



Restaurant Bouillon Racine : la délicieuse cuisine française dans un Monument Historique !

Il y a des rendez-vous qu'on attend avec impatience et celui de Restopartner en fait parti. Durant ce mois de novembre, nous allons avoir le plaisir de découvrir des nombreux plats signatures préparés spécialement pour *Le mois gourmand*, par des chefs ayant l'amour de la cuisine de qualité. C'est ainsi qu'avec ma fille, nous avons choisi *Bouillon Racine*, un restaurant de cuisine traditionnelle dont la décoration Art Nouveau lui a valu d'être classé monument historique. C'est parti pour un voyage gourmand dans le Paris de la Belle Époque !

Bouillon racine

La cuisine française traditionnelle



Le mois gourmand est une opération organisée par Restopartner, réunissant depuis 2009 de nombreux restaurateurs indépendants, qui ont comme point commun une cuisine de qualité : un joli concept gourmand né de la rencontre entre **Pascal Mousset** et **Bertrand Lazare**. Initialement programmé sur quinze jours, le rendez-vous se prolonge dorénavant sur une période d'un mois.



↪ C'est ainsi que du 1er au 30 novembre 2018, nous aurons le plaisir de découvrir les plats signatures des chefs, mais aussi la possibilité de gagner le remboursement de notre addition en participant au concours *Le Ticket gagnant* sur le site de Restopartner. Il suffit d'envoyer l'addition (d'une valeur maximum de 100 €) de l'un des restaurants participants à l'opération.



Notre table à droite

BOUILLON RACINE Un joli voyage à la Belle Epoque

Avec ma fille Aimie, nous avons opté pour le restaurant **Bouillon Racine** situé dans le 6eme arrondissement de Paris : un très beau quartier où l'on pourra visiter l'église Saint-Sulpice, le Pont des Arts ou encore l'Institut de France et le quartier de Saint-Germain-des-Prés. Situé à proximité de Notre-Dame, ce restaurant a été fondé en 1906 par Camille Chartier. Avec son frère, ils créeront près de 250 bouillons dans la capitale !



L'histoire du Bouillon Racine

Il faut remonter à 1855 pour en comprendre l'origine du nom : à l'époque Pierre-Louis Duval eu l'idée de proposer un plat unique de viande et un bouillon aux travailleurs des Halles. Le concept se développe si bien que cela donnera naissance à la première chaîne de restauration populaire au début des années 1900. Une époque où l'Art Nouveau en pleine émergence est très à la mode dans les restaurants. C'est ainsi qu'en ce début du XXème siècle, les meilleurs artistes et artisans sont sollicités par les restaurants pour reproduire cet art décoratif, dont on peut en admirer toute la splendeur au Bouillon Racine : une décoration qu'à su préserver le Bouillon Racine lors de sa rénovation en 1996, grâce aux *Compagnons du Devoir* et qui lui a fallu d'être classé Monument Historique.



Son attrait architectural est indéniable : entre les miroirs biseautés, les motifs végétaux ou encore les boiseries ciselées, cette décoration de prédominance de vert dans un style baroque nous a totalement émerveillées. Sa beauté tout simplement exceptionnelle. Si vous avez l'occasion de passer dans le quartier, je vous conseille vivement d'y faire une halte.



Place au menu

C'est donc dans ce splendide cadre de la Belle Époque que le chef Alexandre Belthoise propose une cuisine traditionnelle française façon 21ème siècle : on garde les classiques tout en y incluant une certaine modernité. C'est donc dans ce cadre prestigieux que l'on pourra venir se restaurer et ce même si l'on a un petit budget. En effet, le restaurant propose la formule du midi à 17,50 € (entrée/plat, Plat/dessert ou Plat/café), mais également la formule 1900 à 35 € (entrée, plat, fromage ou dessert) et même un menu enfant à 14,50 € (moins de 12 ans).

↳ Je me suis rendue avec ma fille Aimie pour le déjeuner à l'heure d'ouverture du restaurant soit 12h : 5 minutes avant précisément, afin de pouvoir faire mes photos tranquillement. Nous avons eu l'opportunité de prendre une entrée, un plat et un dessert. Côté boisson, notre choix s'est porté sur de l'eau plate, mais le restaurant propose également une carte de vin, à consommer avec modération bien sûr.

Installées sur une table à deux couverts à côté du bar (voir photo), nous avons été rapidement servies dans la mesure où nous étions les premiers clients. Le serveur et la serveuse ont su se montrer attentionnés et réactifs tout en sachant se faire discrets. Par contre, je vous recommande vivement de réserver, car le restaurant s'est rapidement rempli.



Foie gras et chutney de mangue

Nous avons commencé notre repas par un foie gras mi-cuit accompagné d'un chutney de mangues. C'était la première fois que je dégustais ce fruit tropical en chutney. Habituellement, je ne consomme pas de mangue, tout simplement parce que je n'en raffole pas. J'ai donc été surprise de l'apprécier autant en condiment. Il sait relever la saveur du foie gras sans en dénaturer le goût : ce mélange sucré/salé est juste parfait !



Filet de boeuf, poêlée d'haricots verts

Aimie a décidé de poursuivre son repas avec ce filet de bœuf, poêlée d'haricots verts, un bœuf sélectionné par Didier Massot, meilleur ouvrier de France. Je peux vous dire que ma fille l'a vraiment aimé : cuisson parfaite, viande fondante en bouche, elle en a savouré chaque bouchée. Et que dire des légumes ! Ce ne sont pas simplement des haricots verts, mais une multitude de saveurs qui les rend uniques : chef Alexandre Belthoise : si vous passez par ici, j'aimerais la recette qui fait aimer les légumes !



Plat signature

J'ai choisi le plat signature élaboré pour le mois gourmand par le chef Alexandre Belthoise. Celui-ci se compose de noix de Saint Jacques de Port-en-Bessin. Ce petit port de pêche artisanal organise chaque année la *Fête de la coquille St Jacques et des produits de la pêche*. Si vous passez dans le coin le 10 et 11 novembre 2018, cela serait l'occasion d'y passer un bon moment grâce aux animations et au Festival de *Musique sous les embruns*.

Mais revenons à notre plat signature ! Ces noix de St Jacques - caramélisées à la plancha - sont accompagnées d'une délicieuse mousseline de céleri onctueuse à l'huile de truffes et d'une émulsion marinière. Cette recette est absolument savoureuse : un joli mariage de produits nobles que sont les noix de St Jacques (à la chaire très tendre) et l'huile de truffes. Par ailleurs, le plat offre un joli visuel grâce à ces notes de couleurs : c'est beau et délicieux !



Glace artisanale Pedone

Il n'y a pas de repas sans dessert : Aimie a choisi pour l'occasion une glace fruitée artisanale provenant de la Maison Pedone. Nous avons eu l'occasion de découvrir ce Maître glacier lors de notre visite Au petit Marguery. Leurs sorbets sont excellents et c'est peu de le dire ! Cette glace pêche de vigne, fraise senga et framboise, parsemée de fruits et d'éclats d'amandes n'a pas dérogé à la règle : un délice !



Paris Brest rhubarbe et fraise

C'est en voyant la photo du compte instagram de Bouillon Racine, qu'une envie irrésistible m'a pris de goûter à ce Paris Brest revisité : sa présentation ultra gourmande est déjà un plaisir pour des yeux, mais sa dégustation encore plus ! Je vous le recommande vivement. On y retrouve les fondamentaux de la pâte de choux, garnis d'une crème, ici à la fraise. Celui-ci repose sur une compoté de rhubarbe. Ai-je vraiment besoin de préciser que c'était délicieux ? Si je n'avais pas été au restaurant, j'en aurais léché l'assiette !



En conclusion : Bouillon Racine fut une très belle découverte aussi bien pour ces plats gourmands que pour son cadre exceptionnel, dont la décoration vous fera voyager dans le temps. C'est assurément un lieu gastronomique qu'il faudrait tester si vous passez sur Paris !

Connaissez-vous ce restaurant Bouillon Racine ?

Que pensez-vous de cette décoration Art Nouveau ?

Info pratique :

Bouillon Racine

3 rue Racine, 75006 Paris

Lundi au dimanche: 12 h à 23h



Restaurant **Bouillon Racine**
Un merveilleux voyage gourmand
à la **Belle Époque**

LE PETIT MONDE DE NATIEAK.COM