



CE SPLENDIDE RESTAURANT ART NOUVEAU QUI DATE DE 1906 PROPOSE UN MENU À SEULEMENT 19,50€ À PARIS !



Comment un **restaurant parisien** aussi splendide peut proposer un **menu à 19,50€** aujourd'hui ? C'est parce qu'il s'inscrit dans une **tradition** née dans la capitale au milieu du XIXe siècle : les fameux **bouillons** ! Celui-ci a conservé son époustouflant décor Art Nouveau **depuis 1906**, qui nous plonge dans le fabuleux **Paris de la Belle Epoque**. On vous emmène à la découverte de ce lieu **historique et insolite**...

UNE TRADITION NÉE À PARIS

C'est en **1855** que naît le tout premier bouillon parisien, grâce à un **boucher des Halles** qui souhaite restaurer les **travailleurs modestes** du coin. Ce monsieur Pierre Louis Duval leur propose alors un **plat unique de viande** avec un bouillon tout simple, qui les revigore **à bas prix**. Mais son idée connaît un tel succès qu'elle va dépasser l'enceinte du quartier, et qu'en 1900, on compte déjà **250 bouillons** dans tout Paris ! Il en reste encore une quinzaine aujourd'hui, dont certains ont gardé des **décors d'époque** vraiment exceptionnels...



© Bouillon Racine

UN JOYAU DE L'ART NOUVEAU

L'un des plus impressionnants se trouve dans le **6^e arrondissement** de la capitale. Créé en **1906** sous le nom de "Grand Bouillon Camille Chartier", il reflète à merveille la mode de son temps : **l'Art Nouveau** ! Il doit son splendide décor de **miroirs, boiseries et céramiques** aux motifs végétaux, à l'architecte Jean-Marie Bouvier et au **maître verrier** Louis Trézel. Racheté par l'Université de Paris, le restaurant est réservé au **personnel de la Sorbonne** dans les années 1960, puis rénové par les **Compagnons du Devoir** dans les années 1990, et prend finalement le nom de la rue dans laquelle il se trouve... Nous sommes bien au **Bouillon Racine** !



© Bouillon Racine

Événement : Cette visite guidée insolite vous permet de découvrir le meilleur de l'Art Nouveau à Paris !

UN MENU ACCESSIBLE

Malgré sa situation dans un quartier chic, son décor sublime, et son classement aux **Monuments Historiques**, le Bouillon Racine a su conserver des **prix abordables**. La formule midi commence à seulement 19,50€ pour entrée-plat ou plat-dessert, et est à 36€ pour entrée-plat-dessert. En cuisine, le **chef Alexandre Belthoise** (qui a travaillé au *Lutetia* et au *Bélier*) concocte de délicieux plats **français traditionnels** changeant au fil des saisons... Un très **bon plan**, qu'on ne trouve aujourd'hui plus que dans les bouillons !



© Bouillon Racine

Bouillon Racine

3 rue Racine, 75006 Paris

Infos pratiques et réservations sur leur site [ici](#)