir, trois clients sont tombés du comptoir. Au troisième, les pompiers nous ont gentiment demandé de retirer le Pétrifiant de la carte.»* De cette époque, restent les tendres mots d'Andrew MacElhone rapportés, ou romancés, par Antoine Blondin dans *Monsieur Jadis*: *«C'est une curieuse maladie française que de mettre les gens à la porte sous prétexte qu'ils sont saouls, il faut au contraire les garder au chaud, c'est élémentaire.»*

Tous les cocktails vont et viennent, même les classiques évoluent. *«Certains établissements refont exactement les boissons d'autrefois,* explique Franz-Arthur MacElhone. *Pour moi,*

YANNICK LABROUSSE POUR LES ECHOS WEEK-END

c'est une démarche un peu vaine. Le Sidecar de mon arrière-grand-père serait imbuvable aujourd'hui. Aussi, nous avons changé les proportions pour les adapter aux goûts contemporains. » Par ailleurs, de nouvelles créations arrivent régulièrement. Dernier né, Safrans du Monde propose un alliage de gin, Belle de Brillet, safran et champagne. Il est le fruit d'un partenariat entre les sorciers de la rue Daunou et le créateur de voyages de luxe qui emmène ses passagers autour du monde en avion privatisé.

En observant Laurent Giraud travailler, en suivant ses coups d'épaule, ses roulements de poignets, fluides ou saccadés comme un morceau de jazz, on comprend que l'art du cocktail est né des temps modernes. La chorégraphie du barman renvoie aux roues des bateaux à aubes et aux pistons des locomotives. Tous les grands barmen ont été des globe-trotters. Ils ont exploré les nuits des capitales, connu les îles reculées ou les comptoirs des liners. Ils ont pratiqué plusieurs langues et reçu mille confidences de clients en escale. Certains, comme Laurent Giraud, finissent par trouver leur port d'attache. « *Quand on se tient derrière ce bar,* relève-t-il, *c'est le monde qui vient à nous.* »

UNE MARIE SANGLANTE

En 1920, Fernand Petiot débutait ici même, lorsqu'en découvrant pour la première fois des tomates en conserve, il eut l'idée d'y ajouter de la vodka. Ainsi ébaucha-t-il le Bloody Mary. « *Ensuite, il a fait toute sa carrière aux États-Unis,* relate Laurent Giraud, son lointain successeur. *C'est là-bas, notamment au "Saint Regis" de New York que Fernand Petiot a perfectionné son Bloody Mary en ajoutant des épices. Et sa recette nous est revenue.* » Petiot, lui, est mort en 1975, à Canton dans l'Ohio. Pour occuper sa retraite, il tenait un petit bar. Il y servait encore ses Bloody Mary, en répétant à ses clients que le berceau de son chef-d'œuvre se trouvait à Paris dans le quartier de l'Opéra. Loin de France, le Harry's Bar ne l'avait jamais quitté.

Autant que le Bloody Mary, il faut considérer le whisky comme l'emblème du Harry's Bar. Fierté des terres d'Écosse, tiré de sa barrique, le whisky tient la distance, sans s'évaporer ni s'abîmer. La cave compte 350 références. À droite de l'entrée, deux trésors dorment dans une vitrine de leur sommeil ambré : deux Macallan de 1938 et 1940. Au bar, le verre coûte 500 euros. Il ne s'en vend que quatre ou cinq par an. L'un de ces clients revient absolument tous les Noël prendre au Harry's Bar son verre de Macallan annuel. Pour ce prix-là, plus qu'un immense whisky, cet esthète des comptoirs s'offre le bonheur de savourer le temps passé. ●

Harry's New York Bar, 5, rue Daunou, 75002 Paris. Ouvert de midi à 1 heure du matin. Cocktails : environ 16 euros. harrysbar.com

Plus d'infos sur *lesechos.fr/weekend*

HARRY AILLEURS

Harry MacElhone avait déjà eu l'idée d'exporter son bar de façon temporaire au Touquet ou dans diverses stations de ski. Franz-Arthur MacElhone a choisi Cannes pour installer plus solidement, à la belle saison, un second Harry's Bar sur le port Canto. Si l'adresse parisienne est résolument intérieure, dans la tradition intime des pubs, sa version Côte d'Azur regarde la mer et une terrasse de 150 m². Quant aux verres, ils chantent l'exotisme des alcools caribéens : Mojitos, Daïquiris, Cuba Libre… Le Harry's Bar de Venise n'a de point commun avec celui de Paris que son homonymie. Créé par Giuseppe Cipriani en 1931, soit dix ans après l'adresse d'Harry MacElhone, on y a croisé Toscanini, Braque, Picasso, Chaplin… La connexion avec la France passe surtout par Hemingway qui l'a beaucoup fréquenté en 1950. L'auteur du *Vieil Homme et la Mer* aura donc connu deux Harry's Bar, l'un avant-guerre à Paris et l'autre à Venise après la Libération.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.