



**BOUILLON
BARATTE**

Lyon

**LA SIMPLICITÉ
N'EXCLUT PAS LA BEAUTÉ**
Auguste Escoffier

Dossier de presse – Septembre 2019

Contact presse : Aurèle in the city

Aurèle 06 15 15 56 48 – aureleinthecity@gmail.com

Crédit photos © Digital Mathlo & © Studio Preview (p.18)

BOUILLON BARATTE

La nouvelle adresse du cœur de la Presqu'île se dévoile dans une ambiance aux codes brasserie, entre modernité et sobriété. Après 4 mois de travaux pendant lesquels rénovation, agencement et transformation de l'intérieur et de la terrasse ont mobilisé de nombreux artisans lyonnais et strasbourgeois, Bouillon Baratte prend ses quartiers suite à l'acquisition du fameux Caro de Lyon tenu pendant plus de 4 ans par Juliette et Baudoin Darras...

Bouillon Baratte est né d'une évidence, celle d'une adresse mythique et d'un lieu d'une exceptionnelle beauté associée au souhait de créer une nouvelle modernité de brasserie, toujours populaire à travers son accessibilité, mais revitalisée en proposant une cuisine d'inspiration classique simple et gourmande.

Clin d'œil aux bouillons parisiens, « Bouillon » renvoie à la simplicité et l'authenticité, « Baratte » reflète le labeur et la qualité. Bienvenue à Bouillon Baratte !



<i>BOUILLON BARATTE SE DÉVOILE...</i>	6
<i>BOUILLON BARATTE & LE CHEF GUILLAUME NIERENBERGER, GUILLAUME QUI ?</i>	11
<i>BOUILLON BARATTE : À TABLE !</i>	14
<i>BOUILLON BARATTE PAR ARTHUR BUCHARD</i>	19

BOUILLON BARATTE SE DÉVOILE...

Dans une ambiance sobre et élégante, entre vintage chic et modernité, Bouillon Baratte se veut intergénérationnel. A deux, entre amis, en famille, en mode business ou farniente, on s'y retrouve de 7 à 77 ans, toute l'année, 7/7, de midi à minuit en continu, chacun apprivoisant l'espace de son choix.

À l'origine du projet, un véritable coup de cœur pour un local rare, s'étirant d'une terrasse vitrée côté rue vers une splendide verrière à l'arrière, offrant volumes et charmes évocateurs de l'époque des grandes brasseries populaires.

À Bouillon Baratte, on se pose au bar qui accueille une douzaine de hauts tabourets et donne le ton d'une atmosphère chaleureuse aux codes néo-chic grâce au bois sombre et à la pierre blanche jouant avec les poteaux en pierre. Surmonté d'un ciel de bar ornemental et fonctionnel, son environnement est appuyé par la présence du laiton et du cuir.

On prend place sur les banquettes orangées de la salle principale d'une capacité de 50 couverts. À l'instar des brasseries classiques, cet espace est jalonné de lustres boules pendus sous un chemin de câbles assorti, habillant avec caractère la longueur de la salle. Murs et plafonds sont traités en teintes claires, contrastant ainsi avec l'application sombre des boiseries et des tables en chêne et

offrant une luminosité d'ambiance. Les archétypales et très lyonnaises faïences blanches, ici sérigraphiées de textes et visuels à propos, sont surmontées de sobres lés de toile aidant au confort acoustique et ponctuées d'appliques très graphiques.

Au centre de la salle, une table d'hôtes domine, nimbée par la douce lumière d'une suspension en papier et adossée à une cheminée encadrée d'une accumulation de vaisselle blanche. En guise de clin d'œil aux fameux portes-bagages, souvent présents dans les bouillons, des étagères en laiton le long des hauts murs supportent une végétalisation variée achevant d'affirmer le parti pris coloré du lieu.

On s'installe sous la majestueuse verrière abritant une vingtaine de places. Espace baigné par la lumière naturelle, cette salle sert d'écrin à une autre suspension sculpturale placée en son centre et dont la présence est mise en valeur par la profondeur d'un mur en faïence bleue nuit. De part et d'autre, boiseries en chêne et galerie Eiffel sont autant d'éléments conservés et remis en valeur. Ici comme sur les deux mezzanines dont dispose Bouillon Baratte, des casseroles pendues répondent aux luminaires en cuivre et côtoient des alignements de vaisselle blanche finissant le décor de manière très visuelle.



On se cache autour de la magnifique table « stammtisch » (traditionnelle tablée de L'Alsace) de la mezzanine comme suspendue à l'entrée du lieu. On profite de celle à l'arrière desservie par un escalier pouvant accueillir des groupes et des événements jusqu'à 35 personnes.

Une terrasse close et à ciel ouvert s'exprime grâce à un mobilier pimpant et contemporain, associé à l'austérité d'anciennes banquettes en bois, à une végétalisation verdoyante et aux laitons patinés. Le sol, effet pavés, assure quant à lui une discrète transition entre chaussée et intérieur.

Si le lieu est une ambiance à lui seul, le jeu de niveaux des divers espaces (150 couverts) confère à l'adresse différentes atmosphères, chacune empreinte d'une personnalité mais dont le dénominateur commun est l'alliance subtile du confort et de la modernité.

En reprenant les codes de la brasserie traditionnelle et en conservant certains éléments existants, le designer Claude Drach fait le pari de plonger cette adresse de 300m² du cœur de la Presqu'Île dans un décor à la fois actuel, singulier et chaleureux.

Le sablage des poteaux et linteaux fait ainsi réapparaître la pierre brute. Le sol d'époque en granito est revitalisé et les boiseries omniprésentes sont repeintes et enrichies d'un papier-peint en fibres végétales leur accordant un raffinement de salon plus "british".

L'imperfection des revêtements anciens, parfois abîmés, donne à Bouillon Baratte cette esthétique unique, assumée et accentuée par l'utilisation de mobiliers vintage ou la réutilisation de dessertes anciennes dessinées pour le lieu en une autre époque.

Cette mise en œuvre, nourrie par l'ajout d'éléments forts, de matériaux variés et de couleurs contrastées, a été réalisée sous la direction de l'architecte lyonnais Stéphane Revol et exécutée par des artisans locaux (menuiserie, serrurerie, électricité, cuisine et bar) et strasbourgeois (peinture, plâtrerie, carrelage).



Assurant un service sûr mais décomplexé, la brigade de Bouillon Baratte se compose de 17 personnes dont plus de la moitié est sous les ordres du chef Guillaume Nierenberger.

BOUILLON BARATTE & LE CHEF GUILLAUME NIERENBERGER, GUILLAUME QUI ?

Originnaire d'Obernai, ville aux traditionnelles maisons à colombages située à 25km de Strasbourg, entre Bernardswiller et Bischoffsheim (ça ne s'invente pas !), Guillaume Nierenberger quitte ainsi son Alsace natale pour poser couteaux et technique dans la capitale de la gastronomie française.

À 29 ans, ce jeune chef, fan de basket, voit son arrivée en terre lyonnaise comme un challenge et une magnifique occasion d'amener dans ses casseroles un peu de sa culture du produit alsacien comme la fameuse crème de Raifort.

Après avoir fait ses classes au réputé Lycée hôtelier Alexandre Dumas de Strasbourg, Guillaume Nierenberger, toujours heureux de « bouger » et de découvrir de nouvelles maisons, poursuit son apprentissage à travers de belles expériences. Du Palace des Neiges à Courchevel au Cap Eden-Roc (Cap d'Antibes) en passant par Le Relais de la Poste à La Wantzenau (67), Guillaume Nierenberger s'arrête un temps à La Hache à Strasbourg puis officie en tant que second de cuisine au Clos des Délices (Ottrott) avant de rejoindre Bouillon Baratte.



S'il aime partager et travailler en équipe, Guillaume Nierenberger est aussi un compétiteur et participe à des concours comme celui du Panier Mystère des Maîtres Restaurateurs 2018 dont le salon professionnel Egast accueillait une étape de sélection régionale. 2^{ème} sur la marche de ce podium, Guillaume est finaliste au niveau national.

Plutôt discret, le jeune homme signe cependant une cuisine affirmée dont la recherche constante de créativité et une vraie sincérité dans l'exécution de ses plats témoignent d'une maîtrise des textures, des couleurs et des saveurs.

En privilégiant les circuits courts et les produits frais, de région et de saison, Guillaume Nierenberger souhaite faire découvrir, aux petits et grands amateurs de bonne choses, une cuisine faite maison, à la fois sincère et moderne, généreuse et créative.

BOUILLON BARATTE : À TABLE !

Signée par Guillaume Nierenberger, la carte propose des plats gourmands et modernes, 100% maison. À partir de produits frais, de saison et de terroir, on découvre ainsi une cuisine de brasserie inspirée déclinée autour de deux temps forts.

À l'heure du déjeuner, c'est une formule travaillée autour de 5 entrées, 5 plats et 5 desserts, évoluant régulièrement au grès du marché, qui comble les petites et les grandes faims des rendez-vous d'affaires, des visiteurs pressés et des amateurs de produits authentiques sublimés.



Le soir, place à une carte plus conséquente. Des plats classiques aux textures canailles comme le foie de veau tranché épais/réduction au vinaigre de framboise, le fish & chips/vinaigre de malt/sauce tartare, l'andouillette de Troyes AAAAA bien grillée/sauce moutarde et les cuisses de grenouilles en croûte d'herbes fraîches.

Mais aussi des propositions originales à travers l'épaule d'agneau confite aux épices/houmous/condiment à la tomate, le filet de canard rôti/carottes glacées au thym frais/pommes purée ou encore le filet de daurade/légumes de saison/sauce vierge à la noix cajou. Côté douceur, on fond pour la madeleine à la fleur d'oranger dans l'esprit d'un baba/glace au citron de Sicile et l'onctueux tiramisu New-Yorkais à la crème mascarpone cacahuète/biscuits Oréo/whisky.

En parallèle, plus d'une cinquantaine de références viticoles alternant grands classiques et petites trouvailles se révèlent. Du Sud de La Bourgogne à La Vallée du Rhône, en passant par Le Languedoc, toutes les régions se visitent à travers un large choix de vins servis au verre, entre autres.

Imaginée spécialement pour Bouillon Baratte, la carte de cocktails fait la part belle aux apéritifs oubliés (Lillet, Rinquiquin Dubonnet). À siroter autour d'une carte de finger food, à partager... Ou pas !

Qu'on s'y pose pour un apéro ou qu'on s'y attarde autour d'une table, A Bouillon Baratte, tout le monde s'y retrouve et pas seulement dans l'assiette ! Accessible tant dans son approche esthétique que culinaire, Bouillon Baratte s'inscrit également dans une politique tarifaire alléchante : à partir de 5,50€ pour les entrées et 12€ pour les plats sans oublier l'incontournable plat du jour à l'heure du déjeuner à 12€. À table !





BOUILLON BARATTE PAR ARTHUR BUCHARD

Aux commandes de Bouillon Baratte, Arthur Buchard, 27 ans. Originaire de Paris, le jeune homme, passionné de danse et de sport, a vécu à Lyon le temps de l'obtention de sa mention sommellerie en 2016 après une licence restauration décrochée à l'École Française de Gastronomie et de Management Hôtelier Ferrandi à Paris. Il s'est également formé dans plusieurs établissements dont Le Palace de l'Hôtel du Palais (Biarritz) et Les Caves du Burgundy Lounge (Lyon) ainsi qu'auprès de chefs prestigieux comme Philippe Etchebest alors à L'Hostellerie de Plaisance (St Emilion) avant de compléter son cursus avec un master de gestion d'entreprise à l'École de Management de Strasbourg, qu'il effectue en alternance entre 2016 et 2018 dans le groupe Diabolo Poivre Gestion...

Arrivé à Lyon dès septembre dernier, Arthur Buchard, désormais lyonnais d'adoption, a suivi l'intégralité des travaux, supervisé l'ensemble de la mise en œuvre mais surtout, le jeune homme a passé (beaucoup) de temps à se perdre dans la culture gastronomique de la ville, allant à la rencontre de producteurs et artisans régionaux et en échangeant, toujours autour d'une bonne table !