

INGER
1864



BRASSERIE BOFINGER,
BELLE-EPOQUE,
BASTILLE-MARAIS...



LA BRASSERIE BOFINGER EST DE RETOUR...

avec un B comme Bonheur

Bonheur de partager, bonheur de se régaler, bonheur de savourer le meilleur de l'Alsace à Paris, enfin. Après des mois de travaux, la brasserie iconique du quartier Bastille-Marais a retrouvé tout son éclat, sans rien perdre de son âme et de sa convivialité légendaire. La tradition a du bon, surtout lorsqu'elle sait évoluer avec son temps et fusionner avec l'esprit de l'époque.

Indissociable d'un certain art de vivre parisien, la Brasserie Bofinger réunit tout ce qui compte vraiment pour passer un bon moment dans les années 2020 (que l'on rêve aussi folles que celles du millénaire précédent) : une adresse généreuse, accessible où l'on se retrouve avec ceux que l'on aime pour vivre une expérience joyeusement festive ou romantique, gourmande et surprenante, insouciante et légère, mais toujours vibrante de chaleur humaine.



1864-2021

L'ALSACE À PARIS, C'EST ICI, *encore et toujours*

Impossible de résumer plus d'un siècle et demi d'histoire ! Fondée en 1864 par Frédéric Bofinger, originaire de Colmar, la Brasserie Bofinger est d'abord la première à servir de la bière « à la pompe » à Paris. Une innovation qui comble de plaisir les nombreux Alsaciens qui travaillent le bois dans le quartier Saint-Antoine comme menuisiers ou ébénistes. La Cronenbourg (autrefois sans K) coule à flot, chacun apporte sa chope en grès personnelle pour déguster sa pression.

À partir de 1919, la Brasserie Bofinger se transforme et fait pétiller la joie de vivre de la Belle Époque dans son splendide décor Art Nouveau. Artistes, célébrités, hommes politiques, tout Paris vient oublier la guerre en poussant la monumentale porte à tambour pour s'installer sous la grande coupole à motifs floraux signée Neret et Royé. Si le mot « brasserie » évoque d'abord la bière, le brassage des populations et les rencontres font aussi partie de l'ADN de Bofinger, où tout le monde se retrouve pour faire la fête.





PARIS

est une fête

CHEZ BOFINGER

Dans les années 30, « la plus belle brasserie de Paris » s'agrandit avec les salons de l'étage au style Art Déco, accessibles par le spectaculaire escalier à révolution avec vue panoramique sur la grande salle. Le décor n'a presque pas changé depuis. Les peintures d'inspiration régionale du salon Hansi sont toujours là, les marqueteries de bois à médaillons du salon des Continents et le vitrail Gambrinus aussi.

Quartier général des politiques dans les années 70, des créateurs de mode et des artistes dans les années 90, la brasserie a traversé les époques en toute décontraction, s'adaptant tout naturellement à l'air du temps. En 2021, après le spectacle, à midi ou tard dans la nuit, les spécialités alsaciennes de Bofinger sont toujours au rendez-vous. Avec parfois le plaisir d'être servi à sa table préférée par son maître d'hôtel favori, un privilège qu'apprécient les plus fidèles clients, souvent venus en voisins. Quelle que soit l'occasion, Bofinger fait vibrer à nouveau le bonheur de profiter de l'instant présent et de partager les plaisirs de la vie, quoi qu'il arrive.



TOUJOURS LA MÊME, *encore plus belle*

Les nombreux habitués ne seront pas dépaysés. Au premier regard, rien n'a changé et pourtant... Pendant ces longs mois entre parenthèses, les meilleurs artisans se sont succédés pour restaurer en douceur la beauté d'un lieu historique classé, dans le respect de son identité et de son authenticité. Pas de révolution faussement branchée, pas de transformation design tendance, l'âme de la Brasserie Bofinger est là.

De la façade tout habillée de boiseries aux banquettes matelassées de cuir noir, des miroirs biseautés aux enduits patinés des fresques murales, de la mosaïque du mythique banc d'écailler aux lustres en pâte de verre Art Nouveau, le patrimoine historique a été magnifié avec délicatesse et savoir-faire. Les plus attentifs remarqueront peut-être le retour des rideaux blancs aux vitrines ou l'arrivée de géraniums exubérants enlacés autour des lettres rouges de l'enseigne. L'éclairage a aussi été retravaillé pour que la lumière soit parfaite à toute heure de la journée, même à l'étage, plus cosy que jamais. Des détails subtils qui rendent l'expérience encore plus délicieuse.

L'HISTOIRE CONTINUE... AVEC UNE TERRASSE *en plus*

L'autre grande nouveauté, c'est la création d'une terrasse estivale qui complète les différents espaces : la grande salle de la verrière (le spot pour ceux qui veulent être vus), la « piscine » (parfaite pour les amateurs de discrétion), l'alcôve côté rue, les salons à l'étage. Pour le reste, rien n'a changé. Les mêmes équipes ont repris leur poste : le Chef Georges Belondrade règne sur les cuisines depuis 2004, Eva accueille toujours les clients aussi chaleureusement. Son comptoir a été légèrement réagencé pour faciliter l'accès et laisser la vedette au somptueux bar, immuable.



L'ESPRIT BRASSERIE

par excellence

Le soir après l'Opéra ou le dimanche en famille... Plus que jamais, on savoure l'animation tourbillonnante de LA brasserie emblématique de la Bastille, avec son ballet de maîtres d'hôtels et de serveurs. On rit, on discute, on raconte, on plaisante... Avec plus de 200 places assises, une ambiance toujours réjouissante, ce lieu intemporel incarne le mode de vie parisien mieux que tout autre, un concentré de vie et de convivialité qui nous a tous tellement manqué.



LE SPECTACLE

est dans la salle

Alors Bofinger a choisi d'aller encore plus loin et de redonner ses lettres de noblesse au savoir-faire de la brasserie parisienne en mettant d'abord en avant le service en salle, un vrai métier. La nouvelle carte permet ainsi aux maîtres d'hôtel et serveurs de faire la démonstration de leur virtuosité, qu'il s'agisse de découper le gigot du dimanche, de préparer une sole, de flamber un filet de bœuf ou de réussir une crêpe Suzette.

Autant de gestes techniques perpétués avec amour et exécutés avec maestria devant le client. Véritables pièces de collection, des guéridons, des chariots et des consoles roulantes d'époque ont ressurgi des greniers et reprennent du service après restauration pour des mises en scène aussi élégantes qu'alléchantes. Le plaisir des yeux devance celui des papilles... On se laisse entraîner par le bonheur de vivre une douce parenthèse hors du temps, à l'image du quartier Bastille, à la fois tellement ancien et si contemporain.





CHOUCROUTE, FRUITS DE MER ET CUISINE BOURGEOISE *généreuse*

La star absolue de Bofinger reste évidemment la choucroute, élaborée sur place par Monsieur Belondrade selon sa recette, tenue secrète depuis des décennies. Elle est déclinée en plusieurs versions, y compris la fameuse choucroute royale de la mer. Les amateurs se régaleront avec les grands classiques de la gastronomie alsacienne, choucroutes, flammeküche, baeckeoffe de bar au Gewurztraminer, moules au Riesling ou kougloff façon pain perdu.



Même si certaines recettes sont revisitées, Bofinger reste fidèle à l'esprit brasserie traditionnel, avec des plats pour tous les budgets et pour toutes les envies, entièrement faits maison dans les règles de l'art. Impossible de résister à la gratinée à l'oignon réconfortante, aux gros escargots de Bourgogne, au foie gras de canard mi-cuit, vol-au-vent de Bofinger aux ris de veau, à la sole meunière ou au homard flambé au whisky. Régulièrement, le chef se laisse inspirer par des produits de saison pour enrichir la carte de nouvelles recettes éphémères à découvrir.

Enfin, Bofinger c'est aussi un superbe banc d'écailler avec de magnifiques plateaux de fruits de mer : huîtres, coquillages et crustacés, sélectionnés en direct de Normandie. Les plateaux de fruits de mer et les choucroutes sont aussi disponibles à la commande, à emporter ou en livraison, pour vivre l'expérience de Bofinger chez soi.



LES PÉPITES DES VIGNOBLES ALSACIENS *à la cave*

Comptant parmi les plus réputés au monde, le terroir alsacien cache une grande diversité de vins que Bofinger a à cœur de représenter. Muscat sec, Gewurztraminer, Riesling... La nouvelle carte des vins met ainsi à l'honneur des partenaires coup de cœur, dont beaucoup de femmes : les sœurs Josmeyer qui travaillent l'excellence en biodynamie, Catherine Faller qui a succédé à sa mère au domaine Weinbach, grande figure du vignoble alsacien depuis 1979, ou encore Andrée Trapet, héritière du domaine de ses parents, cultivé en biodynamie également.

La cave de Bofinger accorde aussi une grande place à une nouvelle génération de vignerons, soucieux d'exprimer le meilleur de leur terroir et de respecter la nature, grâce à une production menée en bio et en biodynamie, comme la famille Mitnacht, les Boot-Geyl qui travaillent en couple ou les frères Rieflé du domaine Rieflé Landmann. Au-delà des belles rencontres sous le signe de la passion, tous ces vins sont de jolies découvertes, parfaites pour accompagner gastronomie alsacienne et fruits de mer.

