

LE RENNEQUIN

BISTROT QUI FAIT L'ANGLE

Le Rennequin, une sélection de vins sincère et vivante, comme le bistrot qui la porte

Le bistrot qui fait l'angle, au 67 rue Rennequin dans le 17^{ème}, ne fait pas semblant. En salle comme dans le verre, tout est vrai. **Arthur Schmidt, co-fondateur et architecte de la cave**, lève le voile sur une sélection de vins qui ressemble exactement à ce qu'elle est : **une carte de convictions, bâtie verre après verre, rencontre après rencontre.**



Des vins qu'on aime. Point.

Derrière le comptoir du Rennequin, Arthur Schmidt ne fait pas dans la démonstration. Formé à bonne école – celle des Deux Amis, dans le 11^{ème}, institution de la bistronomie parisienne et berceau des vins naturels – il a construit une cave à son image : droite, vivante, sans chichi. «*On boit des vins qu'on aime*», résume-t-il simplement. La carte privilégie les **domaines à taille humaine**, travaillés en **bio ou en biodynamie**, avec le moins d'interventions possible en cave. Des vigneron engagés, des bouteilles sincères.

Du Beaujolais de Georges Descombes au **Cabernet Franc de Pierre et Catherine Breton**, des cuvées audacieuses des **Foulards Rouges** aux blancs lumineux du **Clos du Tue-Bœuf et d'Hervé Villemade**, sans oublier le **Malbec de Fabien Jouvès en Cahors** – chaque bouteille a été choisie pour une raison simple : elle donne envie d'en reprendre un verre.

La cave réserve aussi une nouveauté pour les curieux : Arthur conserve en cave quelques bouteilles de **vins orange** signées du **Domaine Mas Foulaquier** à coté de Pic Saint Loup, ces vins blancs vinifiés en macération, qu'il est toujours heureux de sortir, de détailler et d'expliquer à ceux qui souhaitent explorer. Le choix du vin naturel est par ailleurs, chez Arthur, un choix de **conviction écologique** : «faire attention à la terre qu'on cultive, avec le moins d'intrants possible.» Un engagement discret, mais réel.



Une cave vivante, à l'écoute

La carte des vins du Rennequin n'est pas gravée dans le marbre. Elle bouge, au fil des saisons, des arrivages et des rencontres. Et c'est précisément ce qui la rend juste. Dans un quartier traditionnel comme le 17^{ème}, Arthur a fait un choix audacieux mais stratégique : proposer une **majorité des vins naturels** "impeccablement droits", accessibles, qui ne brusquent pas. Des vins que l'on boit avec plaisir sans nécessairement savoir ce qu'ils sont, et c'est très bien comme ça.

La cave s'adapte aussi à une réalité nouvelle : les habitudes de consommation évoluent, on boit de moins en moins de vin. En réponse à cette évolution de consommation, le vin nature s'avère être le compromis parfait, capable de convaincre les plus sceptiques. Et pour ceux qui ne souhaitent pas s'engager sur une bouteille, une belle sélection de **vins au verre** est proposée au prix unique de **7€ les 12,5 cl**. Arthur reste par ailleurs à l'écoute de ses clients : suggestions, retours, coups de cœur personnels, la cave se construit aussi avec ceux qui la fréquentent.



Le Rennequin, c'est quoi au juste ?

C'est avant tout un lieu de vie. Celui où l'on s'attarde le midi pour la spécialité de la maison : la **pomme dauphine**, servie avec sauce fromagère et nappée de tomme de brebis corse en entrée ou servie avec une belle pièce de viande en plat. Une **cuisine bistrotière généreuse et précise**, ancrée dans le terroir français, faite de recettes authentiques et de produits sourcés avec soin auprès de producteurs locaux. La cave d'Arthur en est le prolongement naturel.

Le Rennequin incarne une adresse de quartier exigeante et rigoureuse par nature. Le restaurant est d'ailleurs désormais **référéncé sur Raisin, l'application dédiée aux vins naturels et à la gastronomie.**



Le Rennequin – 67 rue Rennequin, 75017 Paris - Du lundi au vendredi : midi et soir | Samedi : soir

À propos de Rennequin

Niché au 67 rue Rennequin dans le 17^{ème} arrondissement de Paris, Le Rennequin est né de la rencontre de trois associés passionnés : Alexandre Poulenc, enfant du 17^{ème} aux manettes de plusieurs établissements parisiens, Antoine Lery, à la tête du restaurant Prout Prout, et Arthur Schmidt, dénichéur de vins naturels qui officie chaque jour en salle. Ensemble, ils ont imaginé un bistrot de quartier qui célèbre le terroir français dans la plus pure tradition parisienne : banquettes en cuir, ardoises au mur, grands classiques bistrotiers et produits frais sourcés auprès de producteurs locaux. Parmi les incontournables de la carte, les pommes dauphine maison se sont imposées comme la signature de la maison.