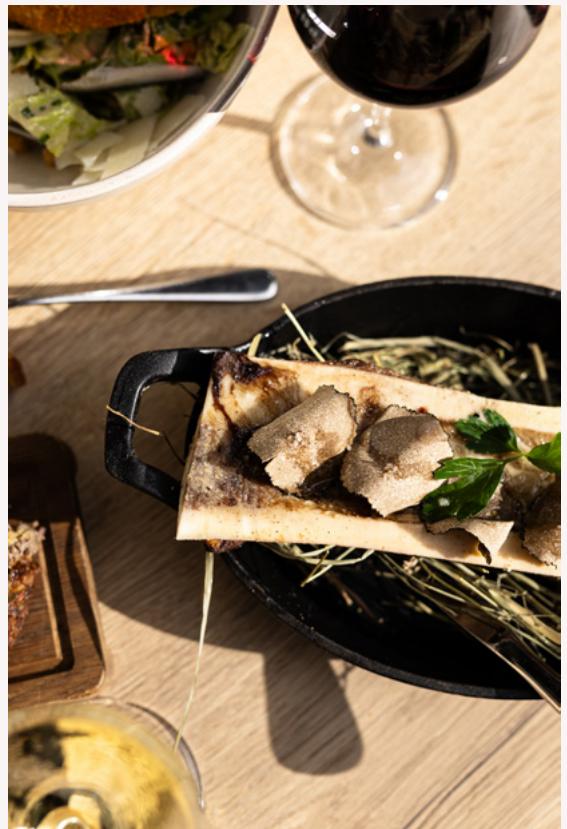




Bistrot des Fables

DOSSIER DE PRESSE

Nouveau joyau de David Bottreau, illustre propriétaire du renommé Comptoir des Fables et bras droit émérite de Christian Constant, le Bistrot des Fables s'épanouit à l'emplacement autrefois occupé par le Café Lignac, rue Saint-Dominique. Dès le mois de décembre, il perpétuera la tradition bien ancrée des bistrots parisiens qui l'ont précédé. En cuisine, le Chef Guillaume Dehecq transmet avec ferveur et respect les émotions de la taverne traditionnelle, façonnant ainsi une expérience culinaire hors du temps...



À l'origine,

David Botterau, déjà à la barre du Comptoir des Fables, a une histoire bien particulière avec le café à l'angle de la rue Saint Dominique et la rue Augereau renommé le Bistrot des Fables. Alors qu'il dirigeait le Violon d'Ingres en 2002 sous l'égide de Christian Constant, il est tombé sous le charme de ce café, tenu par l'incontournable Irène, tauillière du quartier. David a saisi l'opportunité quand le lieu était en vente, convainquant Christian Constant de l'acquérir. Il a lancé le projet en déclarant fièrement : «C'est moi qui ai servi le premier café ici». Sous la houlette de Christian Constant, l'établissement est devenu un succès qui a perduré plus de 20 ans avec une carte bistrotière traditionnelle bien maîtrisée. Après un passage entre les mains de Cyril Lignac, cet établissement revient naturellement entre les mains de David Botterau, revenant ainsi à ses racines, chargé d'histoires et de traditions...



En Cuisine,

Guillaume Dehecq, l'âme des fourneaux, a taillé sa réputation entre le George V, Le Fitzgerald et l'Ami Jean, des temples de la gourmandise. Depuis l'ouverture du Comptoir des Fables, il a mené la danse culinaire avec brio. Il était donc inévitable de lui proposer cette nouvelle aventure. Sous le regard bienveillant de David Botterau et Christian Constant, son guide dans cette aventure, ses conseils sont une bénédiction. Au Bistrot des Fables, Guillaume et son second, Alexandre Tourneur, régalent les papilles de 12h à 23h (service continu) avec une entrée et un plat du jour (du lundi au vendredi) et tout ce que la bistronomie a de meilleur : Cuisses de grenouille en persillade, crème d'ail doux (14€) Filets de Hareng, Pommes à l'huile (12€), Œuf mimosa, thon blanc, cœur de laitue (9€) Pavé de saumon à l'unilatérale sauce à l'oseille pommes vapeurs (26€), Daube de joue de bœuf, carotte flottante (25€), Riz au lait vanillé (11€) et autres délices qui empliront vos déjeuners et dîners de bonheur, arrosés d'une bibine bien choisie...

Avis aux lèves tôt, le Bistrot des Fables est ouvert de bon matin pour un petit déjeuner typiquement parisien. De 7h30 à 11h tous les jours, on savoure tartines, croissants, omelettes, œufs à la coque, boissons chaudes et jus pressés. Une invitation à commencer la journée sous le charme de la tradition bistronomique parisienne...



Ambiance Bistrot

Le Bistrot des Fables orchestré par son directeur, Frédéric Gougneau. Un ami de longue date de David Bottreau, nous transporte dans une atmosphère qui résonne avec l'authenticité des lieux empreints de convivialité. Des tables en bois massif, un comptoir accueillant, tout rappelle l'époque dorée des endroits où l'on se rassemble pour partager un verre bien tourné. Les murs imprégnés d'histoire et le comptoir en zinc, évoquent l'ambiance d'un boui-boui animée. Installé sur deux étages, le Bistrot des Fables offre un espace chaleureux et accueillant, digne d'un véritable bistrot parisien. Les convives se sentiront comme chez eux, entre amis ou en bonne compagnie, prêts à savourer chaque mets qui émane des fourneaux.



Informations pratiques

Bistrot des Fables
139 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris

HORAIRES

Ouvert de 7h30 à 23h
7h30 – 11h petit déjeuner
Service continue de 12h à 23h

ARDOISE MOYENNE

40-50 euros

LA SALLE

60 places assises réparties sur 2 étages
Superficies : 80 m²

RÉSERVATION

Sur réservation à partir de 8 personnes

ACCÈS

Métro 9 (Alma Marceau)
Metro 8 (École Militaire)

Contact presse

SOPHIE
sophie@somedias.fr
06 40 76 15 43