



SEM

MAXIM'S

L'HISTOIRE D'UN RÊVE

JEAN MAUDUIT / PRÉSENTÉ PAR PIERRE CARDIN



éditions du

ROCHER / VLADIMIR FÉDOROVSKI

présente *Un nouveau regard*

MAXIM'S
L'HISTOIRE D'UN RÊVE

JEAN MAUDUIT

Maxim's
L'Histoire d'un rêve

Avant-propos et postface de Pierre Cardin

 éditions du
ROCHER

« Un nouveau regard »
Collection dirigée par Vladimir Fédorovski

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction réservés pour tous pays.

© Éditions du Rocher, 1958, 2011.

ISBN : 978-2-268-07209-8

ISBN pdf : 978-2-268-00500-3

*À Marthe de Kerrieu, qui vécut le temps des équipages
et qui m'a conté ses histoires.*

AVANT-PROPOS DE PIERRE CARDIN

Il y a quelque trente ans de cela, Maxim's est tombé dans mon escarcelle. J'étais client de l'établissement, un habitué fidèle et heureux, lorsqu'un beau jour du printemps 1981 j'ai reçu un coup de téléphone de la propriétaire, Maggie Vaudable : « Voilà, me dit-elle, nous avons une décision à prendre. Mon mari et moi sommes sur le point de vendre Maxim's. Nous vous connaissons depuis longtemps, nous admirons votre travail et ce que vous représentez. Seriez-vous éventuellement intéressé? »

On ne pouvait aller plus droit au but. Depuis 1977, je participais à la gestion du nom de la marque Maxim's, j'avais l'Espace Cardin à côté, la proposition était donc logique. C'était l'époque où les princes du Moyen-Orient rachetaient toute l'hôtellerie de luxe à Paris, à commencer par le Ritz. Un peu surpris toutefois, j'ai

répondu à Madame Vaudable que je n'avais jamais songé à acquérir le restaurant lui-même. Elle a répliqué: « Eh bien, déjeunons ensemble. Nous en parlerons! » Le vendredi 1^{er} mai, nous nous sommes retrouvés avec Louis, son mari, et son fils François. Elle m'a expliqué la situation: « Nous avons très peu de temps pour nous décider. Cela me fait mal au cœur de me séparer de Maxim's. Malgré tout, l'argent me gère et me dirige, et si vous n'acceptez pas maintenant, lundi, c'est signé. »

Si l'on pouvait concevoir les ors et le luxe rachetés par des pétrodollars, l'idée de ce haut lieu si emblématique de Paris cédé à l'étranger avait quelque chose de heurtant. Or il se trouvait que j'avais signé la veille un contrat de plusieurs millions de dollars avec les États-Unis. J'avais donc une disponibilité financière. Le hasard! Cela me faisait un drôle d'effet de savoir que Maxim's allait être vendu. Je voyais l'échéance à quelques jours. J'ai répliqué vivement à Madame Vaudable: « Écoutez... non! Il est possible que je me porte acquéreur. Je vous donnerai ma réponse demain. »

La nuit donne parfois de bons conseils. Maxim's était bien trop historique, porteur d'élégance, de raffinement et de culture pour être laissé à d'autres. J'ai accepté, et nous avons signé le lundi. En trois jours, j'ai dépensé des millions, pour le bail seulement, car les Vaudable n'étaient pas propriétaires de l'hôtel, que j'ai acquis par la suite avec ses 1 200 m². Voilà comment l'affaire s'est passée: sur un coup de tête – et sur un coup de chance, puisque j'avais eu cet argent quelques jours avant.

Reste qu'on n'achète pas un endroit comme Maxim's, c'est lui qui vous prend. La première émotion n'est pas de franchir sa façade 1900, mais de songer que là même, dans ce qui était seulement un

studio d'architecte, Jacques Ange Gabriel a dessiné en 1758 pour la future place Louis XV les plans du garde-meuble royal qui deviendra l'hôtel de la Marine, et ceux du premier hôtel de la Monnaie, aujourd'hui hôtel Crillon.

Un siècle plus tard, plus exactement durant le Second Empire, c'est un glacier italien, Louis Imoda, qui s'y installe, obtenant l'autorisation de faire le commerce du café, du chocolat, du thé et des viandes froides. Malheureusement, le 14 juillet 1891, alors que la France se rapproche de la Russie en vue d'une alliance militaire hostile à l'empire allemand, le brave Imoda commet la sottise d'orner sa devanture de multiples drapeaux, dont celui de la Prusse. Sa boutique est aussitôt mise à sac par une foule dont la rage est décuplée en ce jour de fête nationale. Imoda ne s'en remettra pas. Il vend son fonds de commerce à un garçon de café, employé du bar américain le Reynolds, Maxime Gaillard, lequel, bien plus malin et tenant compte de l'anglomanie ambiante, fera de son prénom anglicisé une fabuleuse enseigne.

Le 23 avril 1893 s'ouvre le *Maxim's bar*, bistrot pour cochers qui aurait peut-être végété si une ravissante jeune parisienne, Irma de Montigny, actrice et un brin cocotte – l'une des figures du mouvement « snob » – n'était passée un mois plus tard, le 21 mai, jour du Prix de Diane, accompagnée de l'élégant Arnold de Contades. Pur hasard : elle n'avait pu avoir sa table habituelle ailleurs. Enthousiasmée par sa découverte, elle prédit à Gaillard : « Je vais le lancer, votre bouchon ! » Et elle tient parole. L'endroit devient un rendez-vous à la fois galant et mondain. On y retrouve, selon la revue *Le Chic*, tous les « cerceux, pschutteux, fêtards et paillards », havre final pour les noctambules.

À sa mort en 1895, Maxime Gaillard confie le destin de l'établissement à son maître d'hôtel Eugène Cornuché qui va le

métamorphoser en chef-d'œuvre Art Nouveau, grâce à l'architecte Louis Marnez et aux artistes en vogue de l'école de Nancy : Majorelle, Prouvé, Gallé, Guimard. La devanture est refaite et la décoration intérieure entièrement refondue en un fluide retour à la nature. Mais la botte secrète du nouveau patron, ce sont encore et toujours les courtisanes. Il a coutume de dire : « Jamais de salle vide. Toujours quelques belles figurantes que l'on place en vitrine, côté rue ! »

Avec Henri Chauveau à ses fourneaux, Maxim's s'enorgueillit de recevoir le prince de Sagan, le baron Lepic, le comte de Montequiou, Boni de Castellane, le duc de Morny. L'Exposition universelle a définitivement lancé l'endroit. S'y retrouvent les têtes couronnées, les grands-ducs russes, les milliardaires sud-américains, les barons allemands, baltes ou hollandais. Aux dames, la splendeur des toilettes et le chatoiement des couleurs, les messieurs, quant à eux, portent le frac, l'habit, la cravate blanche. On s'y rencontre pour le plaisir, bien sûr, mais aussi pour parler affaires et politique. Les ministres et les élus de la République ont investi les lieux. Avec la naissance de l'automobile et de l'aviation arrive une nouvelle clientèle : les industriels Bugatti, Charron, de Dion, Levassor, Michelin, Voisin, Citroën, Renault, et les aviateurs Santos-Dumont, Roland Garros et Blériot. Les artistes ne sont pas en reste : Sarah Bernhardt, de Max, Mounet-Sully avec son frère Paul, Réjane pour le théâtre ; Caruso et Chaliapine pour l'art lyrique ; Damia et Fréhel pour la goulante ; Fragson et Mayol pour le Caf' Conc'. Ainsi va la rue Royale, dans la chaleur de ses soirées, au son langoureux de ses violons tziganes. Feydeau y campe à longueur de nuits. Et pour cause, c'est quasiment pour lui un lieu de travail et d'observation – un observatoire, en somme. Un soir, tombant sur un directeur de théâtre pas très frais qu'un succès vient de remettre à flot, il lance : « Tu vas pouvoir soigner ta toilette.

– Mais je prends un bain tous les matins ! répond l'autre. – Eh bien, tu vas pouvoir changer l'eau ! » l'estoque Feydeau.

Vers 1910, le tango argentin et le *one-step* font leur apparition, mais cette extension internationale n'atténuera pas les haines entre nations. La Grande Guerre marque la fin d'une époque. Beaucoup d'anciens clients ont disparu. Avec l'après-guerre, bien des prérogatives se sont diluées dans le temps, et arrive la vague des nouveaux riches qui n'ont pas encore digéré leur propre fortune. Conséquence logique, la maison bat de l'aile, la société britannique qui la gérait liquide ses actions, et c'est Octave Vaudable, le père de Louis, qui prend les commandes. J'ai toujours eu la sensation, pour ma part, que Maxim's vous jauge, vous pèse et décide, au final, de vous garder ou pas.

Si Cornuché louchait sur les cocottes pour attirer le client, l'arme secrète d'Octave sera Albert, prince des maîtres d'hôtel et maître d'hôtel des princes, arme lourde, assurément, forte carrure et sourcil soupçonneux, qui va « refaire » la clientèle de Maxim's au cours des années trente, en la sélectionnant, en exigeant d'elle une tenue impeccable, en instituant des « vendredis habillés », en exerçant une tyrannie de bon aloi. Et comme il connaît son monde, qu'il fait servir à chacun ce qu'il aime sans qu'il ait à le demander, Albert conforte à chaque fois le succès de l'établissement qui l'emploie. Maxim's prend un nouveau départ. Dans les années cinquante, à la belle Otero, Édouard VII, Marcel Proust ou Feydeau ont succédé – entre autres – Jean Cocteau, Ava Gardner, Marlène Dietrich, Orson Welles, Grace Kelly, Rita Hayworth, Ali Khan, la Bégum, Elvire Popesco, ou le duc de Windsor.

Avec l'après-guerre aussi, et l'empreinte américaine sur la vie parisienne, les mœurs changent. Un vrai coup de jeunesse : chaque

soir, la direction de Maxim's laisse entrer une personne « originale », histoire de briser les codes. C'est ainsi qu'arrivent sous les yeux médusés du personnel une Brigitte Bardot aux pieds nus, à laquelle succède un César hirsute et en sabots, ou encore Salvador Dali brandissant par les oreilles un lapin vivant en ordonnant qu'on le lui passe à la casserole ! La bestiole s'en sortira indemne, évidemment.

Parmi les monstres sacrés, il y a La Callas, qui affectionne la « table rouge » du duc de Windsor. Lorsqu'elle vient, une fois par mois au moins, la rue Royale est envahie de fans et de paparazzis. La princesse Margaret, Jackie Kennedy, Louise de Vilmorin, les Rothschild côtoient désormais des artistes qui, bien loin d'être maudits, ont su s'enrichir : Ernst, Foujita, Miró, Picasso, Van Dongen et, quelques années plus tard, Andy Warhol. Les grands couturiers ? Dior et Balenciaga. Au début des années soixante, nous surgissons, Courrèges, Saint-Laurent et moi. C'est l'époque où je me lance dans la diffusion de mes collections de prêt-à-porter en grands magasins. L'amorce d'une révolution.

J'arrête ici cette énumération, exactement là où commence le délicieux livre de Jean Mauduit, qui raconte l'âge d'or de Maxim's de 1899 aux années soixantes. Je vous laisse le déguster, à l'instar du *Diorama gourmand*, recette dédiée au cher Christian Dior : vous chemisez un moule de glace vanillée, vous le remplissez d'un sorbet à l'orange. Quand le *Diorama* est démoulé, vous le recouvrez d'une feuille de chocolat et l'entourez d'œufs filés... Une merveille.

Et puis, je reviendrai quelques instants à la fin de cette magie, je veux dire à l'issue du livre, pour vous conter en quelques pages le destin de Maxim's, dès lors que je l'ai pris en main.



MAXIM'S ET LE BONHEUR

Vous arrivez pour la première fois chez Maxim's. Quel itinéraire vous y a conduit ? La curiosité ? Le hasard ? Au moment où, débarquant de votre Roll's Royce, de votre Cadillac, de votre Alfa Roméo, de votre carrosse enfin, vous parcourez trois mètres de bitume pour pénétrer dans le long vestibule tendu de rouge dont un voiturier et deux portiers vous ont facilité l'accès, sachez que vos pas se confondent avec ceux de l'Histoire.

Donc, voici le lieu de tant de plaisirs et le plaisir de tant d'hommes qui furent célèbres. C'est ici que, vêtues de ce qui est flatteur au regard des hommes – la soie, le velours, les pierres précieuses, sans oublier leur propre chair, si douce – les reines du siècle sont venues pendant trente ans, chaque soir, exercer leur pouvoir ; c'est ici que chaque soir, pendant trente ans, leurs conquérants et leurs

esclaves se sont disputé les battements de cils de la gloire. Si les civilisations ont une mémoire, à coup sûr c'est chez Maxim's que la France et Paris ont laissé leur carnet de rendez-vous. Pensez-y. Dites-vous, en cet instant solennel, que vous marchez derrière Boni de Castellane et dans le sillage d'Otero. Si cela ne suffit pas à vous émouvoir, ne vous en prenez qu'à vous-même. Mais, bien sûr, le cœur vous bat un peu.

Dès l'entrée, vous accédez à un monde différent de tous ceux que vous avez pu jusque-là explorer. Le premier signe en est la qualité des bruits qui vous accueillent ; ils sont ouatés, moelleux, ronronnants : des voix parlent, de la vaisselle tinte, des pas résonnent comme ailleurs, mais par une étrange contraction de l'acoustique, ils n'atteignent ni le même diapason ni la même sonorité. Une assiette qui tombe rue Royale – d'ailleurs il n'en tombe jamais – se casse à un endroit de la gamme bien particulier ; et si vous hurlez – à Dieu ne plaise ! – votre hurlement malgré vous se feutrerait. Il semble que sur toute chose se soit déposée une onctueuse pellicule de silence.

À peine êtes-vous parvenu au pied de l'escalier qui conduit à l'Impériale – mais vous allez tourner à droite vers la grand'salle – que le sortilège se confirme. Deux mains venues d'en haut ont escamoté votre manteau, votre canne, votre chapeau, votre foulard. Ce sont celles de Paulette qui, derrière un comptoir surélevé, pareil aux « boîtes à sel » des théâtres, préside avec deux acolytes aux destinées du vestiaire et commande aux trois portiers, aux trois chasseurs, aux deux dames des lavabos. En fonction rue Royale depuis 1934, elle est depuis 1929 la zélée collaboratrice d'Albert, et comme lui, elle