



Ouverture | Le Bar du bouillon, un bar de vigneron

Le 25 octobre, dans le quartier parisien d'Odéon, un bar à vins d'un nouveau genre à ouvert ses portes. Le Bar du Bouillon et sa carte de 250 références fait la part belle aux vigneron et aux cuvées méconnues voire confidentielles. Côté assiette, la propriétaire Luc Morand a soigné son offre...

Extension du Bouillon Racine (bijou d'Art nouveau classé monuments historiques), le Bar du Bouillon prend place au 3 rue Racine, dans le 5^e arrondissement de Paris, en lieu et place du Bouillon des colonies. Le propriétaire, Luc Morand (à la tête également du Pharamond dans le 1^{er}), veut faire de ce lieu à un bar de vigneron plus qu'un bar à vins. La carte de 250 références présente les hommes et les domaines, des noms les plus connus aux plus confidentiels tels Stéphane Tissot à Arbois qui produit en biodynamie l'un des plus beaux chardonnay de France, Pierre Gelin à Fixin ou Rodolphe de Pins qui a repris les rênes du domaine familial du Château de Montfaucon et créé des Côtes du Rhône à Lirac. Le patron envisage d'ailleurs, une fois par mois, de faire venir un vigneron dans l'établissement pour qu'il parle de ses produits. Pour accompagner et conseiller, Benjamin Buttner, Bourguignon passionné de vin, accueille les clients : « *L'ambiance et le service sont essentiels pour nous, il faut que nos clients se sentent bien. Et si, en plus, ils apprennent quelque chose, j'ai gagné ma journée.* » Luc Morand a fait le choix de soigner son offre alimentaire : jambon de bœuf de Cecina affiné 12 mois (9 €), carpaccio de bar et de Saint Jacques de Port en Bessin à l'huile de truffe (9 €), anguille laquée à la japonaise et son riz vénéré (14 €) ou encore couteaux gratinés (7 €)... Et pour les plus affamés, il est possible de commander les plats à la carte du Bouillon Racine.

35 places assises - ouvert 7 j/7 de 12 h à 15 h et de 19 h à minuit

