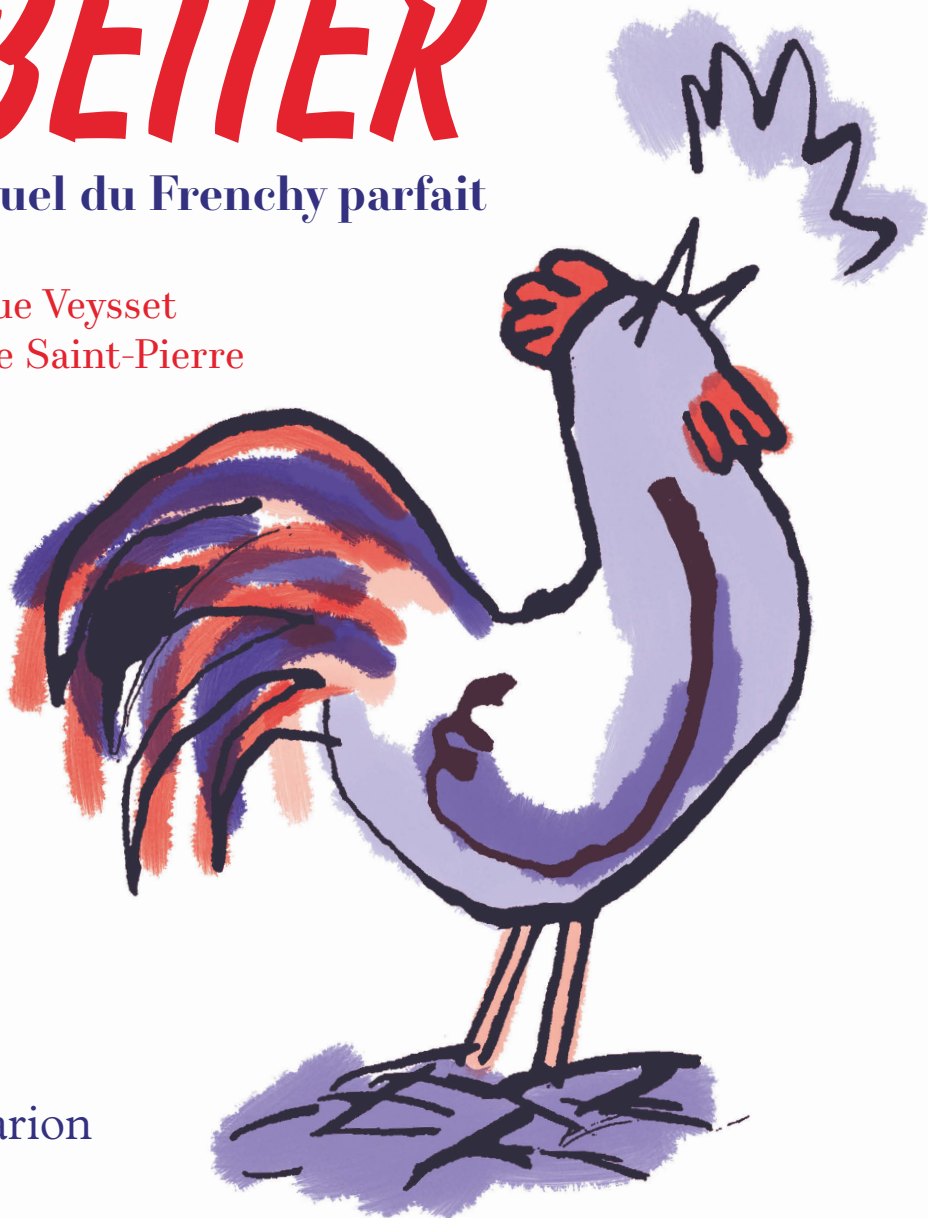


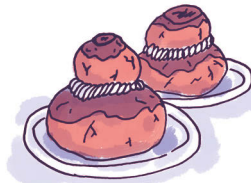
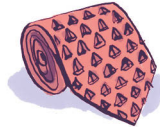
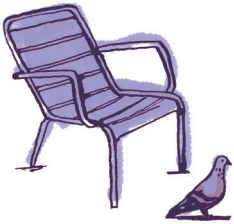
ZE FRENCH DO IT BETTER

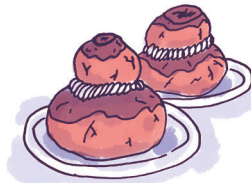
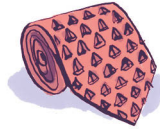
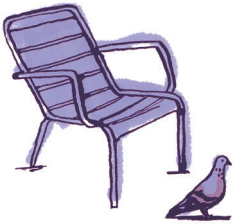
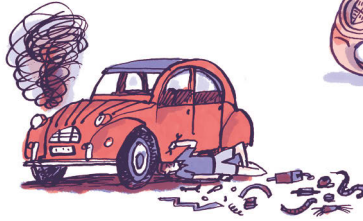
Le manuel du Frenchy parfait

Frédérique Veysset
Valérie de Saint-Pierre



Flammarion





ZE
FRENCH
DO
IT BETTER

Le manuel du Frenchy parfait

Valérie de Saint-Pierre est journaliste spécialisée dans le lifestyle et les tendances pour *Madame Figaro*. Elle a auparavant travaillé à *Elle* et à *Vogue Hommes*. Co-auteure, avec Marie-Odile Briet et François Raynaert, de *Pour en finir avec les années 80* (Calmann-Lévy), livre de référence sur les « eighties » et leurs snobismes, elle a également lancé « Le Futiloscope », e-newsletter de décryptage humoristique des pratiques de consommation les plus pointues.

Parisienne, **Frédérique Veysset** a travaillé pour les plus grands magazines : *Vanity Fair*, *Glamour Italie*, *Grazia Italie*, *Madame Figaro*... Elle est l'auteure de *EDaho dans tous ses états* (Les Humanoïdes Associés, 1991) ; la co-auteure avec Isabelle Thomas de *You're so French!* (La Martinière, 2012), guide de mode et phénomène international traduit dans plus de dix-huit pays, ainsi que de son pendant masculin *You're so French Men* (La Martinière, en 2013) et de *So Shoes* (La Martinière, 2014).

Suivez-nous sur notre instagram : **ze_french_do_it_better**, pour découvrir encore plus d'adresses, d'anecdotes, et d'idées!

Responsables éditoriales:
Gaëlle Lassée et Kate Mascaro,
assistées de Helen Adedotun, Clara Jaguenet,
Tiyana Tasic et Sam Wythe

Conception et réalisation graphiques:
Atelier Choque Le Goff

Illustrations:
Hubert Poirot-Bourdain

Relecture sur épreuves:
Catherine Lagardère

Établissement de l'index:
Fabienne Panisse-Bainier

Fabrication:
Titouan Roland

© Flammarion SA, Paris, 2019
ISBN: 978-2-0841-10206-8
N° d'édition: L.01EBAN000534.N001
Dépôt légal: avril 2019
Tous droits réservés.

Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite ou transmise sous quelque forme que ce soit et par aucun moyen électronique, mécanique ou autre sans l'autorisation écrite de l'éditeur.



**ZE
FRENCH
DO
IT BETTER**
Le manuel du Frenchy parfait

Frédérique Veysset
Valérie de Saint-Pierre

Flammarion

INTRODUCTION

6

VIVE LA FRANCE

8

**LES ARISTOS
CHICS**

30



**LES BOURGEOIS
VINTAGE**

58

**LES BOURGEOIS
MODERNES**

86

LES INTELLOS

116

LES FILGOUDS

146

**LES
GOURMETISTOS**

178

INDEX DES ADRESSES

210

INTRO DUCTION



Ze French do it better... Vantard ou lucide, le Français ? Sans doute un peu fanfaron, mais ce ne sont pas les millions de touristes qui ” arpentent la galerie des Glaces à Versailles ou escaladent la tour Eiffel qui lui en voudront ! Il faut dire que la nature a outrageusement gâté la France : entourée par quatre mers et naturellement protégée par les massifs montagneux des Alpes et des Pyrénées, elle offre aux épicuriens une multitude de terroirs, aux promeneurs, quantité de régions à parcourir, aux

contemplatifs, des paysages variés à admirer et, aux curieux, pléthore de musées et de châteaux où s'user les yeux, les smartphones et les semelles de sneakers. Quant aux indigènes, ils sont toujours surpris qu'on les trouve arrogants et un brin bravaches ! Juré, ils ne le font pas exprès ! Est-ce leur faute si leur vin est si bon ? Le Tour de France mythique ? Leur femme si mince ? Leur baguette si croustillante ? La vie si douce ? Mbappé si véloce ? Leurs gilets si jaunes ?

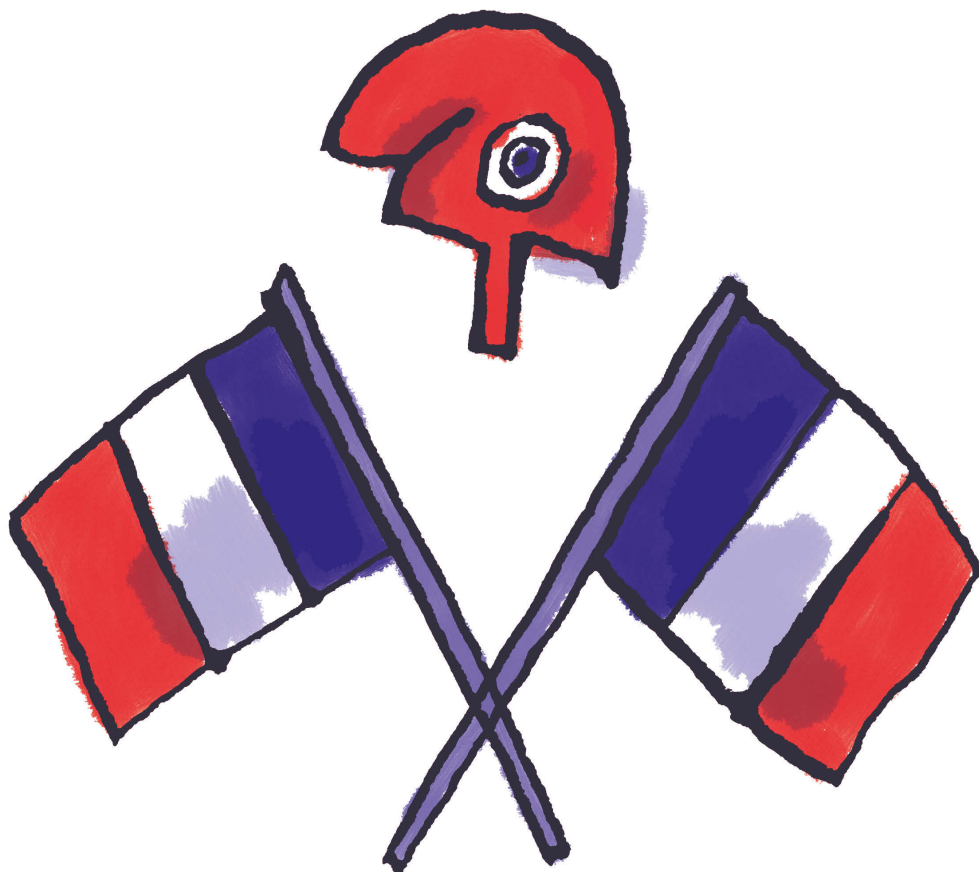
Quel est donc leur truc pour profiter ainsi en toute ingénuité d'un des arts de vivre les plus exquis de la planète ? La réponse ? Elle est multiple car il y a plusieurs tribus de Français qui, toutes, apportent à l'édifice commun. Citadins ou ruraux, banlieusards ou campagnards, modestes ou flambeurs, les « Frenchies » sont soudés par des liens invisibles et parfois inconscients, qui prennent racine dans un pot commun, où se trouvent jetés pêle-mêle Brigitte Bardot, Notre-Dame, Voltaire, Zidane, le Chanel N°5, Louis XIV, Louis Vuitton, les Champs-Élysées, Balzac, de Gaulle, Jean Paul Gautier, Louboutin, le champagne, Dior, Sartre, Françoise Hardy, Piaf et Brassens, Béatrice Dalle, Astérix et Obélix, Paul Pogba, Yasmina Reza et JoeyStarr. Découvrons avec ces tribus l'essence d'un *lifestyle* inégalé mais finalement très accessible... *This is France !*





**VIVÉ
LA FRANCE**

« COMMENT PEUT-ON ÊTRE FRANÇAIS ? »



«Ah! ah! Monsieur est français? C'est une chose bien extraordinaire! Comment peut-on être français?» Robert Kopp, d'après Montesquieu

Tout le monde sait reconnaître un Français. Facile, il a forcément une baguette de pain sous le bras, un béret vissé sur la tête et, mystérieusement, une coupe de champagne à la main. Il commente d'un air connaisseur les étapes du Tour de France avant de rejoindre sa femme, qui évolue avec grâce dans un sillage de Chanel N° 5, mal coiffée mais toujours élégante et surtout très mince, malgré les kilos de macarons qu'elle engouffre quotidiennement. Une petite pétanque entre amis au Champ-de-Mars, devant la tour Eiffel, est bien sûr prévue, avant de finir la soirée dans un chouette bistrot parisien en compagnie d'intellos bavards... Ah, on allait oublier, tout ce beau monde terminera le dîner par un camembert! Les Français assument totalement le folklore qui leur colle à la peau dans le monde entier. Et même, ils adorent en rajouter une couche! Oui, ils en viendraient «aux armes, citoyens!», s'il le fallait, pour défendre et protéger ces dix symboles typiquement frenchy.

① LA BAGUETTE



MARCHER À LA BAGUETTE AU FOURNIL DES CHAMPS

À la boulangerie du célèbre Roland Feuillas, on trouve un pain 100 % nature. Cet expert maîtrise toute la chaîne de fabrication. On lui doit des merveilles aux blés anciens fraîchement moulus à la pierre, panifiées à l'aide d'un levain naturel, à fermentation longue.

68, rue Pierre-Charron,
75008 Paris

Une légende dit que Fulgence Bienvenüe, lors de la construction du métro parisien à la fin du XIX^e siècle, demanda à un boulanger de lui fournir un pain de forme allongée, qui puisse se couper sans couteau pour éviter les rixes mortelles entre ouvriers qui retardaient le chantier. La baguette française était née ! Celle des sandwiches les meilleurs du monde... ou du fameux goûter cher à des générations d'écoliers : une barre de chocolat noir dans un quignon de la veille, à mastiquer avec ardeur, la joue déformée par l'effort !

Pendant la Seconde Guerre mondiale, levain et levure sont introuvables et la fermentation, étape essentielle, est favorisée par des additifs. Cette mauvaise habitude, conservée pour gagner du temps et de l'argent, va détourner les Français de la baguette. La situation est si grave que le gouvernement doit intervenir ! En 1993, il prend « le pain en main » et instaure par décret un cahier des charges strict pour la fabrication de la fameuse version « tradition ». Finies les cochonneries et vive la farine, le sel, l'eau, le levain et la longue fermentation comme au bon vieux temps ! La baguette devient un objet de culte, parfois assez cher si la boulangerie a le melon. Les Français font à nouveau la queue pour l'acquérir, le dimanche ou vers 19 heures, tout contents de constater en chœur : « Oh, elle est toute chaude ! » et ils sont toujours prêts à engloutir un ou deux croûtons sur le chemin du retour...

Et dire que personne ne l'aimait cette « dame de fer », pas même Gustave Eiffel qui s'en désintéressa quand son bureau d'études lui en montra les plans! Ce projet de « la tour la plus haute du monde » finit par capter l'attention du célèbre ingénieur, qui comprend que c'est l'occasion idéale de déployer son savoir-faire. Il remporte le concours de l'Exposition universelle de 1889 devant 107 concurrents. Ouvriers, ingénieurs et voltigeurs chargés du montage de la partie métallique se mettent au travail. Mais de nombreux artistes fustigent « ce squelette de beffroi », comme l'appelle Verlaine, qui va « défigurer Paris ». Pamphlets, lettres de protestation, sarcasmes et même pétitions n'empêchent pourtant pas la foule de se ruer pour visiter la tour, enfin terminée. Les années passent... ainsi que la curiosité! On parle même de la détruire. Gustave Eiffel se démène pour sa survie et installe une petite station d'observation météo à son sommet. Puis c'est l'armée qui l'utilise pour en faire son émetteur. On arrête même les Allemands sur la Marne, en 1914, grâce à elle! Antenne pour le télégraphe sans

fil, relais pour le tout nouveau téléphone, émetteur pour la radio et la télévision, la tour Eiffel est devenue indispensable! En 1944, Hitler, en pleine déroute, ordonne qu'elle soit rasée, ainsi que Paris. Fort heureusement, le général von Choltitz désobéira à cet ordre! Après la Libération, c'est au tour de l'armée américaine d'y installer un radar. Il faudra attendre les années 1960 pour qu'elle devienne un « haut » lieu touristique et batte des records d'affluence. La plupart des Parisiens rechignent à affronter les foules et attendent février, creux bien connu, pour y emmener leurs petits en excursion initiatique. Ils ne sont jamais blasés de la voir clignoter pendant cinq minutes plusieurs fois par nuit (une féerie prévue pour fêter l'an 2000 qui dure...): leurs comptes Instagram #iloveparis en témoignent! Au 14 juillet, jour de la fête nationale, il est du dernier chic de se faire inviter dans un appartement avec « vue », pour admirer en toute intimité le feu d'artifice traditionnellement tiré à ses pieds... La photo de mariage en robe meringue avec sa silhouette en fond est en revanche trop « cliché » pour un Parisien pur jus!

② LA TOUR EIFFEL



SE GOBERGER AU COMPTOIR CANAILLES

Ce bistrot revoit avec grâce les musts de la cuisine traditionnelle française et propose, à la saison du gibier, le fameux lièvre à la royale, recette hautement fantasmatique.

47, rue Rodier,
75009 Paris

comptoircanailles.com

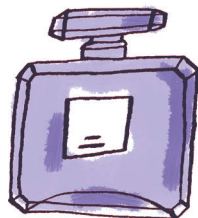
Nappe à carreaux, comptoir en zinc, mosaïques, banquettes en cuir un peu élimées, chaises en bois et cuisine familiale à la carte, pas de doute, vous êtes dans un « bistrot » authentique (ou fabriqué de toutes pièces, c'est tout le problème, parfois!). Tombée en désuétude ces dernières années, la cuisine bourgeoise de ménage reprend du poil de la bête. Normal, elle est conviviale, généreuse et économique. Un bistrot digne de ce nom convoque forcément le souvenir de ces plats que seules une mémé ou une maman savaient mitonner en prenant leur temps. Ceux qui les moquaient il y a encore quelques années s'en toquent. Simple et roboratif, cet art culinaire domestique est la marotte des jeunes chefs qui adorent réinventer l'œuf mayonnaise et le céleri rémoulade. Foie de veau persillé, andouillette-frites, gigot aux flageolets, bourguignon et coquillettes: végétariens de tous pays, passez votre chemin. Ici, les viandes sont à l'honneur et toujours accompagnées d'un « petit pinard » de derrière les fagots!

3



LES BISTROTS

④



LE CHANEL N° 5

Toujours dans le top 10 des parfums les plus vendus au monde, Chanel n° 5 est né en 1921, sans doute sur les conseils du grand-duc Dimitri Pavlovitch, amant de Coco Chanel, qui lui présente Ernest Beaux, créateur de parfum à la cour de Russie et précurseur convaincu que «le futur de la parfumerie est entre les mains des chimistes». Les parfums en vogue aux essences naturelles se dissipent rapidement et sont trop faciles à identifier. Ernest Beaux veut créer un jus tenace et inimitable. Il va, pour la première fois, utiliser des corps chimiques de synthèse, dérivés des hydrocarbures et découverts au tout début du xx^e siècle. Il les mélange ensuite à des essences rares comme la rose de mai, le ylang-ylang des Comores, du santal de Mysore... Quand il lui présente ses échantillons dans des flacons numérotés, Gabrielle Chanel sélectionne le n° 5. Par superstition, elle

conservera ce chiffre comme nom de son premier parfum, lancé un 5 mai! Son amant lui dessine un flacon épuré, inspiré des flasques à vodka de la Garde impériale. Si la liaison entre le beau Dimitri et Coco Chanel ne dure pas, le succès phénoménal du n° 5, créé du temps de leurs amours, ne se démentira jamais! Les Français d'âge mûr, à défaut de s'en mettre derrière l'oreille pour dormir nus (comme Marilyn Monroe), ont souvent eu une mère ou une grand-mère qui, avant de sortir, se tapotait le cou avec le bouchon en verre du flacon. Tout comme le souvenir de l'ascenseur outrageusement parfumé après le passage de la belle voisine du dessus, c'est leur petite madeleine...

chanel.com

Bien avant les jeux vidéo, les petits Français jouaient au Tour de France avec les cyclistes miniatures Roger et des billes. Encore fabriquées dans les moules des années 1930, les figurines autrefois en plomb et aujourd'hui en zamak (un alliage) sont toujours peintes à la main et continuent de faire rêver les collectionneurs du monde entier.

fonderieroger.fr

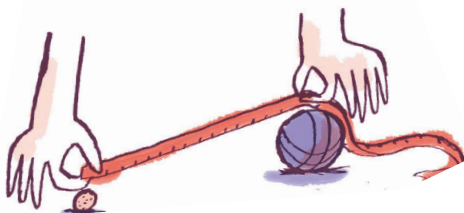
5

LE TOUR DE FRANCE



Cette célèbre course cycliste, véritable vitrine touristique de la France, est devenue légendaire en un peu plus d'un siècle. Organisée par un magazine sportif afin de rallier les premiers amateurs de vélo, le Tour de France s'élance de Montgeron (dans l'Essonne) le 1^{er} juillet 1903 devant le café Le Réveil Matin. Il relie les principales villes françaises en six étapes. Les journaux qui relatent l'événement battent des records de vente! Le Tour de France devient politique en 1911, quand son escale en Alsace-Lorraine, annexée par l'Empire allemand en 1871, est l'occasion pour la population de manifester un patriotisme français qui déplaît fort au Kaiser. Le public des origines, averti mais encore rare, célèbre les valeurs républicaines de ces courageux cyclistes, « aristocrates du muscle » qui peinent sur la « petite reine », comme on aime à appeler la bicyclette! Dès les années 1950, des fans plus populaires se captivent pour les épreuves qui passent désormais à la télévision. En 1960, le général de Gaulle assiste même à une étape du « Tour », l'installant définitivement au pinacle! En 1975, Valéry Giscard d'Estaing lance une tradition en remettant au vainqueur le maillot jaune sur les Champs-Élysées. Des sportifs venus du monde entier participent au « Tour », désormais célèbre au-delà des frontières, et... le gagnent! Même quand ils ne sont guère passionnés de cyclisme, les Français ont tous un minimum de bagage culturel, forgé l'été chez un papi qui le suivait assidûment. « Être un Poulidor », du nom d'un champion des années 1960-1970, signifie dans le langage courant qu'on est un éternel second! Même s'ils ne l'ont pas lu, les plus intellos aiment citer Antoine Blondin, écrivain élégant des années 1950, qui aimait tant le « Tour » qu'il en suivit 27 éditions pour le journal *L'Équipe*...

LA PÉTANQUE



⑥



Depuis cette nuit du 4 août 1789 qui abolit les privilèges, le peuple de France a recouvré le droit de tâter des jeux de boules, qui lui avaient été interdits par la noblesse. Ce sont les Romains qui ont fait découvrir aux Gaulois l'ancêtre de la pétanque devenu si populaire que le clergé, y voyant une concurrence à la pratique religieuse, tentera de l'interdire. Sans succès puisque, dès le XIX^e siècle, elle est le loisir préféré des Français! On se photographie en famille sur le terrain de boules, on s'affronte de village à village et l'on participe aux premiers concours et tournois lancés en 1894... Il n'est pas rare que les joueurs en arrivent aux mains!

En 1907, la fameuse «pétanque» (de «pieds tanqués» ou immobiles) naît en Provence pour un joueur perclus de rhumatismes. Elle donnera naissance à toute une mythologie fleurant bon le sud et l'anisette. Commenter «Oh, tu tires ou tu pointes» avec l'accent (comme chez Pagnol) fait encore rire les Français, même à Dunkerque ou Nancy. Ces dernières années, ce «sport» de joyeux retraités s'est offert un vrai coup de frais: les jeunes urbains adorent «tenter un carreau» ou «faire une casquette», en bande, l'été, les pieds chaussés de Riviera, ces chaussures françaises so chic, imitées du chausson à trou-trou du bouliste old-school!

**NE PAS PERDRE LA BOULE
AVEC OBU**

Fournisseur officiel des plus prestigieux tournois, Obut fabrique depuis 1955, dans la Loire, des boules de pétanque en acier brut: lisses, striées, en acier, en carbone, amorties, tendres, ou demi-tendres, rien n'est laissé au hasard pour qu'elles taquent le cochonnet avec maestria! Il existe même des crèmes pour les bichonner et un musée pour potasser le sujet.

obut.com



⑦ LE BÉRET

TIRER SON CHAPEAU À LA MAISON LAULHÈRE

Fondée en 1840, elle fournit l'armée française depuis la Seconde Guerre mondiale ainsi que d'autres forces militaires.

Toujours fabriqué à Oloron-Sainte-Marie, en fil de laine mérinos et gansé de cuir de la Montagne Noire, on reconnaît le béret traditionnel à sa petite « bouffette » (le petit nœud noir, jaune ou rouge) qui orne son côté.

laulhere-france.com

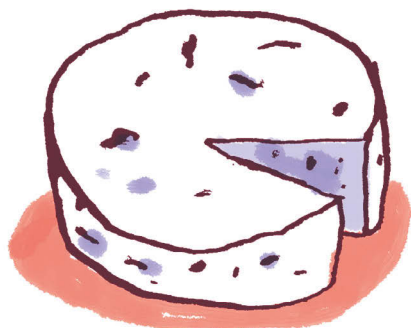
Ce couvre-chef en laine tricotée, plat comme une galette, a longtemps été l'attribut des bergers béarnais, des écoliers et des vieux messieurs français, avant de devenir celui des révolutionnaires ou des militaires. Au lendemain de la Première Guerre mondiale, les femmes s'émancipent et abandonnent corsets et froufrous. Elles adoptent le pantalon, ainsi que des vêtements et des accessoires masculins plus fonctionnels. Le béret, plus ou moins large, plus ou moins coloré et décoré, apparaît dans les défilés haute couture et sur les têtes de stars comme Arletty, Danielle Darrieux, Marlene Dietrich, Greta Garbo ou encore Lauren Bacall. Il se glamourise grâce à Michèle Morgan, débutante de dix-sept ans, qui reçoit de Jean Gabin, à la lueur d'un réverbère, l'un des baisers les plus célèbres du cinéma français dans *Le Quai des brumes*. C'est aussi coiffée d'un béret que Bardot, mitraille au poing, chante *Bonnie and Clyde* au côté de Serge Gainsbourg. Le béret « basque », comme Napoléon III appelait cette curieuse coiffe portée par les ouvriers du chantier de son palais de Biarritz, est aujourd'hui de nouveau plébiscité par Cara Delevingne, Rihanna ou Bella Hadid, toujours en avance d'une tendance. Mais il y a fort peu de chances que vous croisiez un Parisien ainsi coiffé, sauf sous l'Arc de triomphe, un 11 novembre ou un 8 mai. Et encore, pas sur des perdreaux de l'année !

Le claquos, le calendos... bref, le camembert est un mythe! Cette pâte molle à croûte fleurie, cousine du brie et du coulommiers, est née en Normandie en 1791, des mains d'une petite fermière du village éponyme. Au XIX^e siècle, les Parisiens le découvrent grâce au train qui relie Paris à Lisieux et Caen: le fleuron normand peut dorénavant être à Paname en un peu moins de six heures, bien protégé dans sa petite boîte en bois! Au XX^e siècle, victime de son succès croissant, sa production est industrialisée, souvent hors de son terroir, produisant de pâles imitations. Même si la législation est plus « cool-ante », les petits producteurs se battent pour défendre leur camembert « de Normandie AOP » fabriqué avec du lait cru non pasteurisé de vaches locales, bien plus gras et goûteux! Exhiber un spécimen parfaitement « coulant » – un camembert plâtreux déshonore un plateau! – reste un enjeu national important. Il est très malséant de commenter son odeur éventuelle et de faire des manières s'il est un peu trop avancé. Seules les femmes enceintes, qui se méfient de la listériose, sont pardonnées... Et encore!

OUVRIR SA BÔTE À
CAMEMBERT AUX
FROMAGES DE STÉPHANIE

Cette version très typée est au lait biologique et 100 % normande.

Le Champ Laudier,
61170 Saint-Léger-
sur-Sarthe
02 33 28 09 98



LE

CAMEMBERT

LES ⑨ SERVEURS ACARIÂTRES



Le garçon de café parisien se fait depuis belle lurette tailler un costard par le monde entier. Désagréable, renfrogné – la soupe à la grimace est souvent au menu! –, répondant par monosyllabes, infichu de parler anglais, feignant de ne pas voir le client s'il a décidé de dresser les tables du déjeuner... on en passe et des pires. Est-ce vrai? En partie seulement... Il faut comprendre ce «French waiter». Descendant direct d'une longue dynastie de types goguenards drapés de tabliers blancs, il a une haute idée de son métier. C'est pour ça qu'il n'apprécie guère qu'on l'apostrophe d'un «Garçon!!» sonore, en claquant des doigts.

Il n'est pas arrogant, il est sensible – nuance! C'est pour la même raison qu'il termine de nettoyer imperturbablement le comptoir alors qu'on lui a demandé l'addition: c'est à lui de décider de son emploi du temps – non mais, il a sa fierté! Et s'il corrige la prononciation d'un touriste qui s'essaie à commander un «croak misyuhr» ce n'est pas pour se moquer, c'est pour rendre service. Une fois qu'on a compris cela et qu'on s'essaie au mode badin, en gommant soigneusement tout rapport de force commercial, tout se passe très bien!