



LE COQ DE BOUGIVAL



Une adresse mythique renaît !

Le Coq de Bougival s'est paré de nouveaux atours. Une spectaculaire métamorphose qui est aussi une belle occasion de découvrir sa nouvelle cuisine signée David Cheleman.

Le Coq de Bougival est mort, vive le Coq de Bougival ! Voici des mots qui, à une encablure de Versailles, ont une résonance toute particulière. En effet, derrière sa façade historique, cette institution plus que centenaire, autrefois connue sous le nom de Coq Hardi, vient de faire sa révolution.

Une nouvelle décoration

UN UNIVERS
CONTEMPORAIN,
NATURALISTE ET COSY

Pour relever ce défi, l'architecte d'intérieur belge et ancienne élève de l'École des Arts Décoratifs Najoua Colin a imaginé un univers contemporain, naturaliste et cosy où se mêlent de très discrètes références aux styles Art Déco et Empire. Le classicisme des lignes du nouveau mobilier ou des appliques-lanternes rappellent l'histoire de la maison. Mais la modernité des couleurs l'ancre définitivement dans notre époque, que ce soit celles du mobilier aux teintes bordeaux, dorées et noires ou celles des murs avec pour fil conducteur le fameux « Bleu Broadway » de la maison Sarah Lavoine.



UN ESPRIT CHIC ET DÉCONTRACTÉ

Ce nouvel écrin a su préserver l'esprit chic et décontracté qui reste la signature de cette maison. Celle-ci est organisée autour d'une grande salle à manger aux airs de jardin d'hiver. Avec son impressionnante hauteur sous plafond, sa verrière et ses baies ouvrant sur la verdure, elle donne l'impression de laisser entrer la nature à l'intérieur comme l'illustre le lierre fleuri qui serpente à travers le lustre.

Mais, on choisira peut-être plutôt de s'installer, à la façon d'un gentleman farmer, dans un profond canapé, au coin de la cheminée. A moins d'opter pour une des deux plus petites salles attenantes. Dans une ambiance intimiste, c'est une nature exotique qui surgit d'un superbe papier peint dont les motifs rappellent les tableaux du Douanier Rousseau.

Avant ou après le repas, on peut prendre un apéritif ou un café, lové dans un fauteuil surplombant la grande salle et avec vue sur le jardin. D'ailleurs, ce dernier accueille sur sa pelouse, les beaux jours venus, ceux qui veulent s'attabler dans un décor champêtre.

Une cuisine de tradition signée David Cheleman

LE CHEF DAVID CHELEMAN

Après avoir été à la tête de plusieurs adresses très réputées parmi lesquelles « Les Saveurs du Marché » à Neuilly sur Seine avant qu'il ne déménage dans le 17^{ème} puis le bistrot « Chez Delphine » dans le 9^{ème}, David Cheleman veille désormais sur les fourneaux du Coq de Bougival.

Grand défenseur des saveurs franches, des assaisonnements justes et des cuissons au cordeau, il y propose une cuisine maison réconfortante et généreuse qu'il réalise à partir de produits frais et de saison.

Pour cela, son crédo est simple : magnifier les plus belles recettes de notre patrimoine culinaire qu'il réalise dans les règles de l'art et auxquelles il ajoute, parfois, une très discrète touche personnelle. Là, ce sera une association originale de saveurs comme pour ce Velouté de petits pois auquel une brunoise de pommes apporte du relief. Ailleurs il optera pour une présentation qui sort de ses habitudes telle cette Tête de veau en carpaccio dissimulée sous une délicieuse sauce gribiche parsemée de fleurs comestibles qui lui donnent un air printanier.



LA TRADITION FRANÇAISE DANS CE QU'ELLE A DE MEILLEUR

Faisant ainsi le lien entre passé et futur, il interprète avec rigueur cette cuisine française de tradition bourgeoise qu'on imagine volontiers avoir toujours fait partie de l'histoire du Coq de Bougival.

Les Cuisses de grenouille meunière, le Tartare de canard poêlé au foie gras (une de ses créations plébiscitées depuis longtemps) ou encore l'Aile de raie à la grenobloise figurent parmi ses plats signatures. Joliment dressés dans leurs belles assiettes rappelant les anciens services de famille, ils sont autant de clins d'œil aux déjeuners du dimanche de notre enfance.

Une authenticité que l'on retrouve jusque dans un semainier où figurent régulièrement des plats devenus rares et pour lesquels les aficionados viennent déjà de loin comme comme les Pieds de cochon croustillants ou ce superbe Filet de bœuf Wellington !

Au dessert, le Baba au rhum exotique, la Tarte citron meringuée ou le Succès au chocolat biscuit noisette prolongent, dans le même esprit, ce voyage au cœur de la gourmandise.



Au Coq de Bougival et à proximité

Le Coq de Bougival se trouve, à l'ouest de Paris, à une vingtaine de minutes en voiture de la Porte Maillot.



POUR DE GRANDES OCCASIONS

Cosys et élégants, les deux salons à l'ambiance bistro sont privatisables à partir de douze personnes et peuvent recevoir jusqu'à trente convives chacun. Ils sont parfaits pour se retrouver en famille ou entre amis dans un cadre exclusif. A proximité de Paris, voici un nouveau lieu qui marquera les esprits !



DEUX FORMULES UNIQUES tarifs hors boissons

Entrée / Plat / Dessert
45 euros

Entrée / Plat ou Plat / Dessert
39 euros

Menu Enfants
14 euros

Château de
Monte-Cristo

Le Coq
de Bougival

Château de
Malmaison

POUR LES AMATEURS DE MUSIQUE

Un jeudi par mois, le Coq de Bougival propose un dîner, en musique, au son d'un live de jazz dans une atmosphère chic et romantique.

Château de
Versailles

POUR DE BELLES ACTIVITÉS

Parmi les incontournables à visiter à proximité du Coq de Bougival : le domaine national de Marly et son musée à 10 mn, le château de Monte-Cristo et le château de Malmaison, tous deux à 15 mn ou encore le château de Versailles à 20 mn...



LE COQ DE BOUGIVAL

15 quai Rennequin Sualem
78380 Bougival

01 30 78 20 00

www.lecoqdebougival.fr

Ouvert du mardi au samedi
pour le déjeuner et le dîner et
le dimanche pour le déjeuner

Parking privé

