

www.businessmarchés.com

Pays : France

Dynamisme : 5



Page 1/4

[Visualiser l'article](#)

A Paris, le Bar du Bouillon remet les vignerons au centre du jeu

Visuel indisponible

Avec 250 vins, la carte du Bar du Bouillon, à Paris, offre l'embarras du choix. Pourtant, les vignerons y sont valorisés, aux côtés d'une offre de plats qualitative.

Dans le 6ème arrondissement de Paris, la devanture rappelle instantanément celle du Bouillon Racine. Le rapprochement avec le célèbre établissement, lui aussi propriété de Luc Morand, s'arrête ici. Pas de grande brasserie, mais une petite salle résolument cosy. Une sélection de 250 vins. Un service personnalisé effectué en alternance par trois sommeliers. Bienvenue du Bar du Bouillon, qui a ouvert ses portes début septembre.

« Nous voulons présenter le travail des vignerons, en privilégiant les meilleures pratiques possible, mais sans s'interdire d'élargir la carte. La carte est présentée par vignerons. Je ne vends pas du Chablis, je vends du Chablis de chez Pinson. Nous mettons en avant les vignerons que l'on aime. Il faut les remettre au centre du jeu », indique le responsable du Bar du Bouillon, Benjamin Buttner. L'équipe revendique de proposer aussi bien des vins au verre à 5 euros que des grands crus pouvant monter jusqu'à 1000 euros.



« La carte des vins a été conçue de telle manière à ce que le client puisse découvrir des vins de sa région, ou se laisser surprendre. Nous avons à cœur d'accompagner nos convives », précise Romain Evain, sommelier (photo) qui accorde un soin particulier à l'accueil en salle. « La sommellerie peut faire peur aux gens ! Nous sommes là pour partager et transmettre le travail et la philosophie des vignerons. Nous devons rendre la carte accessible et rassurante », rebondit Benjamin Buttner.

Une solide offre gourmande

www.businessmarchés.com
Pays : France
Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)



La carte s'accompagne d'une gamme de plats à partager. Dans l'offre froide, a retenu notre attention, tout comme le foie gras maison (9 euros). La brochette de magret de canard et de foie gras de la maison Masse (12 euros) constitue, elle aussi, une belle entrée en matière parmi l'offre chaude (couteaux gratinés, raviole de crevette dans un bouillon gingembre-crustacés...)

www.businessmarchés.com
Pays : France
Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)



« Nous proposons des tapas non transformées, mais aussi des plats préparés minute. Je suis issu de l'univers de l'épicerie fine. Nous avons trouvé des compromis avec des produits de qualité, mais toujours au meilleur prix possible. Il existe des exceptions comme l'anguille laquée à la japonaise et son risotto de riz vénéré, mais nous avons un pâté en croûte très élaboré (foie de volaille, pistaches, trompettes de la mort). La cuisine est commune au Bouillon Racine et au Bar du Bouillon », poursuit Benjamin Buttner. En dessert, l'œuf à la neige ou la mousse au chocolat détonnent par leur exécution, mais aussi par leurs prix sages (4 et 5 euros).

Des spiritueux locaux

www.businessmarchés.com
Pays : France
Dynamisme : 5



[Visualiser l'article](#)

« La clientèle est satisfaite de l'accueil. Nous recherchons une clientèle parisienne, un peu plus jeune qu'au Bouillon Racine. Nous sommes davantage dans un esprit bar à vins et gastronomique », ajoute le responsable.

Ne manquez pas de vous aventurer jusqu'à la page des spiritueux : ils sont signés de la Distillerie de Paris, sous la houlette de Nicolas Julhès. Le Spirit Drink Miel (43%) vaut, avec modération, le détour.