

Nouvelle Garde Brasserie Dubillot

222 rue Saint-Denis, 75002 Paris

Ouverture juillet 2021

Journal de Paris

Edition spéciale

0001-2021

Lundi 21 juin 2021

UNE BANDE DE JEUNES FRANCHOUILLARDS OUVRENT LA BRASSERIE DUBILLOT

NOUVEAU TEMPLE DE LA VIE PARISIENNE



En plein coeur de Paris nichée dans le quartier du Sentier va ouvrir la Brasserie Dubillot, un imposant repère de bons vivants de 170 places assises dedans et d'une trentaine dehors, en terrasse. Dans la lignée de la Brasserie Bellanger, première Brasserie de Victor & Charly, Dubillot entend défendre ardemment l'art de vivre à la française.

NOUVELLE GARDE

Brasseries françaises traditionnelles

Brasserie Dubillot

UNE CUISINE SPECTACLE COMME AU THÉÂTRE

En cuisine, les chefs Thibaut Darteyre et Baptiste Zwygart s'affranchissent bien comme il faut de la tradition, du terroir et de l'artisanat français. Dubillot n'est pas sans rappeler le billot

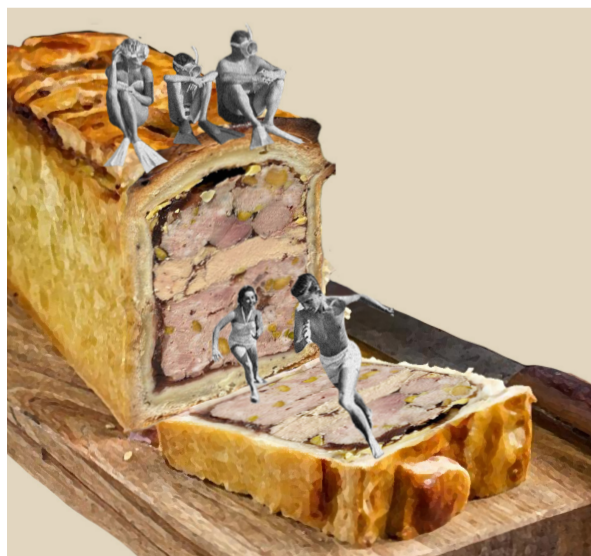
entièrement français, chinés en circuit-court et en direct producteur autant que possible. Le tout à petit prix mitonné depuis la grande cuisine ouverte qui flirte directement avec la salle.



du boucher, alors en cuisine forcément ça envoie de colossales pièces de viande cuites au feu de bois. Ici, la viande, ça rigole pas, on y va même avec les doigts. Voyez donc : formidable gigot d'agneau à partager, volaille jaune de Bourgogne de Chapon Bressan au charbon de bois et frites maison, côtes de boeuf de Salers herculéennes grillées et arrosées au beurre de la Laiterie de Kerguillet. Ils s'amusent aussi à rendre aux vieux classiques presque ringards leurs heures de gloire : merveilleux cochon de lait rôti, généreux bar en croûte de sel... Sans oublier les plats typiques traditionnels de Brasserie et les assiettes végés pour les moins viandards d'entre nous à se mettre sous la dent. Une carte de produits

A l'étage, ça découpe de la charcut' à gogo et sous votre nez s'il vous plaît : pâté en croûte pantagruélique, terrine de campagne dingo et autres victuailles gauloises qui sortiront tout droit des fourneaux. De quoi voir flou. Bref, une cuisine résolument franchouillarde et gargantuesque qui cultive le bon, le fait maison et les saisons.

Après un tel festin, place à la farandole des grands classiques mais ô combien sexy du chef pâtissier Clément Le Cam : crème brûlée à partager avec toute une



troupe, tarte au chocolat indécente, mille-feuille à la limite de l'érotisme. Le tout à reluquer sur les nombreuses armoires à desserts, et dressé en salle sous les coups d'oeil convoiteux. Comme au spectacle mais en mieux. Puis on continue à se régaler de leur irrésistible Paris-Brest, cette fois-ci près à dégainer en version XXL pour les grandes occas.



PAPI DUBILLOT, EMBLÈME DU BON GUEULETON

Tout ça inspiré par Papi Dubillot, autrefois négociant en vin, pour qui une bonne boutanche est indissociable d'un bon gueuleton. Tu m'étonnes. Alors ils ont rigoureusement suivi son adage. La Brasserie Dubillot est un lieu

où les filles mangent de tout et boivent du vin rouge. Entendez : la Brasserie Dubillot est un lieu où les mœurs sont libres, libres de ne se soumettre à aucune autre règle que celle de se faire plaisir.



UNE CAVE À FAIRE ROUGIR TOUT PANAME

À boire, des vins de folie dégotés en direct de récoltants vignerons dont une large partie fait dans les breuvages naturels. Beaujo de Jean-Claude Lapalu, bourgognes de Fanny Sabre, Cornas de Matthieu Barret, des références à faire rougir tout Paname et à mater sur l'immense arcade de bouteilles dans l'escalier. Électrisant. À boire aussi, un charriot de digeos démentiel qui transportera pas moins de 45 réfs de spiritueux français chinés en direct distillerie comme les eaux de vie Hagemeyer, distillées dans de vieilles cuves en cuivre au cœur du petit village alsacien de Balbronn. Galvanisant. Ça annonce la couleur pour la carte des cocktails, réalisée par Jennifer Le Nechet, championne du monde en mixologie.



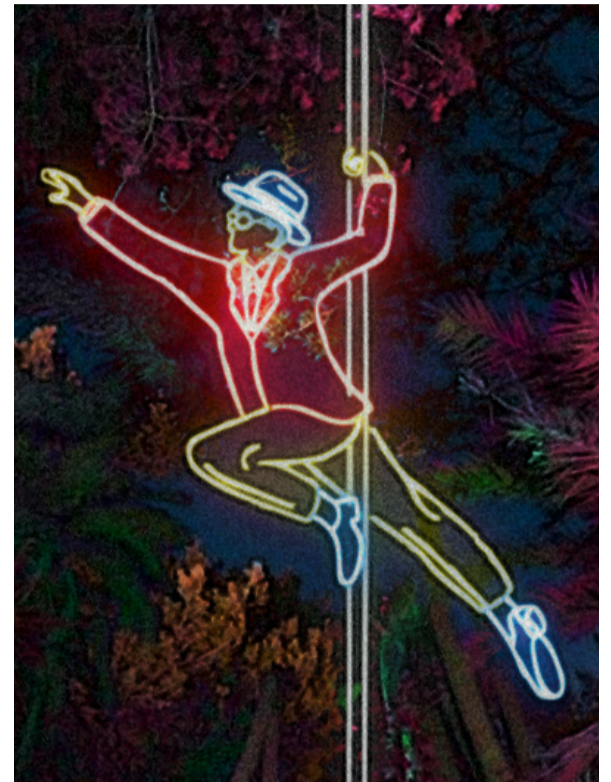


222 rue Saint-Denis, Paris 2^{ème}
 Ouverte tous les jours de 9h à 00h
 170 places assises dont 12 au comptoir
 Terrasse de 30 places assises
 Privatisations possibles

COUP DE PROJECTEUR SUR LE DÉCOR

Mais tout ne se passe pas que dans l'assiette. La Brasserie Dubillot est un trip délicieusement rétrograde dans l'ambiance grisante des Années Folles. Lumière. Cuisine ouverte de laquelle s'échappe les émulations d'une sacrée brigade, banquettes en velours et chaises de bistrot tradi sur lesquelles déjeunent au coude à coude banquiers et ouvriers, mosaïque comme chez mémé mais en plus stylée, papier peint romanesque et miroir d'époque. L'étage,

beaucoup plus végétal, offre plusieurs espaces tantôt intimes et feutrés, tantôt bavards et populaires, ainsi qu'un deuxième bar énorme digne d'un comptoir de théâtre où l'on s'accoudera volontiers. Le tout signé B3 Designers.



D'élégantes touches contemporaines mêlées aux classiques des commerces d'époque sur fond d'art nouveau, voilà comment dépeindre ce nouveau refuge parisien pour épicuriens.

VICTOR ET CHARLY
D E V I E N T
 **NOUVELLE GARDE**

Vous avez connu Victor & Charly, ça ça ne bougera pas. Ils gardent les mêmes fondamentaux. Mais ils ont décidé de voir les choses en grand.

La Nouvelle Garde c'est avant tout un groupe de jeunes bourrés de vie et d'envies, des sortes de gardiens de l'art de vivre à la française qui conquièrent Paris à coup de Brasseries françaises traditionnelles. Des institutions vibrantes où la vie parisienne vient s'échouer midi et soir, où l'on pratique l'art du « bien manger », où l'on milite pour une cuisine française libre et pour la sauvegarde de notre patrimoine.

Contacts presse
Virginie Audebert
 vaudebert@pascalevenot.com 01 53 53 40 56 | 06 16 12 10 52
Roxane Germain
 roxane@pascalevenot.fr 01 53 53 07 64 | 06 10 90 57 12