

Bouillon Chartier Montparnasse... le retour !



Un peu d'histoire !

Fils spirituels d'Alexandre Duval, inventeur du concept du « bouillon » vers 1860, adresse où l'on ne vendait effectivement que du bouillon, les frères Camille et Frédéric Chartier reprirent cette idée en l'étoffant afin de pouvoir proposer un vrai repas autour d'un principe simple et généreux : offrir un repas digne de ce nom à petit prix.

Ainsi est né en 1896 le premier et immense « Bouillon Chartier » rue du Faubourg Montmartre, que ces frères prodigues avaient agrémenté d'un magnifique décor 1900, car ils ne voulaient pas que repas à petit prix, rime avec cadre misérabiliste.

Devenu propriété de la famille Joulie en 2007, le Bouillon Chartier Grands Boulevards dont le décor a été inscrit au répertoire des monuments historiques en 1989, continue toujours à attirer une foule d'amateurs de cuisine traditionnelle midi et soir, et se signale de loin par la longue file des clients qui attendent leur tour.

En 1903 ces frères entrepreneuriaux ouvrirent un nouveau « Bouillon Chartier » boulevard du Montparnasse, qu'ils parèrent d'un prodigieux décor Art Nouveau.

En 1924, le Bouillon Chartier Montparnasse est vendu et devient le Bouillon Rougeot. Il conservera ce nom jusqu'en 1977 date à laquelle il sera rebaptisé Bistrot de la Gare, toujours avec ce même cadre exceptionnel, inscrit au répertoire des Monuments Historiques le 16 juillet 1984.

En 2003, cette maison historique devient la propriété de la famille Joulie sous l'enseigne du « Montparnasse 1900 », nom qu'elle conservera jusqu'en 2019, date à laquelle ses propriétaires ont décidé de lui rendre son nom et sa vocation d'origine.

Renaissance du Bouillon Chartier Montparnasse



S'ils pouvaient revoir leur bouillon plus d'un siècle après l'avoir créé, les frères Chartier ne seraient absolument pas dépaysés : on y retrouve toujours le même fabuleux décor 1900 qu'à son ouverture, avec ses murs en céramiques de Louis Trézel et ses miroirs ceinturés de boiseries chantournées dans le plus pur style Art Nouveau.

Ils ne seraient pas davantage surpris par la philosophie de la maison : le Bouillon Chartier Montparnasse a retrouvé ses fondamentaux : **offrir un repas digne de ce nom à petit prix.**

La carte, identique à celle du bouillon Chartier Faubourg Montmartre, affiche des prix qui semblent effectivement d'une autre époque, avec le potage de légumes à 1,00 €, l'œuf mayo à 2,00€, les spaghettis bolognaise à 8,70 €, le confit de canard pommes grenailles à 10,60 €, le pavé de rumsteck pommes frites à 11,60 €, la crème de marrons vanillée à 2,80 €, la mousse au chocolat à 3,10 €...

Même sagesse du côté de la cave avec par exemple un pichet de sangria de 25 cl à 3 €, ou un Buzet rouge AOC 2016 à seulement 10 € la bouteille de 75 cl.

Une adresse qui va faire le bonheur de toutes celles et de tous ceux qui veulent déjeuner ou dîner agréablement dans un cadre exceptionnel... sans se ruiner !

Bouillon Chartier Montparnasse

180 couverts en salle

Ouvert tous les jours, en service continu, de 11h30 à minuit, sans réservation

59 boulevard du Montparnasse, 75006 Paris

01 45 49 19 00

Internet : www.bouillon-chartier.com

Pour toute demande : visites, interview, visuels... contacter Arnaud au 01 45 00 96 08

ou par mail : presse@gerard-joulie.com