

Le Gallopin, ce vieux titi de 140 ans qui se refait une jeunesse.

02/05/2016 — [Laissez un commentaire](#)

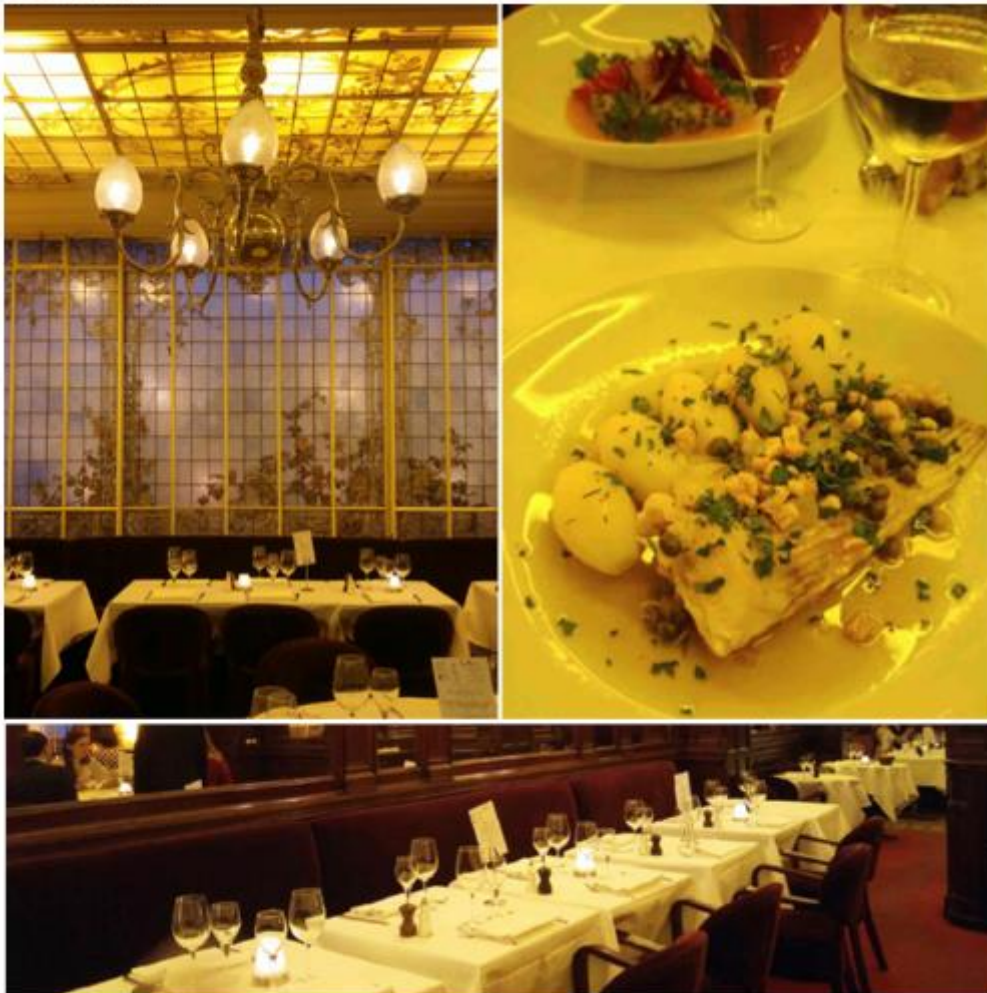
Chaque restaurant a certes une histoire, mais tous ne marquent certainement pas l'Histoire. Il y a ceux qui créent la tendance, ceux qui la suivent et ceux qui sont hors du temps, comme le Gallopin et ses 140 ans d'histoire. Le Gallopin, comme le galopin de bière ? Oui comme le galopin de bière, c'est même complètement éponyme ! Pour la petite histoire, c'est monsieur Gustave Gallopin qui a non seulement laissé son nom au restaurant mais également à la mesure de bière qu'il a créé. Et, pour la minute culture, il s'agissait à l'origine d'une chope en argent qui givre et devient froide au contact de la bière pour la garder constamment fraîche. Adieu la bière chaude, du génie ! Malheureusement aujourd'hui la mesure existe toujours mais la chope en argent a laissé place aux vulgaires chopes en verre et aux fonds de bières tièdes. Merci le progrès. Sauf au Gallopin bien sûr, où la tradition et l'art de vivre sont toujours de mise !



Et sinon qu'est-ce qu'on mange au Gallopin ? Une cuisine tex-mex bien sûr. Nan j'déconne. Une cuisine française bourgeoise évidemment ! Cela serait de toutes façons une offense à son décor Belle Epoque et à son immense verrière créée à l'occasion de l'Exposition Universelle de Paris que d'y manger autre chose. On est donc sûr de la gratinée à l'oignon, du hareng pommes de terre, de l'oeuf cassé et asperges ou encore de l'artichaut rémoulade en entrées. Sur de l'aile de raie, du poulet estragon, du tartare au couteau, de la tête de veau ravigote ou encore des ris de veau braisés en plats. Et sur de l'omelette norvégienne flambée, des fraises, de la crème caramel ou encore de l'île flottante en desserts. Des classiques, mais des classiques bien réalisés et qu'on ne mange finalement pas tous les jours.



Donc pour ceux qui en ont marre des restos hypes irréservables, des petites salles bondées et des services approximatifs, il existe toujours ce genre d'endroits à Paris. Ceux qui étaient là avant la tendance et qui seront là encore après, ceux qui nous vous prennent pas de haut parce que ce sont les nouveaux The Place To Be de Paris ou parce que des étoiles les font briller. Mais ceux qui vous traitent comme des princesses alors que vous n'en êtes pas une et qu'il faut chercher car on n'en parle pas. Le Gallopin, après avoir perdu de sa superbe pendant quelques années l'a maintenant retrouvée et fait clairement parti de ceux-là. Et ce n'est pas parce que le lieu et le service sont élégants que l'on s'y fait chier, il y a même un petit salon privatisable pour rire à gorge déployée en toute intimité.



Le Gallopin

40 Rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris - 01 42 36 45 38 - M. Bourse