



air de paris

Trois caves sortent des sentiers battus pour célébrer Bacchus avec bonheur.

Du vin divin

UNE NOUVELLE PAGE s'écrit dans cette rue du VI^e. Le restaurant **Bouillon Racine**, ouvert en 1906, bijou de l'Art nouveau, ouvre son bar de vigneron à l'ambiance cosy. Epaulé par le propriétaire Luc Morand, le directeur et animateur Benjamin Buttner revendique 250 références de vins français. Ce Bourguignon aime faire découvrir des pépites et raconter les histoires. Pour accompagner les cuvées, de jolis plats mitonnés dans les cuisines du Bouillon Racine.

Au départ de cette autre cave séduisante, une agence événementielle dédiée à la cuisine contemporaine, **Fulgurances**, qui a ouvert un restaurant visant à valoriser les "seconds" en cuisine, en les accueillant en résidence. Puis le collectif élargit son terroir avec **En Face**, bar à vin et cave à manger nouvelle génération, terrain de jeux et de dégustation.

Enfin, les vigneronnaissent bien cette auberge qui sent bon le partage et l'amour du terroir. **La Pascade** (du nom de la spécialité aveyronnaise de crêpes soufflées), a été amenée au cœur du quartier Opéra par le sommelier Sébastien Pradal il y a plus de six ans. Ici, les références en matière de vin rivalisent d'inventivité avec la richesse des garnisons salées ou sucrées. Normal, quand on connaît le nouveau duo à l'œuvre : Baptiste Ballanger, ex-sommelier du Meurice et Bruno Doucet (chef de La Régalade Saint-Honoré). —



Ci-dessous, de gauche à droite : le bar du Bouillon Racine, un lieu engagé autour du vin français. Chez Fulgurances En Face, on accompagne son petit verre d'un grignotage de bons produits, au comptoir ou autour d'une table d'hôtes. À La Pascade, déclinaisons salées ou sucrées de la fameuse galette aveyronnaise.

Reinventing the glass

WINE BARS THAT ARE DEVELOPING CREATIVE, ORIGINAL WAYS TO PAY HOMAGE TO BACCHUS.

Bouillon Racine, a lovely art nouveau restaurant dating from 1906, has opened a cozy wine bar with a selection of 250 French vintages. Manager (and Burgundy native) Benjamin Buttner loves to share his finds and recount the stories behind them. A menu of simple, delectable dishes from the restaurant completes the tableau.

To supplement its restaurant showcasing the talent of guest "seconds" (assistant chefs), **Fulgurances** is expanding its scope with a new generation wine bar. **En Face** offers a selection of wines and snacks, to be sampled at the counter or around the communal tables.

La Pascade opened near the Opéra six years ago. Now under the supervision of former Le Meurice wine captain Baptiste Ballanger and Bruno Doucet, chef of La Régalade Saint-Honoré, it offers an inventive wine list accompanied by a selection of *pascades* (a kind of crêpe from southern France). ■



BAR DU BOUILLON, 3, rue Racine, Paris VI^e. Tél. +33 (0)1 44 32 15 64. bardubouillon.com

FULGURANCES EN FACE, 5, rue Alexandre-Dumas, Paris XI^e. Tél. +33 (0)1 43 48 14 59. fulgurances.com

LA PASCADÉ, 14, rue Daunou, Paris II^e. Tél. +33 (0)1 42 60 11 00. lapascade.com