



Paris Frivole

🕒 24 novembre 2017 📍 Belles adresses, Restaurants 💬 Pas de commentaire

Bouillon Racine – un dîner digne de la Belle Epoque – Resto Partner

On entend encore les rires cristallins des [Cocottes de la Belle Epoque](#) atablées dans ce restaurant du Paris 1900. Fourrures et parures déployées, elles s'affairent à attirer les regards avec leur attitude tantôt exaltée, tantôt lascive. Leur sillage capiteux laissent flotter dans l'air des notes de Patchouli qui rivalisent avec l'odeur alléchante des plats du terroir et des mets raffinés. La grande heure des restaurants parisiens a sonné. Dandies et gentlemen emmènent leur illégitime amante et leur légitime épouse dans ces hauts lieux de la gastronomie française. [Bouillon Racine](#) en est l'un des plus emblématiques. On imagine dans ce haut lieu d'Histoire la multitude d'instantanés gourmands préservés au fil des années entre ses murs.



*Cette exquise adresse créée en 1906 par les illustres **frères Chartier** brille de mille feux avec son style Art Nouveau. Classé Monument Historique, le temps semble s'être arrêté dans ce restaurant au charme frivole. Bouillon Racine se nomme ainsi car « bouillon » était le nom donné aux brasseries parisiennes de l'époque et Racine en référence au nom de cette rue. Ainsi, Bouillon Racine se trouve entre le Quartier Latin et Odéon.*



Le décor est à couper le souffle : on admire les miroirs biseautés, les opalines, les plafonds hauts et les boiseries avec la nette impression de se trouver au coeur d'une faille spatio-temporelle. Le charme opère d'emblée.



*Paris Frivole a eu la chance d'y être invité à l'occasion de la [Quinzaine Gourmande](#) organisé par **Resto Partner**. Le principe est simple : une saison / un produit à l'honneur au sein des restaurants partenaires. Le **poisson Rascasse** était mis en lumière durant 15 jours à travers une recette inédite imaginée par chaque Chef, une aubaine pour les fins gourmets avides de nouveauté.*

*Nous nous sommes rendus au Bouillon Racine, une des belles références du carnet d'adresses de Resto Partner avec la ferme envie de découvrir la cuisine d'**Alexandre Belthoise** qui est aux commandes de l'établissement depuis 15 ans ! Sa démarche de gastronome est de proposer une cuisine française inspirée des recettes raffinées du terroir avec des produits frais du marché, issus des meilleurs producteurs. On retrouve dans ses assiettes toute la magie des dîners du Paris Frivole d'antan qui nous inspire tant, celui du début du siècle, lorsque l'on venait tout juste de dresser la Tour Eiffel pour l'Exposition Universelle et de construire les premiers métros parisiens.*

Ne vous attendez cependant pas à trouver dans vos assiettes des plats sans surprises, le Chef s'est évertué à travailler les textures et les alliances de saveurs avec créativité !

Voici le récit en image de notre voyage culinaire au coeur du Paris 1900 des incroyables Frères Chartiers...



Cappuccino de boudin noir et foie gras : l'alchimie de deux crèmes qui entrent en symbiose avec douceur.



Foie gras mi-cuit, chutney de mangue : un incontournable de la carte qui met en lumière un foie gras préparé dans les règles de l'art et parfumé juste comme il faut.



Du côté des plats, nous avons opté pour des plats carnassiers !



Choux farci aux trompettes de la mort surprend avec son allure végétale mystérieuse. Entourée de feuilles de choux, la farce fondante sublime les arômes délicats de ces champignons au nom loufoque.



Plat du jour sanglier, légumes croquants et tagliatelles : une viande d'une tendreté infinie présentée avec une rusticité remarquable.



Du côté des desserts, nous avons opté pour la dichotomie. D'un côté un dessert raffiné et frugal, de l'autre un dessert gargantuesque et généreux !



Dessert du jour aux marrons et au pain d'épices : une caresse culinaire de saison qui fleure bon les épices de Noël.



Gaufre fourrée de la Maison La Bruxelloise à la crème brûlée : un dessert massif pour les appétits solides !



Du Côté des vins, nous nous sommes laissés guidé par les accords mets vins suggérés par le personnel du Bouillon Racine. Nous avons particulièrement apprécié la qualité de ces nectars :

- Crozes Hermitage Cuvée L, Laurent Combier 2016 (bio)

- Moulis, Château Chasse Spleen, Cru Bourgeois exceptionnel 2012

- Bordeaux Supérieur, château Trocard 2015

L'avis de Paris Frivole : le Bouillon Racine nous a fait voyager au coeur de la période de l'Histoire qui nous inspire le plus, le Paris 1900 de la Belle Epoque. Le temps semble s'être arrêté dans cet antre aux allures frivoles. Le décor Art Nouveau est trébuchant de beauté. Dans l'assiette, le Chef revisite les grands classiques de la gastronomie française avec justesse et modernité. Quelle divine adresse...

LE BOUILLON RACINE

3 rue Racine,
75006 PARIS

Métro Cluny – La Sorbonne

Réservations au 01 44 32 15 60

Ouvert du lundi au dimanche en service continu de 12h00 à 23h00