

marie france

La Bar du Bouillon : un bar à vin chic et décontracté où l'on se régale !

CLARA CROCHEMORE JEUDI 7 FÉVRIER 2019 MIS À JOUR LE JEUDI 7 FÉVRIER 2019



Déguster de très bons crus à des prix accessibles, c'est le credo du Bar du Bouillon, le bar à vin du Bouillon Racine. Un lieu élégant et convivial où passer moment agréable entre bons verres de vin et délicieuses tapas !

f Bar à vin chic et cosy, le Bar du Bouillon devrait devenir le nouveau QG des amateurs de vins, connaisseurs ou simples curieux ! Nouvelle annexe du mythique Bouillon Racine, classé monument historique, il s'inspire du style Art Nouveau de son aîné en y ajoutant une pointe de modernité. Plus intimiste et moins agité, ses fauteuils en velours nous donnent envie de nous poser des heures et des heures. C'est justement la volonté de Luc Morand, à la tête du lieu, et de Benjamin Buttner, sommelier passionné : le Bar du Bouillon met à l'aise et permet de découvrir de belles références de vin dans un cadre décontracté. En prime, des tapas savoureuses et la sensation d'en avoir appris un peu plus en matière d'œnologie à la sortie !

UN BAR À VIN QUI BOUSCULE LES CODES



Difficile de choisir parmi les 250 références proposées ! L'originalité de la carte ? Elle ne classe pas les vins par couleurs, mais elle met plutôt les vigneron à l'honneur, les grands noms comme les moins connus. Une façon de leur rendre hommage et d'humaniser notre verre. On se laisse guider par Benjamin Buttner, quelques mots lui suffisent pour nous conseiller. Et si vous souhaitez connaître l'histoire qui se cache derrière chaque étiquette, il saura répondre avec enthousiasme et précision. Pour accompagner notre dégustation, on goûte aussi aux excellentes tapas... On a particulièrement fondu pour les saint Jacques Port en Bressin snackées et leur purée de céleri à l'huile de truffe (12€), les couteaux gratinés et leur sauce savoureuse (7€) et les brochettes de magret de canard et foie gras de la maison Mass (12€). Mais si vous ne deviez en choisir qu'une, on vous conseille les sucettes de poulet laqué au miel et à la citronnelle (8€)... un délice ! Les desserts, eux, sont volontairement régressifs et visent à nous rappeler ceux de notre enfance : mousse au chocolat gourmande (5€), *iles flottantes* aériennes (4€) ou encore crème brûlée (4€).

Si vous voulez jouer les apprentis œnologues, le Bar du Bouillon propose tous les mois une dégustation sous forme de dîner en présence d'un vigneron. Tous les jeudis à partir du 21 février, on pourra aussi venir faire une dégustation de trois vins à l'aveugle pour 19€ seulement !

Le Bar du Bouillon

3 rue Racine, 75006 Paris

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à minuit

Dégustation de trois cuvées mystères tous les jeudis à partir du 21 février de 18h à 21h.