

AU SAUVIGNON

## L'ancêtre des bistrots à vins

**Henri Vergne, bistrotier de légende, fondateur de Tradition du vin est entré dans les murs en 1954. Ce Cantalien originaire de Mauriac est décédé en 2009. Mais son café, Au Sauvignon, fait partie de ces établissements qui font la fierté du zinc parisien. On y retrouve notamment les caricatures de quelques lauréats de la Coupe du meilleur pot.**



Mickaël et Émilie Renard entourent Marie-Françoise Vergne, la fille du légendaire Henri Vergne.

**S**itué au bout de la rue des Saint-Pères, à l'angle de la rue de Sèvres, Au Sauvignon est un monument de la bistrologie. Robert Sabatier, Dali, Fombeure, Doisneau étaient des habitués. Laurent Terzieff venait en voisin. Pour Robert Giraud et Pierre Chaumeil, « être tutoyés par le patron reste le dernier privilège en ce lieu magnifiquement enluminé du sol au plafond par les pittoresques et joyeuses compositions de l'ami Jean-Marie Philippe ». De ce dernier, Au Sauvignon conserve sur ses murs les naïfs dessins bachiques et les caricatures colorées : Mézac, Chastang, Aygalenc, Péret, Prin,

et tant d'autres grands lauréats de la Coupe du meilleur pot, sont croqués pour la postérité. Un vrai musée.

C'est Robert Cointepas (La Taverne Henri-IV), récipiendaire du fameux trophée en 1961, qui l'a remis l'année suivante à l'Auvergnat Henri Vergne. Avec sa femme Alice, celui-ci acquiert l'établissement le 9 novembre 1954, dont il conserve le nom. Il y a tout juste soixante ans.



A l'époque, il n'y a pas de terrasse, mais une petite salle délimitée par deux piliers. L'emplacement du comptoir est déjà à droite, mais il est remplacé en 1989 lorsque Marie-Françoise, la fille des fondateurs, effectue des travaux de rénovation. Au Sauvignon est une affaire de famille. Aujourd'hui c'est la petite-fille, Émilie Boussuge, épouse Renard, qui a repris les rênes de l'établissement en septembre dernier avec son mari Mickaël.

### 24 appellations à la carte

Adolescente, Émilie fait ses armes au Sauvignon. Puis, avec son époux, elle commence à La Petite Rotonde (15<sup>e</sup>) et au café de l'Olympia (9<sup>e</sup>). « On a acheté notre affaire, Le Bistrot du 28 (8<sup>e</sup>), qu'on a depuis mis en gérance pour travailler ici », dit-elle en gardant un œil vigilant sur la salle.

Huit personnes font le service sept jours sur sept. Émilie, qui a « travaillé dans la bande à Camdeborde », est une passionnée qui parle du vin avec volubilité et sensualité. Sa carte réjouit



Au Sauvignon conserve sur ses murs les naïfs dessins bachiques et les caricatures colorées.

l'œil autant qu'elle titille les papilles : 24 appellations différentes s'y côtoient. Le meilleur. Cette réputation d'excellence date du grand-père, un pionnier qui faisait son choix chez les vignerons. Sa célébrité Au Sauvignon la doit aussi à la célèbre tartine qui, dit-on, aurait été inventée à même le comptoir par Henri Vergne et son illustre voisin

Lionel Poilâne. Le jeudi 20 novembre, jour du beaujolais nouveau, ce sont les vins de Jean-Claude Lapalu et de Karim Vionnet que l'on peut déguster ici. Des vins d'exception pour fêter six décennies qui ne le sont pas moins. ■

Texte Olivier Bailly  
Photos Pauline de Courrèges