

*Les grands restaurants par Pierre Audiat.*

[1940] Et tous, depuis l'aide de camp de Goering jusqu'au plus jeune lieutenant d'état-major, s'empressent d'imiter leurs maîtres, d'étaler devant ce qu'ils croient « l'élite des Parisiens » leurs élégants uniformes et leurs manières de grands seigneurs. Après le dîner, ils prolongent la soirée dans les boîtes de nuit qui ne sont ouvertes que pour eux et leurs protégés, puisque nul Parisien n'est hors de son domicile après minuit sans ausweis. Ils boivent beaucoup, et comme le champagne, sans cesse réclamé, se fait plus cher, ils inspirent un arrêté du Préfet de Police, en février 1941, qui fixe trois catégories d'établissements de nuit et le prix maximum de la bouteille de champagne par catégorie, soit, respectivement, 200, 150 et 125 francs. Et l'on peut compter sur eux, ainsi que sur la craintive docilité des gérants, pour que ces tarifs soient respectés.

(Audiat, 1946, pp.110)

L'afflux des moyens de paiement entraîne, comme il est fatal, une élévation des tarifs sur les denrées alimentaires et en particulier sur les additions que présentent les restaurateurs aux clients dont le portefeuille est rembourré. Le prix moyen d'un bon repas, convenablement arrosé, monte à 300-400 francs. Par un geste de bienveillance pour les riches affamés, les autorités allemandes et françaises décident d'ailleurs de mettre en dehors de toute réglementation six établissements de grand luxe parmi lesquels Maxim's, La Tour d'Argent, Lapérouse, Drouant et Carton. Là, plus de limitation au nombre des plats servis et à la composition des menus ; il suffit de payer une taxe de 10 p. 100 sur l'addition, dont le produit va au Secours national, pour avoir le droit de faire ouvertement ripaille. Ce privilège, quel qu'en soit le prix, finira cependant par apparaître scandaleux en 1943 et l'arrêté instituant la libre bombance sera rapporté.

(Audiat, 1946, p. 165)