



# PARIS GOURMAND

RESTAURANT | VIN | BONS PLANS

## BRASSERIE BOFINGER

5-7, rue de la Bastille, Paris (4<sup>e</sup>).

Tél. : 01 42 72 87 82.

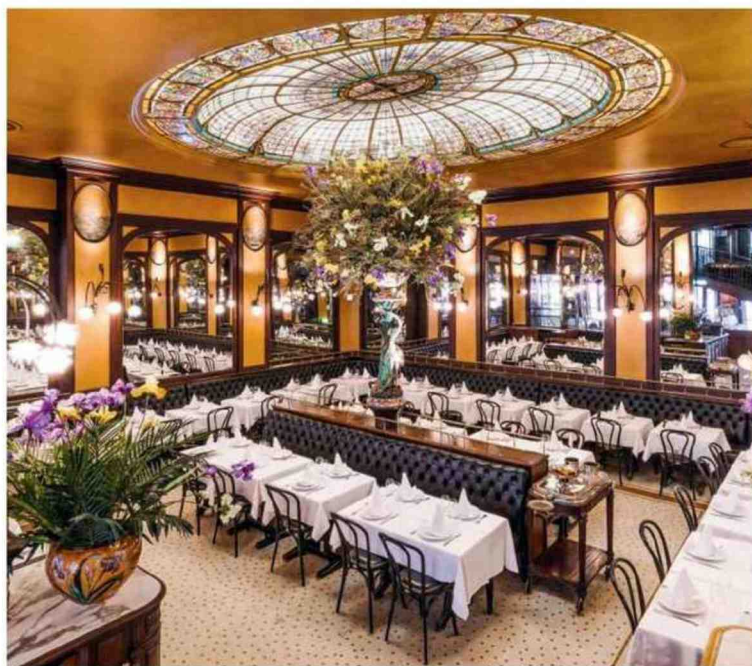
**Quand ?** Tous les jours, au déjeuner et au dîner (en continu le dimanche).

**Combien ?** Jusqu'au 31 mai, menu de la *winstub* d'Olivier Nasti à 55 euros. Formule déjeuner à 19,90 euros. Menu à 35 euros à chaque service.

**Avec qui ?** De solides mangeurs.

Cette brasserie, fondée en 1864, aurait été la première de Paris à servir de la bière à la pompe ! Si son décor Art nouveau a vu se succéder des générations de Parisiens, un changement de propriétaire lui a redonné, depuis quelques années, un élan salutaire. Symbole de ce renouveau, Olivier Nasti, 56 ans, double étoilé alsacien et chef de l'année Gault & Millau 2023, y propose ces jours-ci, exceptionnellement, des plats de sa très réputée *winstub* (équivalent alsacien de nos bistrot) de Kaysersberg (Haut-Rhin). Bravo pour la tarte à l'oignon bien moelleuse et sa choucroute garnie, entre autres, d'une *lawerwurst* saucisse typique au foie faite maison. Après un *kougelhopf* glacé au marc de gewurztraminer, on repart content d'avoir (re)découvert cette institution.

Rémi Dechambre



Avant et après la fameuse « choucroute royale du Chambard » servie à la célèbre brasserie Bofinger, on peut déguster une succulente tarte à l'oignon alsacienne (ci-contre), et un gourmand *kougelhopf* glacé au gewurztraminer (ci-dessous).



PHOTOS © ROMAN RICARD, SIMON DETRAZ, SP

