



DÉVELOPPEMENT

Le Bar du Bouillon prend Racine

Un des fleurons de la brasserie parisienne se développe avec un nouvel établissement voisin. Fondé en 1906 par les frères Chartier et classé aux monuments historiques depuis 1995, le Bouillon Racine décline son cadre enchanteur en une superbe cave à vins, où il fait bon venir.

Ouvert pour le service du déjeuner et de 19 heures à minuit, ce concept malin a été inauguré le 24 octobre dans le quartier Odéon, à Paris (VI^e)*. Dans un décor art nouveau revisité chaleureux et décontracté, le Bar du Bouillon souhaite attirer novices et amateurs éclairés en quête d'un lieu chic et décontracté, au-

tour d'une carte des vins qui compile près de 250 références, dont des grands crus à petits prix.

Promouvoir les viticulteurs

En plaçant le vigneron au cœur de sa démarche, l'établissement vise à promouvoir les viticulteurs et leurs philosophies de production. La carte met en avant des viticulteurs et leurs domaines, comme Jacky Blot en Bourgueil et Montlouis-sur-Loire, Stéphane Tissot en Arbois ou encore Pierre Gelin en Gevrey-Chambertin. Autour, des planches à grignoter, l'offre bénéficie des recettes du chef du Bouillon Racine voisin dans un habile jeu de complé-



Un nouvel établissement où le vin est omniprésent.

mentarité, et de produits haut de gamme sélectionnés notamment par le Comptoir du Caviar et la Maison Masse. Le Bar du Bouillon s'agrémente, en outre, d'une jolie carte de vins au verre, avec 3 champagnes et un crémant de Loire entre 6 et 18 € la

coupe, 8 vins blancs des plus belles appellations françaises entre 6 et 13 € le verre, 10 rouges entre 6,50 et 15 € le verre pour un morey-saint-denis vieilles vignes, et 2 rosés de 6 et 8,50 € le verre. ●

*3, rue Racine, 75006 Paris