



# COURT-BOUILLON

## LE BOUILLON EPHEMERE

### PAR JEAN COVILLAULT

APRES AVOIR ETE REMARQUE DANS TOP CHEF EN LOL3, JEAN COVILLAULT OUVRE SA PREMIERE RESIDENCE DU 1L FEVRIER AU 31 MARS, AVEC COURT-BOUILLON. LE CHEF, ORIGINAIRE DE L'Auvergne, A TOUJOURS VALORISE UNE CUISINE DE TERROIR, SIMPLE ET GOUTEUSE, RECONFORTANTE ET CAJOLANTE. DANS CE BOUILLON, JEAN REPREND LES CLASSIQUES DE LA CUISINE FRANÇAISE, QU'IL RAFRAÎCHIT "à SA SAUCE" AVEC UN SERVICE ASSURE PAR LE CHEF LUI-MEME, ETANT AUX TABLES COMME AUX FOURNEAUX.

"Court-Bouillon" est la première table du chef Jean Covillault. Après de belles expériences en France comme à l'étranger (Intercontinental Marseille, QO à Amsterdam, Le Belleval à Paris), Jean, ouvre son pop up en hommage aux bouillons qu'il affectionne tant. Derrière son sourire et sa gouaille se cache un chef attentif à son terroir. Avec Court-Bouillon, il crée un premier lieu à son image : décontracté et convivial, accessible avec un menu à prix rond, sans pour autant entrer dans la facilité. Un premier pas pour Jean, qui à 27 ans, prend progressivement son envol.

Court-Bouillon est ouvert exclusivement le soir et accueille 20 couverts seulement. Avec une carte très courte, axée sur 3 entrées, 3 plats, un fromage et 3 desserts, le chef sert un menu à prix rond s'accordant avec de jolies bouteilles. Le menu évoluant régulièrement selon les arrivages, Jean peut mettre à sa carte une soupe à l'oignon, une terrine du moment ou encore un poireau sauce gribiche en entrée et un lapin à la moutarde, une blanquette de veau ou un pot-au-feu végétarien en plat. Pour le dessert, le gâteau au citron, la crème caramel ou encore le nougat glacé flirtent avec la tradition et l'esprit réconfortant que souhaite donner Jean. Mais sa carte peut aussi réserver des surprises comme la belle tourte de volaille façon chasseur, la fricassée de gésiers, l'omelette aux champignons qu'il adore cuisiner, une glace maison rhum-raisins ou encore une tarte tatin et crème épaisse dans laquelle la cuillère vient plonger.



Les vins ont été sélectionnés par Jean directement auprès de ses amis vignerons, pour rester dans cette démarche directe et de qualité, comme le Domaine des Hautes Ouches en Anjou et le Domaine Aubert dans la vallée du Rhône. Pour les bulles, le champagne Philippe Gonet propose de belles cuvées pour qui veut faire pétiller sa soirée.

Dans ce lieu, Jean reprend les codes rassurant du bouillon à la française : rideau épais de velours, vitrophanie, objets délicieusement rétro et une vaisselle chinée. Voulant tisser un lien direct avec sa clientèle, Jean limite chaque service à 20 couverts, et avec l'aide d'une personne en salle, assure le service et l'envoi des plats seul en cuisine. Un lieu chaleureux bien qu'éphémère, où tout est bon à prix rond, bienvenue chez Court Bouillon !

## COURT-BOUILLON

149 rue Legendre - 75017 Paris

Ouverture du 12 février au 31 mars 2024

Du mardi au vendredi de 19h30 à 23h30

Réservations [ICI](#)

Menu entre 25 et 30 €

Bouteille de vin entre 18 et 28 €