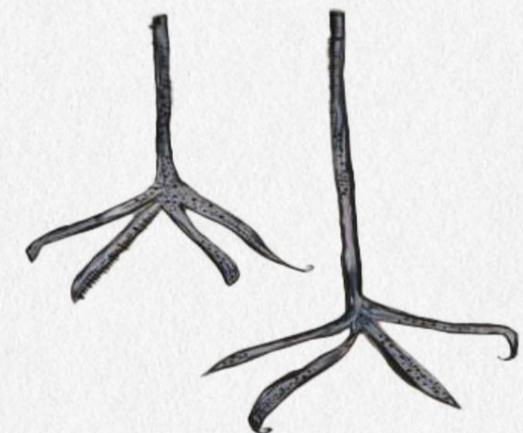




Baca'v

BISTROT-CAVE À MANGER

À la rentrée 2021, une cave à manger d'un nouveau genre prenait ses quartiers au cœur du très chic 5^{ème} arrondissement. Deux ans plus tard, le Chef Emile Cotte, « agitateur de la cuisine de copains » décline son concept à Boulogne-Billancourt en lieu et place de l'ancien restaurant du Chef Jean Chauvel. Un second Baca'v, qui sans complexe, emprunte les mêmes codes que le premier du nom : rendre un hommage appuyé au Limousin, terre natale de son Chef Emile Cotte.

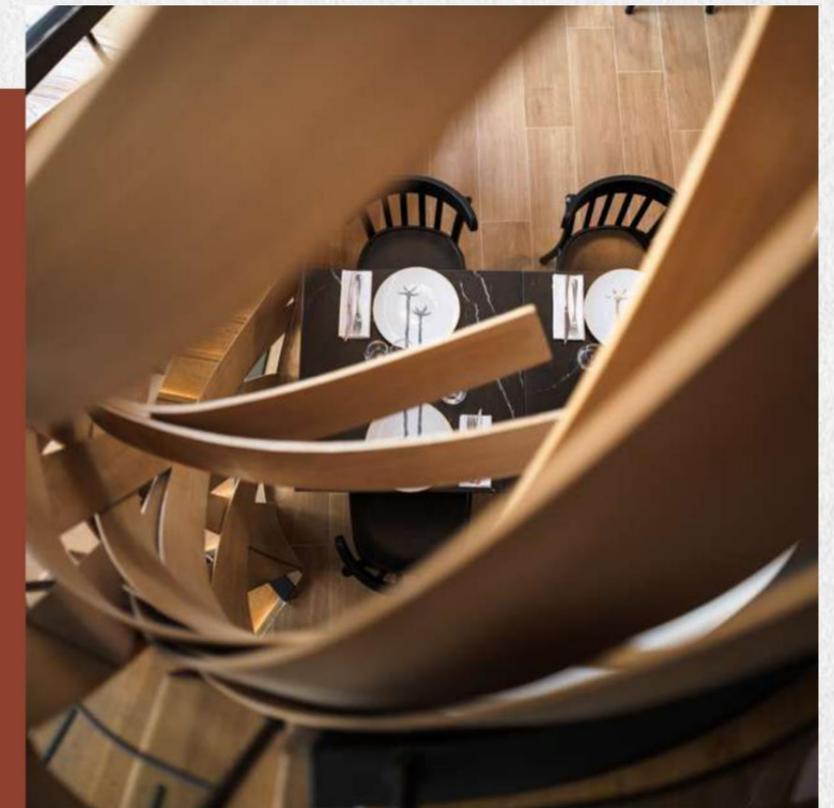
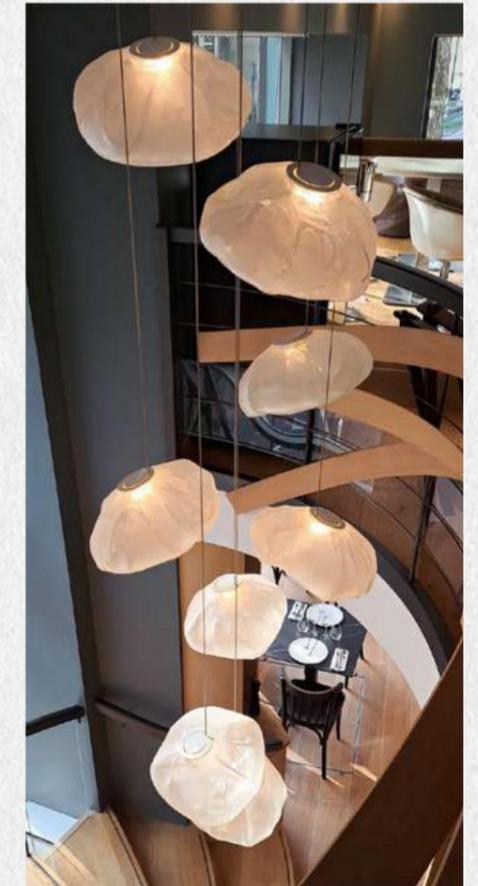


BACA'V

« À L'OUEST »

Sur près de 250m², pas moins de 55 couverts. Une nouvelle adresse qui promet d'avoir autant de coffre que le Chef et que sa petite sœur sacrée premier Bib' Gourmand parisien par le Guide Michelin. Aux portes de la capitale, Baca'v « à l'ouest » recoupe trois espaces pensés pour manger et « jacqueter » aussi bien en petit qu'en grand comité. D'entrée de jeu, la cuisine ouverte plante le décor et donne le ton du partage. Côté avenue, au milieu des meilleures « quilles », trône une immense table d'hôtes en bois de châtaigner limousin – naturellement - pour parler et rire fort. À l'étage, une salle entièrement privatisable complète le tableau « familial » de cette auberge urbaine comme le Chef aime à définir Baca'v.

Dans l'assiette comme en salle le même parfum : tradition, franche convivialité, savoir-faire et poésie arrosés à la sauce Cotte. Une deuxième occasion pour le Chef et ses racines de célébrer la bistronomie canaille sans compromis.





LE LIMOUSIN : UNEMINE D'OR !

Passé par les cuisines de Guy Savoy, Frédéric Anton et du 110 Taillevent, le Chef Emile Cotte a traîné sa bonhomie naturelle aux fourneaux des meilleures adresses parisiennes. Comme une évidence, son Limousin natal s'est imposé à lui lorsqu'il a choisi d'ouvrir son propre terrain de jeu et d'expression. Issu d'une famille de volaillers, les foies gras, canards fumés et autres chapons de pintade tiennent le haut de la carte et des étagères. En effet, une sélection de produits épiciers « du pays » sont réservés à la vente à emporter pour retrouver le meilleur du monde paysan à la maison. Dans le verre, le Rhône et la gourmandise de la Syrah ont les faveurs du géant limousin « aussi bon en blanc qu'en rouge ».

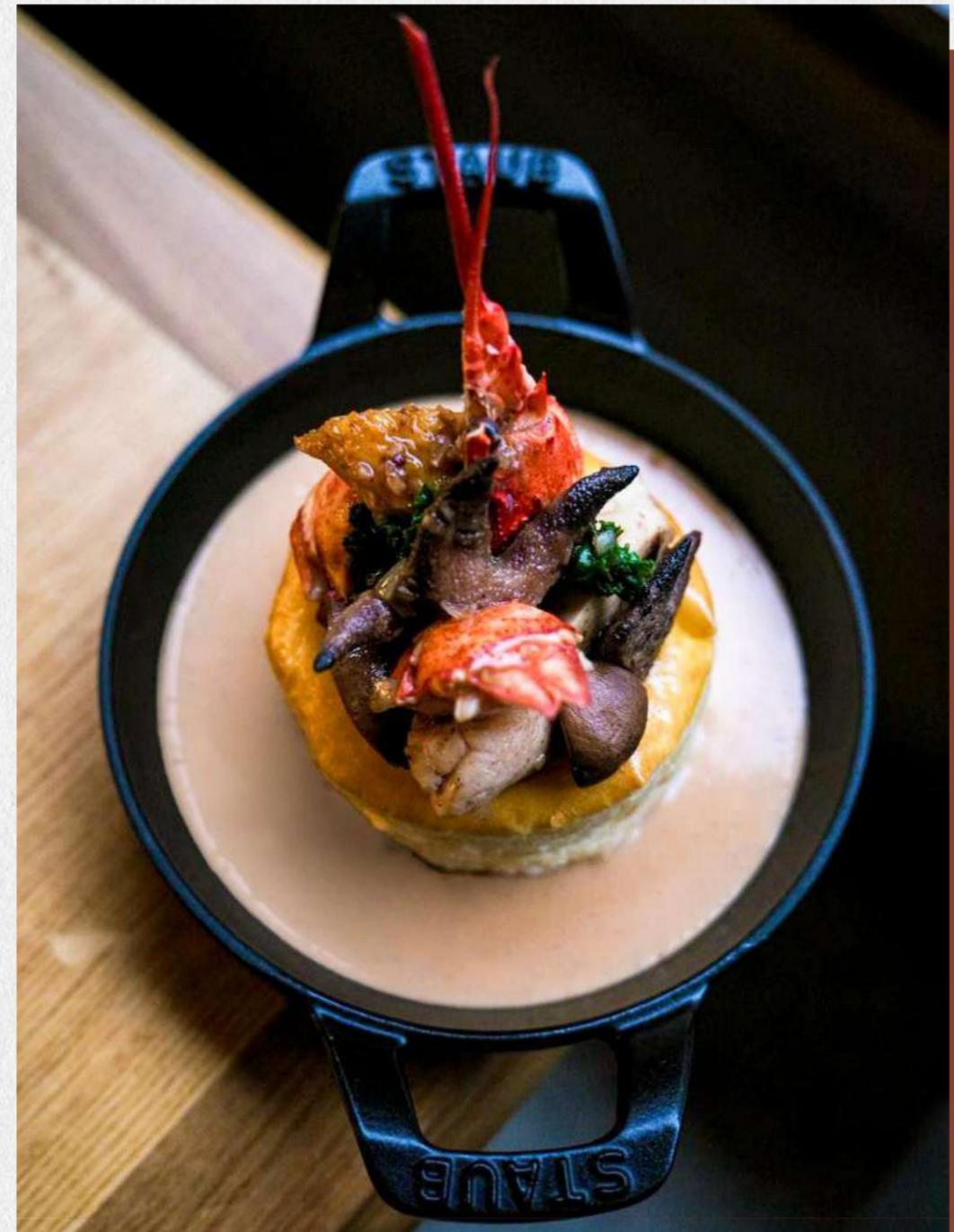
Une atmosphère dans la plus pure tradition bistrotière pour planter sa fourchette et lever le coude en hommage à l'inscription de la devanture :

*« Tant que c'est allumé,
on peut boire et manger ! ».*

UNE CUISINE DE TERROIR QUIA « DELA GUEULE »

Sur les ardoises, c'est une cuisine de terroir qui s'exprime franchement. Une ode au pays limousin à mi-chemin entre cuisine bourgeoise traditionnelle et modernité. Chez Baca'v le « très bon » produit règne en maître dans les assiettes floquées de pattes de volatiles esquissées tout en délicatesse, qui n'en reste pas moins de la vaisselle à saucer ! En cuisine, en salle comme en cave, des acolytes 100% limousins pour celui qui cultive l'idée du restaurant « de proximité ». Chef pur jus, à la gouaille légendaire, le Chef Cotte exécute une cuisine traditionnelle – dans le sens le plus noble du terme -, généreuse, réconfortante mais qui surtout traduit un savoir-faire incontestable dans l'art de la bistronomie sans chichis. Comme un prolongement éternel du déjeuner dominical en famille ou entre amis, Baca'v fait la promesse d'un gueuleton convivial que chacun prend plaisir à voir s'éterniser.

Large tranche de pâté croûte canard et foie gras, cuisse de canard en cocotte et jus de civet ou encore vol-au-vent cardinal gargantuesque – l'un des meilleurs de Paris et plat signature du Chef Cotte – expriment tout le talent rustique d'un Chef hors-cadre de l'entrée au dessert jusqu'à la dernière gorgée de Gauloise verte ou jaune, terroir oblige.





INFORMATIONS PRATIQUES

Service voiturier

Entrée – plat OU plat – dessert
29€

Entrée, plat, dessert
39€

Menu en 5 services
59€

Baca'v Boulogne

33 avenue du Général Leclerc

Entrée du restaurant :

1 rue de la Ferme

92100 Boulogne-Billancourt

Baca'v

6 rue des Fossés Saint Marcel

75005 Paris

