



Bouillon Racine



PAR ANNE BÉRIC LE GOFF LE 16 JANVIER 2019

PARIS 6

A sa création en 1906, ce restaurant de la rue Racine était un Bouillon Chartier. Il demeure d'ailleurs encore l'enseigne. Après quelques changements de mains, il devint entre 1962 et 1995 une cantine pour le personnel de la Sorbonne. Peintures et boiseries s'écaillèrent et le formica s'installa en maître des lieux. Jusqu'en 1996 où une rénovation conduite par les Compagnons du Devoir lui redonna son lustre Art Nouveau avec boiseries vertes, miroirs et ses panneaux en bois aux motifs végétaux. Sans oublier les murs incrustés de carreaux de faïences colorés. L'opération fut suivie d'un classement par les Monuments historiques.



Depuis 2002, c'est un fils et petit-fils de restaurateur savoyard qui a repris en famille cette adresse. Luc Morand est un ancien cadre de chez Unilever Foods, la multinationale connue en restauration pour ses sauces en poudre ... «À l'époque où j'y travaillais, mon père a failli me déshériter...» blague-t-il.



Comme un retour de fils prodigue gastronomique, le bonhomme s'est converti au fait maison avec son « Bouillon ».

Mais il a délaissé la cuisine familiale mijotée à prix serrés qui faisait le bonheur des étudiants du quartier au début du XXème siècle pour les assiettes du chef Alexandre Belthoise. Ce dernier travaille de beaux produits autour d'un socle de recettes traditionnelles sans juguler sa créativité. Les viandes sont sélectionnées par le boucher MOF Didier Massot et tout est maison. A l'exception des glaces de la Maison Pédone.



La carte change avec les saisons mais on peut tomber en entrées sur un velouté de châtaignes et graines de sarrasin (8,50€) ou des couteaux gratinés au beurre d'ail (9,50€) que l'on pourra faire suivre d'un millefeuille croustillant de poitrine d'agneau fermier du bourbonnais Label Rouge (20€). Mais les grands classiques qui ont fait la réputation de la maison sont



Magret

là. A commencer par les 6

escargots de Bourgogne beurre d'ail et persil (8,50€).

Pour ce qui est de la carte des vins, le Bouillon Racine propose une vingtaine de vins au verre. Sélection plutôt ligérienne et bordelaise même si on relève un bourgogne Domaine de Chanzy 2017. Sur la carte des bouteilles, davantage de choix et pas mal de bios comme ce Saumur-Champigny Château de Villeneuve 2016 (29€) mais aussi de beaux bordeaux pour fêter de grandes occasions. Voire oublier les gros bouillons bus ...

Tous les jours le midi en semaine :

Formule midi en semaine : Entrée-plat ou plat-dessert 17,50 €

Plat du jours : 19€

Formule Menu Carte 1900 : (E+P+D) 35 €

Le Bar du Bouillon



À côté de son navire amiral, Luc Morand a ouvert en novembre 2018 un "Bar du Bouillon" mais toujours travaillé dans le même esprit Art Nouveau. L'endroit se veut un bar à vins plus « parisien » avec une carte de vins charnue de 250 références recueillant les cuvées des vignerons qu'il affectionne. On peut s'y faire servir des petites assiettes salivantes telles des bouchées de carpaccio de bar ou des copeaux de jambon truffé sans oublier des brochettes de magret et bien d'autres attractions gastronomiques. Ici, le Maître des lieux c'est Benjamin. Question bulles, le Philipponnat règne en maître et du côté de la Loire on apprécie en Saint-Nicolas de Bourgueil les Quarterons des Amirault... beaucoup plus pacifique que le « quarteron » des généraux de l'OAS.

Une fois par mois, le Bar du Bouillon organise un dîner avec un vigneron ami. Ainsi le 23 janvier, le Bar du Bouillon devait accueillir Rodolphe de Pins, propriétaire et vigneron du Château de Montfaucon à Lirac (côtes-du-rhône). L'occasion de découvrir ses vins autour de 5 accords mets / vins d'exception. A partir de 20 h. Droit d'entrée : 70€/personne

