

# LA MÈRE CATHERINE DE DANTON À NOS JOURS

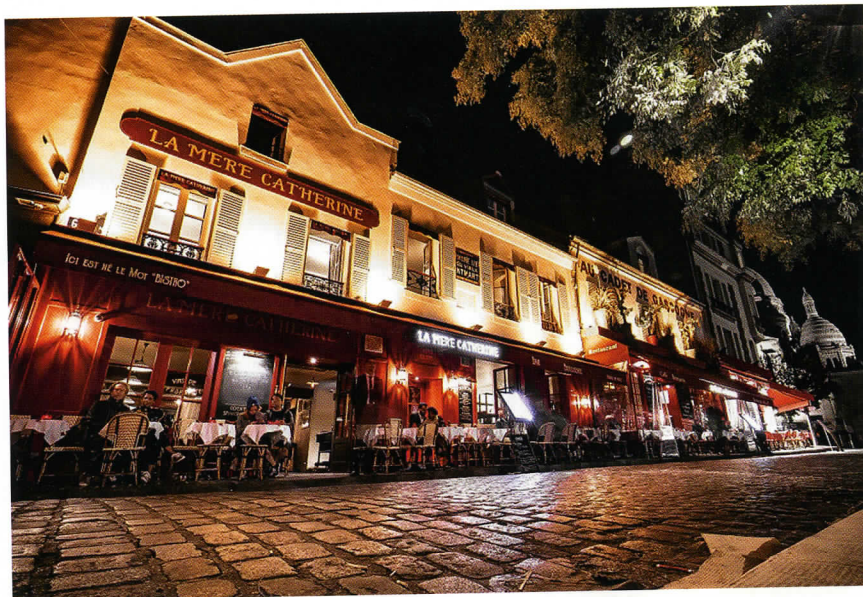
PAR MARIE FRANCE  
COQUARD

## L'HISTOIRE DU PLUS ANCIEN RESTAURANT DE MONTMARTRE

**A**u 6 de la place du Tertre, dans ce coin médiéval du village de Montmartre de quelque mille habitants, se tenait une petite bâtisse à pignon dont le propriétaire, en 1747, était un capitaine des Archers de Clignancourt : le capitaine l'avait acquise d'un bourgeois, Jacques Ramond pour le prix modique de 900 livres plus une redevance annuelle d'une mesure de prune ! Cela peut sembler bien peu. Il faut rappeler qu'alors la Butte est alors agricole. Les cultivateurs sont pauvres pour la plupart, les rues sales et mal entretenues. La place du Tertre, en terre battue, est à peine à moitié bâtie, isolée de la ville.

Jusqu'à la Révolution, le 6, place du Tertre, abrite le presbytère du curé de Saint-Pierre-de-Montmartre. En 1793, la dernière abbesse de l'abbaye royale est guillotinée, l'abbaye elle-même démantelée, et le presbytère, devenu bien national, est vendu aux enchères. C'est alors qu'apparaît une certaine Catherine Lamotte ou Lamothe. Elle est la nièce du sans-culotte Antonello, chef du jury dans le procès des girondins qui a lieu au cours de l'année 1793. Elle est âgée de 25 ans quand elle acquiert cette modeste construction d'un étage avec des combles. L'unique salle est si basse qu'un homme de taille moyenne doit retirer son chapeau pour ne pas se heurter aux grosses poutres du plafond. Elle en fait un café qui devient bientôt restaurant ; le premier à Montmartre. La patronne est une bonne vivante dure à l'ouvrage mais fort accueillante. Très vite, elle sera connue comme une femme haute en couleurs et deviendra bientôt la Mère Catherine ; c'est ce nom affectueux qui la rendra célèbre. En quelque sorte « la mère » des amateurs du vin des vignes de la Butte.

Dès l'ouverture, en pleine révolution française, quand le pain manque et qu'on connaît la famine, elle sait attirer les clients, plaisanter avec eux en trinquant avec les habitués. La maison de



Catherine délivre à boire et à manger et devient le rendez-vous des révolutionnaires. Discours, échanges vigoureux, cris s'échangent autour de pichets de vin. Un tableau, hélas, aujourd'hui disparu, représentait Catherine derrière son comptoir entourée de verres, de pots de grès, de flacons, au côté d'un révolutionnaire entonnant un *ça ira* ou un *dansons la carmagnole*.

De l'autre côté de la place, exactement au 3 place du Tertre, en cette année 1793, se déroulent des bouleversements politiques importants. Je vais évoquer Nicolas Felix Desportes. Installé à cette adresse depuis 1788, il a été le premier maire de Montmartre, de 1790 à 1792, avant d'être remplacé par un cabaretier traiteur du nom de Grintelle. Les locaux de la mairie se tenaient au premier étage de sa maison comme en atteste la plaque sur la façade. Aujourd'hui, c'est le siège de l'œuvre des P'tits Poulbots. Le maire Félix Desportes, avocat comme son ami Danton, maintient l'ordre public malgré la période troublée. Membre du club des Jacobins, il en sera radié en mai 1793 quand le vent tournera pour les deux révolutionnaires. L'été 1793 annonce la

Terreur. Felix Desportes sera bientôt inquiété pour ses liens avec Danton.

**« BUVONS ET MANGEONS  
CAR DEMAIN NOUS  
MOURRONS » DANTON 1793.**

Vous pouvez lire cette déclaration sur une poutre de la grande salle. A l'origine, soit au moment de la visite de Danton, elle était sans doute tracée sur le mur blanc peint à la chaux. Si beaucoup de légendes accompagnent nos établissements anciens, chers lecteurs, je pense que la Mère Catherine a réellement accueilli notre célèbre tribun dans son restaurant, vraisemblablement avec son ami Félix Desportes, et cela au cours de l'été 1793, probablement au mois d'août.

**LE DERNIER ÉTÉ DE  
DANTON PLACE  
DU TERTRE**

Danton avait vécu un hiver difficile entre l'annexion de la Belgique à la France, la mort de son épouse en février, les incessantes menaces au sein des assemblées. Au cours de l'été, le ciel s'assombrit encore davantage : la Révolution est assiégée

## DE LA COMMUNE AU PÈRE LA BILLE, UN CABARET POPULAIRE

Malgré le rattachement de Montmartre à Paris en 1860, avec la perte des avantages de la détaxation, l'établissement continue de prospérer. L'un des patrons, dit le « gros Guillaume », était également garde national. En 1870, il était connu pour pourchasser chiens, chats et rats qui seront consommés pendant le siège de Paris ; toutefois après avoir mariné dans le vin et les épices....

aux frontières et dévorée de l'intérieur, le danger se profile de toutes parts. Exténué, il sombre dans la dépression, qu'on appelait alors neurasthénie. Il souhaite s'écarter de la Convention, des Clubs, pour tenter de reprendre des forces au cours de cet été 1793 caniculaire. Sans doute est-il monté dans le village rustique et verdoyant de Montmartre pour y trouver un peu de fraîcheur, mais surtout y rencontrer son ami Félix Desportes. Ils se sont alors tout naturellement retrouvés chez Catherine, autour d'une table simple et accueillante. Le colosse Danton a du baisser sa célèbre crinière pour pouvoir entrer et s'attabler sans se cogner aux poutres du plafond. Avec Desportes, ils tentent de parer aux accusations dont ils sont tous deux l'objet. Un cours répit pour le bon vivant Danton. Peut-être a-t-il trinqué avec Catherine en voulant encore croire que la révolution épargnerait ses enfants et que bientôt la paix serait retrouvée ? Mais il n'en fut rien, la terreur s'installait. Le 5 avril 1794, Danton sera guillotiné avec 13 de ses compagnons. En revanche, Desportes, emprisonné à cette même période, parviendra à sauver sa tête. Quelque peu opportuniste, on le retrouvera dignitaire sous l'Empire.

Revenons à la Mère Catherine. Les années passent, elle continue de faire prospérer son établissement quel que soit le régime. En 1814, c'est la chute de l'Empire. En conquérants, les alliés entrent dans la capitale et parmi eux les Cosaques amateurs de boissons fortes ! Ils campent sur la Butte et par la même occasion fréquentent le café de la Mère Catherine. En se cachant de leurs chefs, ils réclament à être servis et resservis au comptoir en criant « bistro » ! C'est-à-dire « vite » en russe. Le premier bistro de France serait donc né chez la Mère Catherine comme en atteste la plaque toujours apposée sur la façade : « Le 30 mars 1814 les cosaques lancèrent ici en premier leur très fameux bistro et

sur la Butte naquit ainsi le digne ancêtre de nos bistros. » Qu'importe le sourire de certains linguistes, c'est une belle histoire, mise en musique et chantée en 2007 par Alain Turban - « *Bistro ! bistro !, chantaient les cosaques sur la Butte Montmartre, chez la mère Cath' Cath' !* » (1)

Deux hypothèses se présentent quant au décès de la déjà célèbre Mère Catherine. Pour l'une, plébiscitée par nombre de chroniqueurs, elle serait morte en 1844 à l'âge de 76 ans, toujours vaillante, alors qu'elle transportait à la cave une pièce de



La cuisine au bivouac - Les Cosaques à Paris, 1814. - Aquarelle de G. E. Opitz. Collection Dachkov - Musée historique d'État de Moscou

vin qui la déséquilibra et lui passa sur le corps. Morte au combat sans abandonner ses troupes ! Une autre version, plus rare, est celle du Courrier Français du 23 octobre 1887, qui affirme que « Catherine est morte en 1832 d'une attaque de choléra après un règne de plus de quarante années. » Doyenne des cabaretières, la Mère Catherine va laisser son restaurant à son fils, puis différents patrons se succéderont.

La Commune fut-elle favorable au Cabaret ? Probablement. A la nouvelle, le 18 mars 1870, du retrait des canons de la Butte, la foule s'enflamme. La recette de ce mémorable 18 mars atteint des sommets jamais vus : 950 francs ! Le cabaret devient alors le centre des événements, une sorte de club où se propagent les nouvelles. On crie, on trinque, vins et discours coulent à flot. S'y pressent des canonniers, des soldats armés, des gardes nationaux, des spectateurs avides de contempler les incendies qui ravagent la plaine Saint-Denis et Montmorency. Il n'est pas rare que l'établissement ferme aux lueurs de l'aube. La vieille salle est agrandie, on installe des tables de marbre, des fauteuils en velours, des dorures aux murs, l'ensemble d'un goût un peu contestable.

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le Sacré-Cœur en cours de construction attire les visiteurs, un peu à l'écart de la place. Restent surtout chez la Mère Catherine les fidèles clients du quartier. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, Lemoine, surnommé le Père la Bille en raison de sa calvitie et de sa mine rubiconde, en prend la direction. Dans la journée, en uniforme et bicorne à cocarde tricolore, il encaisse pour le Comptoir d'Escompte tandis que sa femme est aux fourneaux. Le soir, il tient le bureau de tabac attenant et le cabaret politique qu'est devenu la Mère Catherine. Toujours en bicorne, il sert « du gros rouge qui

tache » aux clients. C'est un homme jovial et accueillant. Anjou, Mercurey, Vouvray se succèdent qu'il partage largement avec les clients. A cette époque, on joue également aux palets, qu'on pousse avec une queue sur une table à cases numérotées. Deux équipes rivales s'affrontent et s'invectivent, d'un côté l'Association fraternelle des Anciens joueurs de billards en bois, fondée par Poulbot, et de l'autre les Vrais Joueurs de billards en bois présidée par H.P. Gassier. Chaque équipe a son journal. Pour Poulbot c'est Le Bouchon, pour Gassier c'est La Chaudière, que distribuent les gamins de la Butte.

En 1924, Le père Lemoine est élu 2<sup>ème</sup> Maire de la Commune libre de Montmartre, à la mort de Jules Depaquit. La fille de Lemoine, Thérèse, épouse Albert Mériguet qui sera une grande figure de la

du Cadet de Gascogne, qui jouxte la Mère Catherine, s'en réjouit car il remplit son restaurant avec les clients que sa voisine doit refuser.

L'affaire sera reprise par la famille Canonne jusqu'en 2013. Personnalité phare de Montmartre, Annette Canonne, décédée en 2014, a tenu fermement et pendant plus de 40 ans les commandes du restaurant.

### LA MÈRE CATHERINE AUJOURD'HUI ; UNE MAISON HISTORIQUE TOURNÉE VERS L'AVENIR

Elle est l'un des très rares établissements dont l'enseigne n'a pas changé depuis sa création en 1793. Malgré quelques vicissitudes, force est de reconnaître que

le restaurant la Mère Catherine a pu conserver en grande partie son décor et son esprit d'origine. Le 1<sup>er</sup> avril 2013, le fond est racheté par Henri Boulard, patron de la Crémaillère, et Jean-François Roques. Réservé, Jean-François ne s'étend pas sur sa fort belle carrière dans l'univers des brasseries. En 2018, il engage des travaux gigantesques, les plus importants jamais réalisés dans la maison de Catherine. Bravo pour le choix de l'architecte Bro qui a su garder l'esprit de

Montmartre, tomettes rouges, boiseries et mosaïques murales pour offrir l'ambiance chaleureuse et authentique que nous apprécions. Aux murs, de belles œuvres d'art, pour la plupart montmartroises, récupérées par Jean-François Roques.

240 places sur 2 étages en intérieur, 70 en terrasse et 40 dans le délicieux jardin privatif du 1<sup>er</sup> étage bien à l'abri des curieux ! Tous les jours, un service continu de 9h00 à 2h du matin. Cette belle superficie permet des conférences, des repas d'affaires ou des réunions de groupes.

## UNE CUISINE FRANÇAISE FAITE MAISON, AUX BONS PRODUITS DE SAISON

Avant tout, la maison revendique une cuisine française de qualité. L'objectif du patron Jean-François Roques, de son chef Thierry Mercier, qui a derrière lui 15 ans dans les établissements de luxe de Disney Land, de son directeur général Frédéric Minerba et de toute l'équipe est pleinement atteint : un établissement montmartrois à la cuisine traditionnelle bourgeoise. Son secret : à toute heure, servir de la même manière la clientèle locale, les habitués comme les touristes. On y concocte des produits frais et de saison, des plats du jour accessibles sur des valeurs sûres et classiques - escargots de Bourgogne, blanquette à l'ancienne, rognons flambés, plats en sauce dont les fonds sont cuisinés sur place (ce qui est devenu rare !), ris de veau, daurade royale rôtie... Les délicieux desserts sont dus à Morgane, la cheffe pâtissière, qui a travaillé dans de prestigieuses maisons. Le foie gras, la mayonnaise sont faits maison. Bref, tout ce qu'on aime, accompagné d'une belle sélection de vins pour toutes les papilles, même les plus exigeantes.

Artistes, chanteurs, accompagnés au piano ou au violon, animent les soirées sans jamais oublier les classiques de la chanson française, toujours très demandés.

Garder à la Mère Catherine les belles lettres de noblesse d'un établissement chargé d'une longue histoire, tout en se tournant vers l'avenir : voilà un superbe programme pour rassembler tous les amoureux de Montmartre.

#### Marie-France Coquard

Sources :

- Le dictionnaire des montmartrois d'André Roussard
- Le Courrier Français octobre 1887
- Les archives de la Société du Vieux Montmartre
- (1) - Alain Turban : Bistro ! Bistro ! de l'album Poulbot (2007)



En haut : la première inscription murale, en bas : la phrase de Danton reproduite sur poutre.

Butte d'avant-guerre. Ancien champion de lutte gréco-romaine et ancien commis de banque, il s'illustre dans des bagarres bruyantes avant de finir au calme, veuf de Thérèse, à la campagne, en pratiquant la pêche à la ligne !

Pendant la guerre de 39-44, Montmartre, sa place du Tertre et bien sûr la Mère Catherine, sont appréciés des soldats Allemands. S'ensuivent quelques années de vaches maigres avant la renaissance du lieu à partir des années 50. Il devient alors un restaurant très renommé, l'un des plus courus de Paris. Le propriétaire

#### LA MÈRE CATHERINE

6, place du Tertre à Montmartre  
Tél. 01 46 06 32 69  
info@lamerecatherine.com