

MARDI 30 OCTOBRE 2018

### Le mythique Bouillon Racine ouvre son bar à vin : le Bar du bouillon

Le 26 octobre dernier, le Bouillon Racine, sublime bistrot chic « art nouveau », ouvert depuis 1906 dans la rue du même nom dans le 6<sup>ème</sup> arrondissement, a vu naître son petit frère : le Bar du bouillon. Dans un style plus moderne mais tout aussi cosy, le bar propose une sélection assez pointue de pas moins de 250 références de vins français. L'objectif annoncé : faire découvrir aussi bien aux néophytes qu'aux grands connaisseurs, des vins de vigneron, à des prix accessibles, dans un lieu où on se sent bien.



Découverte et convivialité sont les maîtres-mots de l'équipe dirigeante du bar. Benjamin, sommelier de formation, vous accueille et vous conseille pour faire le meilleur choix sur la très belle carte. « Nous avons souhaité ne pas classer les vins par leur couleur, mais plutôt par leur vigneron. L'idée c'est de faire découvrir des produits de passionnés qu'on ne trouve pas partout et de partager leur philosophie. »



Sur cette carte Stéphane Tissot, qui produit en biodynamie l'un des plus beaux Chardonnay de France côtoie le Pinot Noir structuré et élégant de Pierre Gelin ou Rodolphe de Pins, qui a repris les rênes du domaine familial du Château de Montfaucon et créé des Côtes du Rhône au caractère presque bourguignon. La carte donne également la possibilité de découvrir des nouveautés comme 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. Et il y en a pour toutes les bourses. « Nous souhaitons que chacun puisse trouver le vin qui lui convient, du verre de vin à 5 euros à la bouteille d'exception à 1000 euros. »

Votre vin pourra être accompagné d'une très belle sélection d'assiettes à partager ou non. Les conseils de Benjamin et son équipe vous permettront d'effectuer les meilleurs accords. Jambon de bœuf de Cecina affiné 12 mois, carpaccio de bar et de Saint Jacques de Port en Bessin à l'huile de truffe, anguille laquée à la japonaise et son riz vénéré ou encore couteaux gratinés... On sent que la cuisine du Bouillon n'est pas loin. D'ailleurs, pour ceux qui ont une faim de loup, il est possible de commander un plat du grand frère.



Guillaume