



Menu photographié au Bistrot Buci Mazarine by Alain Dutournier

Au cœur du quartier de Saint-Germain-des-Prés, à Paris (75) l'angle de la rue de Buci et de la rue Mazarine, le Bistrot Buci Mazarine (BBM) propose, dans une atmosphère conviviale et décontractée, une véritable cuisine de chef marquée par l'accent aquitain d'Alain Dutournier, une cuisine 4 mains signée avec

Julien Chanson.



Alain Dutournier a ouvert Bistrot Buci Mazarine à Saint-Germain des Prés

Formé auprès du chef **Karl Vandavelde**, déjà ancien élève d'**Alain Dutournier**, au **Carré des Feuillants** à Paris, **Julien Chanson** a rejoint le BBM en 2017.

En excellente complicité avec le chef **Alain Dutournier**, la carte vit au rythme des saisons.

Leur ambition ici est de proposer une bistronomie moderne avec un travail prononcé sur les goûts et l'authenticité des produits.



Le chef étoilé, Alain Dutournier et le chef exécutif du Bistrot Buci Mazarine, Julien Chanson travaillent main dans la main

Au déjeuner (formule à 25 €) et au dîner (formule à 35 €), les menus aux tarifs accessibles font la part belle aux produits gourmands et à des recettes maison souvent inspirées du meilleur du sud-ouest et où se révèlent des saveurs authentiques et modernes.

Sur la carte des vins, 120 références à des prix sages, sont à disposition pour accompagner la cuisine bistronomique du Chef. Ces vins de propriété sélectionnés par **Alain Dutournier**, proviennent directement des **Caves Marly**, où ils bénéficient de conditions de conservation exceptionnelles.



gambas en gaspacho



Le rognon de veau snacké « minute », avec ses petits champignons, ses oignons grelots, et quelques lardons

A la carte, le marbré de chèvre frais, brunoise de melon au pistou, les oeufs en piperade froide, le tataki de saumon, petits pois frais mimosa et croûtons ou encore les artichauts poivrades en barigoule d'escargots seront parfaits pour débiter.



Dos de merlu laqué, servi avec une fine brandade et une semoule de brocoli.

Un authentique cassoulet « signature » aux trois viandes, un rognon de veau snacké « minute » et ses petits champignons, oignons grelots, lardons ou encore la côtelette de cochon fermier élevé sur paille, pomme écrasée, tomate et mangetout seront servis avec générosité.



Servis dans une verrine, les fraises gariguettes sont sublimes par une émulsion de goyave, posées sur un lit parfait ivoire.

Pour finir les fraises gariguettes, parfait ivoire, émulsion de goyave, la pêche en blanc-manger, écume de Bellini et sorbet ou la fine tourtière landaise, glace pruneau-Armagnac finalisent le voyage au BISTROT BUCI MAZARINE.

Régulièrement surnommé le « Cyrano des fourneaux », Alain Dutournier possède surtout l'esprit d'un véritable mousquetaire, inspiré naturellement de sa Gascogne natale, qui a choisi de dépoussiérer la cuisine formaliste et souvent lisse des disciples d'Escoffier. Retrouvez également son univers au [trou gascon](#) au [Carré des Feuillants](#) et les [Caves Marly](#)

Par Sandrine Kauffer

Crédit Photos BBM

BISTROT BUCI MAZARINE

82 rue Mazarine

75006 Paris

Tél. : +33 1 43 54 02 11

www.bistrotbucimazarine.com/fr/