



# RESTAURANT BAR DU BOUILLON, À PARIS

Is ne sont plus si nombreux, les bars à vins. De nouvelle génération, on entend. Raison de plus pour se réjouir quand des initiatives comme celle-ci renouvellent le genre. Dans les murs du Bouillon Racine, mythique adresse des fauchés de la Belle Époque – et des touristes d'aujourd'hui –, en plein cœur du Quartier latin, il faut pousser la porte mitoyenne, celle du Bar du Bouillon. À côté de la brasserie proprement dite, il mène sa petite vie



PHOTOS: BENEDETTA CHIALA - D. R.

de bar à vins soigneusement pensé, grâce à Benjamin, son sommelier, qui slalome entre quelque 250 vins français choisis au coup de cœur. Ici, les « afterworks » se déroulent entre potes et avec 3 vins mystères à découvrir. Une fois par mois, on passe vraiment à table avec un vigneron venu spécialement présenter ses vins. C'était Nicolas Grosbois, ce soir-là, du domaine bien connu du même nom, à Chinon ; quatre vins expliqués, autour de quatre

plats. Alliances bien vues, cuisine bourgeoise de bon aloi (escargots de Bourgogne sur pâte feuilletée, avec un blanc d'Azay-le-Rideau tout à fait respectable), ambiance décontractée... On passe un agréable moment, sur les petites routes des vins français. **M. G.**  
**Afterwork : 3 cuvées mystères, 19 €.**  
**Dîner vigneron : 55 € par personne, quatre plats, quatre vins.**  
**Bar du Bouillon, 3, rue racine, 75005 Paris. Ouvert 7 j./7. bardubouillon.com**