

## **Bienvenue au Bouillon Racine**

C'est au début du 20° siècle que s'annonce la naissance du Bouillon Racine tel que nous le connaissons actuellement. Il est le théâtre de l'Art Nouveau où se réunit un Paris d'abord laborieux puis bourgeois.

Les premiers Bouillons apparaissent en 1855 grâce à un astucieux boucher, Pierre-Louis Duval, qui propose un plat unique de viande et un bouillon aux travailleurs des Halles. Le principe connaît un immense succès et en 1900 on compte près de 250 Bouillons à Paris. Ils deviennent la première chaîne de restauration populaire.

Quelques variantes de Bouillons plus «bourgeois » proposent un salon de lecture ou des attractions récréatives.

Dans le même temps, le charme de l'Art Nouveau se répand à travers l'Europe dans l'architecture, le mobilier et la décoration. L'Exposition Universelle de Paris de 1900, desservie par le Métropolitain aux stations dessinées par Guimard, accentue encore son influence. La restauration l'adopte avec enthousiasme. 1903 voit l'apparition d'un premier Bouillon Gandon-Duval, aménagé dans un ancien restaurant rue du Fg St Denis par le propriétaire et architecte Edouard Fournier. En 1904, naît un autre Bouillon Bd St Germain qui arbore un luxueux décor Art Nouveau. Il s'agit d'un Bouillon Chartier. L'architecte qui a coordonné l'ensemble se trouve être Jean-Marie Bouvier. C'est avec le maître verrier Louis Trézel qu'il donne naissance à deux autres Bouillons Chartier en 1906 : le Grand Bouillon Camille Chartier de la rue Racine et le Bouillon Edouard Chartier, Bd du Montparnasse.

Ces restaurants adoptent le style si typique des Bouillons Art Nouveau : des boiseries et des carreaux d e céramique qui enchâssent en alternance des miroirs et des fixés sous verre aux motifs végétaux.

De nos jours, seuls quelques-uns demeurent comme celui de la rue du Faubourg Montmartre et celui où vous êtes qui renferme l'expression la plus baroque de l'Art Nouveau.



Inauguration du Bouillon Racine en 1906

Camille Chartier reste propriétaire des lieux jusqu'en 1926. Après s'être appelé Bouillon Ollé puis Joussot, c'est Madame Launois qui tiendra le restaurant jusqu'en 1956. L'acquéreur suivant vendra le fonds de commerce à l'Université de Paris qui y ouvre un restaurant pour le personnel de la Sorbonne en 1962. Il sera en fonctionnement jusqu'en 1993, laissant subsister la majeure partie du décor, mais il ne bénéficie plus des soins particuliers attribués aux restaurants de luxe.

La rénovation complète du Bouillon Racine a lieu en 1996 grâce aux Compagnons du Devoir et fait appel à un savoir-faire d'autrefois avec des gestes et des techniques presque perdus. Miroirs biseautés, opalines et vitraux peints, boiseries ciselées, mosaïques de marbre, lettrines dorées à la feuille rendent au public la jouissance d'un lieu riche tant par sa beauté que par sa convivialité. Il est alors classé Monument Historique.

Le Bouillon Racine, rendu à sa splendeur d'antan, offre à la vie parisienne une immersion dans le Paris d'autrefois