



ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

LE FIGARO MAGAZINE

LE BOUCLARD, À PARIS

Unique ! Ni bistrot ni restaurant classique. Un lieu populaire où la cuisine de grand-mère est celle des familles. C'est bon, sans être léger...

Dans sa catégorie, le Bouclard de Michel Bonnemort est un monument. Unique, car jamais copié. Le foie gras est excellent, servi avec des petites rattes parfumées à l'huile de truffe, enrobées de gros sel et de fines herbes. Une chouette idée. Les plats sont ceux traditionnels des familles françaises, où la grand-mère tient la poêle. Jamais légers, mais authentiques. On se régale avec de l'archiclassique et on met sa serviette autour du cou. C'est Jacqueline, l'épouse du patron, qui reçoit et sert. Elle est parfaite. Son patron-mari a de la chance. Michel Bonnemort tient ce lieu improbable depuis trente-trois ans. Présent à l'heure du déjeuner, on l'aperçoit parfois le soir, s'il est en forme. Il a inventé l'endroit et veille à ce qu'il ne bouge surtout pas. Le Bouclard est une affaire de famille, puisque c'est le neveu, Alexandre Marnet, formé sur place et passé par des écoles de cuisine réputées, qui est aux fourneaux. La tradition est donc totalement respectée.

PLUS AUTHENTIQUE, C'EST RARE

Je suis venu au Bouclard il y a plus de trente ans. Rien n'a changé dans ce bout de salle tarabiscoté, doté d'un bar et d'une minuscule loggia. Il existe un menu à 30 euros (entrée, plat, dessert, verre de vin) pour les plus pressés ou pour ceux qui vont au spectacle après. À la carte, la soupe à l'oignon, bien sûr, les œufs mayonnaise, servis mollets, la terrine maison, les escargots de Bourgogne, le gratin de queues d'écrevisses à l'échalote et sauvignon, la poêlée de champignons. Pour les plats, le poulet Rosalie (haut de cuisse désossé) à l'estragon, moutarde, pointe de vanille ; le magret de canard grillé ; le rognon de veau aux



pleurotes, graines de Meaux et tagliatelles maison. Tout est parfaitement exécuté, pas forcément de la cuisine légère, mais savoureuse. Au dessert, ne pas rater la mousse au chocolat de Jacqueline, sans beurre, sans jaunes d'œufs. Le baba au rhum est aussi une spécialité de la maison. Le Bouclard affiche souvent complet. Il est vrai que, par sa longévité, les clients, jamais déçus, sont souvent devenus des habitués. Mais les étrangers, friands d'authenticité, viennent aussi en nombre. En effet, plus authentique, c'est rare. Réservé, c'est sûr, aux estomacs peu fragiles... Le Bouclard est une chaleureuse expérience.

Le Bouclard. 1, rue Cavallotti, Paris 18^e (01.45.22.60.01). Prix : environ 90 €. Fermé samedi midi, dimanche et lundi.

TOC TOC ? C'EST QUI ?
LAPINOU...



LAPINOU QUI ?
LAPINOU YEAR !

Toute l'équipe du Bouclard vous souhaite de très belles fêtes et une joyeuse année !



JACQUELINE VOUS ACCUEILLE

1 rue Cavallotti 75018 Paris
Du mardi au samedi
Réservations : 01 45 22 60 01
rezabouclard@gmail.com

www.bouclard.com

restaurant Le Bouclard Paris

le_bouclard

