

éthanol.



© Laurent Dupont

ÉTHANOL

LE CHEF MAXIME BOUTTIER OUVRE SA DEUXIÈME ADRESSE EN FÉVRIER

Trois ans après l'ouverture de son premier restaurant Géosmine - et deux ans après sa première étoile - le chef Maxime Bouttier continue de faire rayonner sa passion pour le vin, au cœur de la rue de la Folie Méricourt. Il transforme l'une des plus anciennes cordonneries de Paris en un lieu avec cuisine du marché et vins de propriété - imaginé avec les mêmes sens du détail et goûts pour les beaux produits.

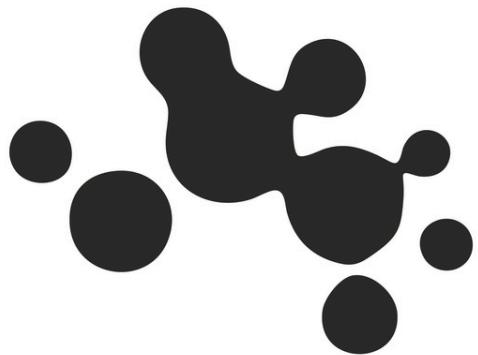
À l'angle de la rue de la Folie Méricourt et de la rue Jean-Pierre Timbaud trônait il y a quelques mois, la plus ancienne cordonnerie parisienne encore en activité. Dès février 2026, le chef Maxime Bouttier - son voisin depuis trois ans - lui choisit un nouveau destin. Ainsi naît Éthanol, une cave, que le chef prolonge volontiers en une table franche en soirée et le dimanche.

Il y fait se côtoyer sa cuisine poétique et brute avec des produits servis en beaux tapas, accompagnés par plus de 400 références de vin soigneusement sélectionnées et issues de différents terroirs, pays et procédés de vinification.



© Dominique Pionc

Entièrement rénové par l'atelier d'architecture Leymarie, l'ancien commerce devient un espace épuré et moderne, tout en conservant son âme chaleureuse. Le chêne massif foncé de la façade et les tommettes de Raujolles en terre cuite côtoient l'acier corten avec sa couleur rouille à l'identité affirmée, du comptoir aux larges baies vitrées. Celles-ci s'ouvrent aux beaux jours, pour continuer à déguster depuis la rue, debout, quelques verres grâce aux comptoirs dissimulés habilement derrière les banquettes. La cuisine toute inox crée une bulle brillante et moderne, entre les murs à la chaux ancienne à la patine et au charme brut.



À la carte, les propositions suivent le fil de la soirée... et de la semaine. On s'y installe pour un verre en fin d'après-midi, on y reste pour les assiettes de charcuteries de viande Pata Negra ou de poisson (maison) ou les beaux fromages de Chez Virginie, on y retourne pour une entrecôte ou une belle crème caramel au safran le dimanche au déjeuner. Beaux produits et convivialité : à l'angle de sa rue, Maxime Bouttier inaugure son restaurant idéal.

éthanol.

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION