



## ANNE ET CYRIL BOURLOIS - LOUVRE, BEAUBOURG, COMÉDIE FRANÇAISE...

### LA FÊTE AU PONT-NEUF !

« *Le premier principe de la maison, c'est qu'un client qui rentre doit devenir un habitué !* » Anne la sommelière met la barre très haut, mais à la voir virevolter comme sur une scène de théâtre, dans son décor très chaleureux de néo-bistrot parisien, on devine que le pari est souvent gagné. « *Tous les deux, on a été formés pour travailler dans des belles maisons, mais moi j'étais toujours en train de déguster du vin, et avec mon mari on s'est dit qu'un jour, on allait ouvrir un bistrot à vin, c'est pas possible, c'est notre culture, c'est nous !* » Les habitués ne s'y trompent pas, qui arrivent dès 17 heures pour commencer la soirée en prenant un premier verre, avant d'enchaîner jusqu'à des heures tardives dans une ambiance survoltée : « *à un moment, tout le monde discute forcément avec tout le monde. Y a un vrai truc qui se passe !* » La raison du succès, c'est non seulement l'entrain communicatif d'Anne, mais aussi des vins précis choisis dans toutes les régions par son palais formé aux vins du Bugey et de la Moselle, lieux de son enfance. Roc d'Anglade dans le Gard, Ollier-Taillefer en Faugères, Château de Vaux en Moselle, Lacapelle Cabanac à Cahors sont quelques-uns des nombreux flacons qui s'illustrent sur la cuisine de Cyril. Adeptes des excellentes viandes, il se fournit en direct des régions, pour des côtes de bœuf ou de cochon, des agneaux de lait ou du veau d'anthologie. Sans parler des fromages parfaitement affinés, des couteaux parfaitement grillés, ou de son excellent foie gras. Tout est tellement réussi ici que le plus dur est bien d'arriver à repartir !

Au Vieux Comptoir, 17, rue des Lavandières-Sainte-Opportune, 75001, 01 45 08 53 08.

Verres de 3,5 à 8 €. Menu à 15 €, le soir compter 40 €.

Fermé dimanche et lundi, ainsi qu'une semaine entre Noël et le jour de l'An.

[www.au-vieux-comptoir.com](http://www.au-vieux-comptoir.com)