



🕒 30 octobre 2018 📍 Bar à vin, Belles adresses, Restaurants 🗨️ Pas de commentaire

Le Bar du Bouillon – bar à vins fins – Quartier de l'Odéon

Le [Bouillon Racine](#), l'une de nos adresses préférées à Paris vient de donner naissance à une divine annexe : **Le Bar du Bouillon**, un **bar à vins** pas comme les autres. Cet écrin dédié à l'œnologie et à la gastronomie française vient tout juste d'ouvrir ses portes rue Racine, à côté de son aîné.

L'adresse peut jouir de l'éclat du Bouillon Racine, créé en 1906 par les illustres **frères Chartier**. Classé Monument Historique, le temps semble s'être arrêté dans ce restaurant au charme frivole.

Bouillon Racine porte ce nom en référence au « bouillon », nom donné aux brasseries parisiennes de l'époque et Racine, le nom de la rue. Ainsi, Bouillon Racine et [Le Bar du Bouillon](#) se trouvent tout deux entre le Quartier Latin et Odéon.



Le Bar du Bouillon emprunte l'ADN **Art Déco** du Bouillon Racine mais s'offre quelques touches de modernité. La salle s'offre des teintes vert absinthe si chères à [Alfonse Mucha](#) et un bleu canard très à la mode. Les luminaires design viennent réchauffer l'atmosphère avec élégance.



Chaque détail a été étudié pour rendre hommage à la **Belle Époque** et au **Paris 1900**. Par exemple, le lettrage dos d'âne de la façade à la feuille d'or a été réalisé par la Maison Dubuis, dernier spécialiste des sites classés, et le comptoir en étain créé spécialement pour l'occasion par l'[Atelier Nectoux](#).



Le Bar du Bouillon propose une carte des vins très audacieuse, fine et pertinente. Benjamin met un point d'honneur à conseiller les convives, en synergie avec le désir d'excellence de Luc Morand, propriétaire des lieux. Chaque vin a une histoire à raconter, celle d'un vigneron et de son terroir.



Désireux de garder un côté à la fois chic et populaire, l'adresse propose des vins au verre à 5 euros, tout comme des bouteilles à 1000 euros.



Paris Frivole ne résiste pas à l'idée de vous citer quelques références :

Stéphane Tissot à Arbois, qui produit en biodynamie un délicieux Chardonnay de France, le Pinot Noir subtile de 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 au caractère presque bourguignon.

Le Bar du Bouillon aime surprendre en proposant des pépites issues de la nouvelle génération de vignerons : les Chinons de Nicolas Grosbois, qui cultive ses vignes comme un jardin pour donner naissance à un Cabernet mûr et puissant avec un beau potentiel de garde ou encore Alexandre Chartogne, qui propose des Champagnes structurés, puissants, à l'acidité gastronomique.



Les fins gourmets adoreront les assiettes à partager. Voici une myriade de saveurs pour les entrées froides : Jambon blanc truffé, pâté maison en croûte, comte affine 24 mois et sa confiture de griotte, St Maur de Touraine et sa confiture de tomate, Crème brûlée de foie de volaille, Taramas du Comptoir du caviar, Jambon de bœuf Cecina de Leon affiné 12 mois, Carpaccio de bar et de Saint Jacques à l'huile de truffe... (entre 8 et 12 euros).



Du côté des assiettes chaudes :

Brochette de magret de canard et foie gras de la Maison Masse

Riz Venere , asperges vertes et Comte affine 24 mois

Sucettes de poulet laque au miel et à la citronnelle

Saint Jacques de Port en Bessin snackée et purée de céleri à la truffe

Raviole de crevette dans un bouillon gingembre crustacés...



Les becs sucrés ne seront pas en reste :

Mousse au chocolat, oeuf à la neige, crème brûlée...



L'avis de Paris Frivole : le Bouillon Racine est une des institutions à Paris qui nous font le plus rêver car elle est une douce enclave préservée du temps, renfermant en son sein le Paris Frivole de la Belle Époque et du Paris 1900.

Le Bar du Bouillon, nouveau né de la mythique adresse allie tradition et modernité avec une décoration d'inspiration Art Déco de toute beauté, une carte des vins pointue et des mets exquis.

Nul doute que ce bar à vins soit placé sous le signe de la passion du vin et des bons produits du terroir. Cerise sur le gâteau, on aime l'accueil chaleureux de l'équipe, désireuse de nous faire passer un bon moment.



Le Bar du Bouillon

3 rue Racine Paris 6

Ouvert 7 jours sur 7 de midi à 15h et de 19h à minuit