



Double actualité en mai pour « Chez Françoise », le célèbre restaurant sous l'esplanade des Invalides. En effet, alors qu'il fête ses 75 ans, il déménage provisoirement pour le 10 rue Amélie.

L'établissement de Pascal Mousset reste la cantine de la classe politique, des médias, des associations citoyennes, mais aussi des familles et amis qui viennent le soir ou le week-end, fêter des événements personnels, danser lors des soirées musicales ou encore célébrer les mamans ou les papas lors de la fête des mères ou des pères. Il suffit d'y être venu une fois pour comprendre que « Chez Françoise » est bien plus qu'un restaurant, c'est un état d'esprit avec en cuisine le chef Philippe Léglise et un personnel fidèle. Le lieu, insolite au premier abord, a séduit toutes les générations qui aiment se retrouver dans sa salle principale, sa verrière, sa galerie, le petit salon des Premiers ministres, sans parler de sa terrasse aux beaux jours.

Mais « Chez Françoise » prend le vent du changement et une nouvelle aventure s'ouvre pour l'établissement.

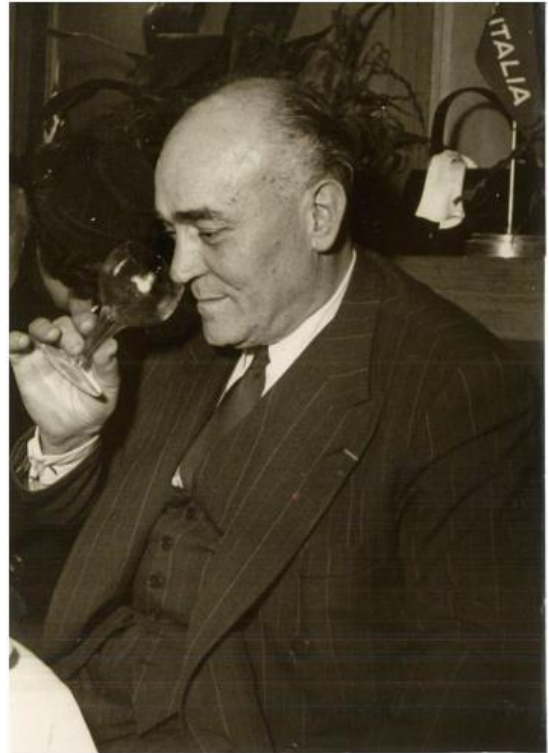
« Chez Françoise » fait en effet partie intégrante du projet « Aérog'art » mené par l'architecte Dominique Perrault, et emmené par Emerige et Nexity, retenu par la Ville de Paris pour réaménager la parcelle de l'esplanade des Invalides avec notamment la création d'un musée Giacometti. Elle ferme donc ses portes dans son lieu historique pour mieux renaître en 2029 dans la nouvelle grande Halle souterraine située sous l'avenue du Maréchal Gallieni. Abrité sous la structure métallique de l'ouvrage qui sera désormais révélée, « Chez Françoise » bénéficiera d'un nouvel espace de 650 m², pouvant accueillir jusqu'à 300 personnes. Le restaurant disposera également du patio pour offrir une magnifique terrasse à ses clients.

En attendant, que les habitués et clients de « Chez Françoise » se rassurent, le restaurant déménage à quelques rues de là, toujours dans le 7^e arrondissement, au 10 rue Amélie, auparavant connu sous le nom du Petit Niçois.

« Chez Françoise » : une institution de la gastronomie française depuis 1949

Le créateur du Restaurant « Chez Françoise », Turenne Rousseau, était un amoureux de la cuisine française qu'il a notamment représentée en 1937, lors d'une exposition à Liège où il avait surnommé avec humour son stand « Françoise, première cuisinière de France ». En 1949, alors qu'il gérait déjà un restaurant dans le 9^e arrondissement de Paris, rue Papillon, ainsi que le restaurant de l'Assemblée nationale, il s'est vu confier par Air France la direction du restaurant situé sous l'aérogare des Invalides. Il décida tout naturellement de le baptiser « Chez Françoise », ce prénom d'une dame aimée.

À l'époque, Air France voulait créer un restaurant tout spécialement pour ses voyageurs. En effet, le départ et l'enregistrement des bagages se faisaient directement aux Invalides et, c'est dans le restaurant que l'on annonçait les départs. Jouissant d'une situation exceptionnelle au cœur même de Paris, près de l'Assemblée Nationale, ce restaurant parisien était le point de rencontre des premiers "voyageurs aériens".



Turenne Rousseau, créateur de « Chez Françoise »

Monsieur Rousseau, personnage étonnant, doué d'un grand sens des relations humaines, a contribué à faire de "Chez Françoise" une légende tout en concrétisant son rêve : créer un restaurant pour les personnalités politiques et la classe élégante parisienne où chacun se sent à l'aise. « Chez Françoise » est ainsi devenu un lieu incontournable où les personnalités politiques et le « Tout Paris » aiment se retrouver.

Le restaurant possède d'ailleurs un salon baptisé « Salon des Premiers ministres » où chaque 1^{er} ministre français y est représenté sous forme de caricatures de presse.



De gauche à droite : Dominique Bussereau, Philippe Leglise, Pascal Mousset, Stéphane Layani, Francis Attrazic, Jean-Christophe Trubert, Bruno Leroux.

Désormais sous la direction de Pascal Mousset en salle et du Chef Philippe Leglise en cuisine, Chez Françoise est devenu un véritable carrefour des idées. Ce grand incontournable des débats d'actualité, passage obligé de tous les nouveaux élus de la République, fait partie du patrimoine français : il a même inspiré Louis de Funès pour l'écriture du scénario de son film culte « Le Grand Restaurant » !

« Chez Françoise » : le prénom d'une dame aimée

À l'origine de ce baptême, plusieurs années d'estime et d'amitiés entre le cuisinier Turenne Rousseau, l'ingénieur Jean Albert Grégoire, l'entrepreneur Léon Langlois et son épouse Françoise.

Avant la guerre, Léon Langlois et son ami inventeur automobile, Jean Albert Grégoire, dînaient souvent ensemble dans les tavernes de cuisiniers prometteurs. Ainsi, ils découvrent et admirent chez le chef Turenne un adepte des produits fermiers ; un gestionnaire champion des meilleurs rapports qualité-prix de la cuisine gourmande ; et aussi un réel connaisseur des blancs de blancs ou des chablis qui, dès l'apéritif, incitait ses hôtes à savourer ses dernières bouteilles avec quelques tranches de saucisson. C'est ainsi qu'une grande amitié est née entre ces trois hommes.

Après la Libération, Turenne Rousseau fit l'honneur de nommer Françoise, « Françoise Langlois » née Gaillard, marraine de son nouveau restaurant à l'aérogare des Invalides.

Après l'inauguration du restaurant, la famille Langlois et Jean Albert Grégoire s'y retrouvaient chaque dimanche pour déjeuner.



Françoise Langlois, marraine de « Chez Françoise », 1949

Parmi la multitude d'anecdotes accumulées au fil de ces nombreuses années, en voici quelques-unes que Françoise aimait particulièrement partager :

« La première histoire concerne le déjeuner présidé par le **Général de Gaulle** au moment de l'ouverture du restaurant. Qui dit repas festif, dit gâteau décoré en l'honneur de la personnalité

honorée. Toutefois il n'existe pas de bonne pâtisserie sans un très bon beurre. Or à cette époque Turenne n'était pas certain que son fournisseur lui livre le produit de qualité qu'il voulait. Turenne fit donc chercher le beurre de sa ferme et le confia à son chef cuisiner.

Le lendemain, Turenne apporte lui-même le splendide gâteau à la table du Général. Discrètement dans le couloir, il prélève un peu de crème sur le bord du plat.

Il la goûte. Il rougit de fureur ! Il sert le Général avec le meilleur sourire possible puis se précipite en cuisine. Il y retrouve son chef pâtissier et lui hurle :

— « *Le gâteau ! Ce n'est pas mon beurre !* »

Le cuisinier confus avoue :

— « *C'est vrai. Votre beurre était si bon que je l'ai gardé pour ma famille.* »

On dit que le chef pâtissier reçut néanmoins les félicitations de l'hôte de marque. »

Turenne Rousseau, inspirateur de Louis de Funès ?

« Vous connaissez sans doute la scène du film « Le grand Restaurant » pendant laquelle **De Funès** en patron de « Le Doyen » jacasse comme un pivert dès que l'un de ses employés ne lui donne pas satisfaction. En réalité De Funès n'imitait-il pas Turenne Rousseau ?

De notre table voisine de celle du patron de Chez Françoise, chaque dimanche nous l'observions regardant d'un œil une mini télévision et surveillant de l'autre œil le bon déroulement du service. Chaque semaine nous entendions Turenne babiller comme un oiseau à chaque erreur d'un serveur. Un dimanche de Pentecôte, un stagiaire maître d'hôtel paniqua en entendant Turenne cancaner. Il trembla si fort que la vaisselle de son plateau se mit à vibrer puis vaisselle et maître d'hôtel tombèrent sur le sol. Le silence revenu, Léon Langlois conclut que nous ne reverrions pas ce stagiaire la semaine prochaine. Turenne était un patron exigeant, il cherchait l'excellence, mais il était fier de favoriser l'ascenseur social des plus courageux en souvenir de sa jeunesse rude et modeste. »



Les amis de Turenne Rousseau : La famille Langlois dont « Françoise »

Présente aux 24 heures du Mans, l'année du dramatique accident

Lors des 24 heures du Mans de 1955, grâce à un « caprice », Françoise Langlois, marraine de « Chez Françoise », a sauvé la vie de Turenne Rousseau, de Jean Albert Grégoire, de son mari et de son fils :

« Cette année-là, Turenne Rousseau avait accepté la gestion du restaurant du club automobile installé sous un chapiteau à l'intérieur du circuit de la Sarthe. Son ami Jean Albert Grégoire, ingénieur et ancien coureur, n'était certes pas étranger à cette décision. Ravi de pouvoir déjeuner comme « chez Françoise » avec ses amis, Jean Albert Grégoire avait invité notre famille à l'accompagner pour ce week-end au Mans. Après le repas du samedi, priorité fut enfin donnée à la course !

Jean Albert avait convié ses amis dans une enceinte située face aux stands de ravitaillement. 16 heures : Les pilotes traversent en courant la piste, les voitures de course partent à l'exception d'un véhicule bleu qui a des problèmes de démarrage ! Tandis que Turenne Rousseau et ses convives assistent depuis deux heures aux passages effrayants de bolides à 250kms/h, tandis que Ferrari, Jaguar et Mercedes battent sans cesse les records du tour, Françoise remarque à 200 m en amont une zone moins chargée de spectateurs. Elle a alors la bonne idée d'inciter le groupe à la suivre avec l'intention de se reposer dans un transat confortable.

Quelques minutes plus tard, la Mercedes de Pierre Levegh explosait au milieu de l'enceinte que le groupe venait de quitter... »

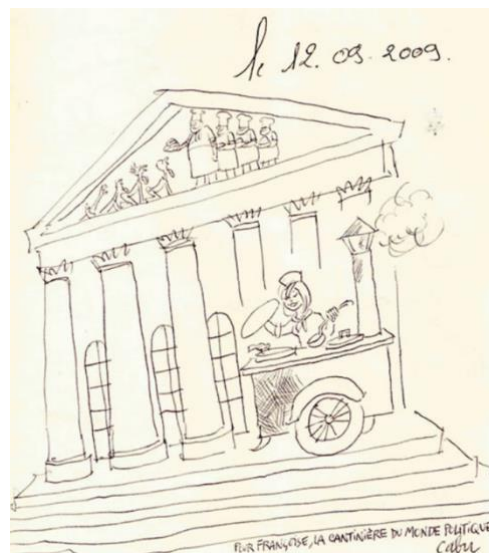


Jean Albert Grégoire : Inventeur du joint « tracta » (traction avant) ; coureur aux 24 h du Mans et constructeur automobile, il déjeunait chaque dimanche chez Françoise avec la famille de Françoise Langlois.

La « Grégoire » décapotable : Voiture qui inspira Franquin, auteur de BD. Dans « Spirou, et la corne du Rhinoceros ».

Un lieu convivial historique

Lieu d'échange placé sous le signe de la convivialité, depuis 70 ans, le Restaurant sert chaque jour plus de 400 couverts et constitue un lieu de rendez-vous privilégié pour de nombreux clubs de débats politiques où se croisent des personnalités de tous horizons. Quotidiennement, de nombreuses rencontres, petits-déjeuners et dîners se tiennent dans ce restaurant qui, d'une certaine manière, facilite le débat démocratique et républicain. En effet, il favorise les échanges dans une atmosphère conviviale autour d'une table qui fait honneur à l'art de vivre à la française par des menus basés sur des produits de qualité, mettant en valeur les différents terroirs de France.



Une mobilisation impressionnante pour sauver « Chez Françoise. »

En 2019 des centaines de personnalités et de clients se sont mobilisés pour que « Chez Françoise » revienne dans ses lieux une fois les travaux de « Aérograph » terminés.

Voici quelques extraits de signatures dans son livre d'Or, dont voici quelques derniers extraits :

« Avec le souvenir de tant de déjeuners ou de dîners passés chez Françoise, sous tous les temps et quelles que fussent les majorités... toujours avec des amis. En attendant d'y revenir. Bien sincèrement. »

François Hollande

« Je suis toujours heureuse de me retrouver « chez François souvenirs et qui doit perdurer. Avec tout mon soutien et moral. »

Édith Cresson

« 44 ans : Mon premier déjeuner chez Françoise, avec mon ami Philippe Augier, aujourd'hui Maire de Deauville. Apprenti, politique, député, Ministre, que de convivialité et de bonheur dans ce lieu ! Un personnel formidable, une cuisine confortable, que vive et continue de vivre Françoise. »

Dominique Bussereau

« Il faut préserver le lieu que constitue « Françoise », car il représente un vrai livre de l'histoire politique du pays, notamment parlementaire. Comme dans les très rares lieux de convivialité, des élus et intellectuels, journalistes y ont échangé, confronté, rapproché, décidé d'alliances ou d'avancées décisives.

Ne détruisez pas ce lieu pour un aménagement ou un projet qui trouvera sa place ailleurs. »

Jean-Marie Cavada

« De tout cœur avec vous et j'espère que les soutiens afflueront nombreux pour que perdure cette institution que je connais bien et apprécie. »

Guillaume Gomez

« Chez Françoise » garde sa belle et grande tradition avec une excellente cuisine à la « française » et un service de grande qualité.
le 11 Mars 2008
Gérard de Mont-
spierre (Maurice)

Avec toute ma joie et ma
bonheur de votre accueil,
et à très bientôt,
Une bonne nuit,

Pas
guillemet - ...
Son savoir recevoir, son savoir faire, et
notre laisse-faire, juste par plaisir -
Jean de Reichman

une cuisine ni Américaine ni Italienne
ni trop gauchiste ni trop riche
je parle de Françoise -
je parle de François -
De Brinco

