

## Le bar du 'Bouillon' tire ses litrons, rue Racine

**À TABLE !** | Plus qu'un bar, c'est une philosophie. Prêt à consommer en toute transparence, le *bar du Bouillon* propose bons jajas et assiettes justement grassouillettes. De quoi offrir de saintes habitudes aux parigot(e)s frileux et affamés.



© Bar du Bouillon / photo à usage médiatique, attribution requise

Il y a des adresses comme ça... Au début de la rue germano-Racine, on aperçoit à l'aise l'enseigne d'un bar. Fait froid, il pleuvine... **et pan ! on tombe sous le charme d'un troquet stylé Nouille , l'un de ces caboulots chaleureux de jadis qui se gêne à déléguer une carte vaillante et pomponnée. Au bar du Bouillon , un bouillon de saines cultures flotte dans l'atmosphère.** Repris des lointains du siècle d'avant, ici la fine gueule lorgne l'œil pétillant quelques fringantes bouteilles, dans une réplique plus vraie que nature, celle de l'époque tonitruante du grand Charles. **La salle transpire le genre en fauteuils et banquettes de velours aguicheuses, et serre les rangs comme les coudes à suivre le rythme d'une bienfaisante cuistance.**

Et ça met la gomme du **Jambon de boeuf Cecina de Leon affine 12 mois et Pâté en croûte maison (une dinguerie, mes ami(e)s !!!)**, Carpaccio de bar et de Saint Jacques a l'huile de truffe pour les intolérants



[Visualiser l'article](#)

**de bidoche et Taramas du Comptoir du caviar (Corail d'oursin, crabe, tobiko wasabi).** On ressort la betterave en carpaccio et la Crème brûlée de foie de volaille, **on boulotte fastoche les Fromages affinés du genre Comté 24 mois et confite de griotte, St Maur de Touraine et celle de tomate ou Saint Marcellin comme au grand temps des Halles, les vraies.** Comme un terroir parisien retrouvé n'arrive jamais seul, les vins, tapis dans un coin, supplient qu'on les débouche. **Ce qui semblait être un mystère muet, commence à s'épancher au verre, entonnant avec joliesse les politesses d'un Crémant de Loire Brut, Clos des Quarterons (Bulles), d'un Saint-Jo(seph), Brayonnette , Christophe Blanc (Blancs), ou d'un Chinon, Gabare Domaine Grosbois (Rouges) notamment** , sachant la carte fournie mais les *Rosés* timides (ceux pour se laver les mains). L'Extra Brut Vignes d'Autrefois *Pinot Meunier* 2013, Domaine Laherte Frères, Chavot-Courcourt (Champagne) console, vraiment.

Au *bar du Bouillon* , tout y est comme avant-hier, si ce n'est des gens qu'on imagine moins dans le cambouis qu'à l'usine, parfois un peu con à singer le populo'. **Bref, à y prendre des pincettes pour les un(e)s, les autres se taperont la cloche d'honnêtes fricots et nectars. D'ailleurs les gars du lieu, avenants, insistent les tables à mâchouiller à satiété. Passionnant comme, ces derniers mois, les nostalgies font recettes...** On sort du *bar du Bouillon* avec cette bonne humeur qui nous laisse, ensuite, sur le trottoir, ébahi et solitaire. Écharpe franchement nouée, on serait bien resté plus longtemps, avec un autre verre de jaja d'une main, une énième tranche de pâté en croûte de l'autre, pour refaire un monde, déglingué d'inepties.

**Le bar du Bouillon** , 3 rue Racine, Paris (VIe) – Ouvert ts les jours de midi à 15h, de 19h à minuit – Jajas pétillants, rouges et blancs (à partir de €6 le verre), Pâté en croûte maison (€7), Jambon Cecina sus nommé (€9), Poissonneries et crustacés (€9), Fromageries (à partir de €6) – Plus de renseignements *ici*