

# The Bouclard Times

© 2016 Le Bouclard

1, RUE CAVALLOTTI - 75018 PARIS

www.bouclard.com



JACQUELINE  
VOUS ACCUEILLE

POUR DÉJEUNER  
DU MARDI AU VENDREDI

ET POUR DINER  
DU LUNDI AU SAMEDI

1 RUE CAVALLOTTI  
75018 PARIS  
PARKING AT 50M (11 RUE FOREST)

01 45 22 60 01  
REZABOUCLARD@GMAIL.COM  
WWW.BOUCLARD.COM



## sous-vide, à emporter

Foie gras maison mi-cuit,  
Terrine maison,  
Salade de choux frisé  
Blanquette de morue dessalée,  
Blanquette de veau à l'ancienne,  
Joues de bœuf braisées au Valreas,  
Lièvre à la royale,  
Pastrami maison,  
Pot au feu de plat de côte  
Poulet Rosalie à l'estragon,  
Rognons de veau aux pleurotes  
Grenailles brossées à l'huile de truffe,  
Pleurotes sautées à la provençale,  
Purée maison,  
Riz Basmati,  
Riz Arborio au caramel,  
Risotto,



## Le parfait élève de Michel Bonnemort

En 25 ans de Bouclard, j'ai vu défiler dans ma cuisine une trentaine d'apprentis, chefs de partie, commis, plongeurs et chefs de cuisine ! Tous faisaient leur travail, à leur façon, c'est pourquoi j'ai développé une aversion pour la phrase «Chef, c'est comme ça qu'on m'a appris».

Un jour, étant à la recherche d'un «plongeur aide de cuisine», arriva dans ma cuisine un jeune garçon qui n'était autre que le neveu de ma compagne Jacqueline. Alex, garçon turbulent, dont les parents s'inquiétaient pour son futur, occupa le poste pendant 1 an. J'avais prévenu tout le monde : la plonge restaurant, c'est dur, mal rémunéré et tu ne bénéficieras d'aucun système de préférence ! Qu'à cela ne tienne, Alex nous regarda faire la cuisine pendant un an, et me démontra que pluche, plonge et hygiène alimentaire n'avaient plus de secret pour lui !

C'est à ce moment là que ce dernier tomba dans la gamelle et que je lui proposai une

école hôtelière (**MEDERIC**) dans laquelle il obtint son bac- pro tout en travaillant en alternance avec moi dans la cuisine du Bouclard. Non content de son Bac pro, ce dernier postulat pour un BTS dans l'école hôtelière (**FERRANDI**) en alternance dans la cuisine d'un grand hôtel Parisien. Il fut diplômé en 2014.

Pas de chômage pour Alex, après quelques semaines de vacances sa place était déjà chaude au Bouclard et comme je commençais à raccrocher les gants (73 ans) je lui offrit la place de Chef de Cuisine qu'il assume aujourd'hui comme mon parfait élève, avec brio.

Rassurez vous je suis toujours présent tel un contrôleur aérien qui veille sur ses assiettes et leur bon atterrissage.

**En conclusion : Si vous avez un talent quel qu'il soit et les compétences pour enseigner, passez le ballon et la motivation des jeunes rebondira immédiatement.**

## PREMIER SUCCÈS : ALEX'BABA



Dans un bol, délayez la levure dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Ajoutez 50g de farine, mélangez, couvrez et laissez lever 30 mn à température ambiante. Après 30 mn, battez la pâte reposée avec le lait, les œufs, 1 pincée de sucre, 1 pincée de sel, la farine et le beurre ramolli.

Pétrissez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit souple et se décolle facilement.

Faites une boule, couvrez d'un linge humide et laissez reposer pendant 45 mn. Travaillez une dernière fois la pâte puis disposez la dans les moules à baba préalablement beurrés. Tassez la pâte puis recouvrez du linge humide laissez lever 1h30.

Préchauffez le four à 200°C (6/7). Enfourez les babas pour 30 mn. Démoulez-le sur une grille au dessus d'un plat creux. Préparez un sirop : dans une casserole, portez 50 cl d'eau et 350 g de sucre à ébullition (7 à 8 mn). Faites tiédir 10 mn et ajoutez le rhum Négrita. Faites tiédir la gelée de coing avec 1 cuillère d'eau. Versez le sirop sur le baba encore chaud, en plusieurs fois pour qu'il s'en imbibe entièrement. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le baba de gelée de coing tiédie.

Remarques : Le temps de préparation ne tient pas compte des temps de levée de la pâte !

## TRUCS & ASTUCES

### LES MEILLEURES CHOSES SE MÉRITENT

Le Bouclard est bien planqué derrière la Place Clichy. Pour y arriver à l'heure... et de bonne humeur, trois conseils :

#### Le Piéton

qui emprunte la rue Forest, balisée par Flunch et Castorama, est à 2 minutes du Bouclard.

#### L'Automobiliste "idéaliste"

qui rêve de trouver une place rue Cavallotti se prépare à plusieurs tours du pâté de maisons et à un passage obligatoire stressant place Clichy alors qu'il pourrait déjà déguster ses rillettes de lapin

#### L'Automobiliste "réaliste"

qui se gare au parking Renault-Redelé (11, rue Forest, ouvert 24h/7 j.), sortira par soleil, vent ou tempête à 20m du Bouclard et ravira le dernier gratin de queues d'écrevisses au nez et à la barbe de l'infortuné qui s'est engouffré dans le parking public (également rue Forest) et qui en ressortira au niveau de l'hôtel Mercure à côté du cimetière de Montmartre, l'obligeant à revenir sur ses pas.

#### Règle des 15 minutes

Nous gardons la table réservée par notre client jusqu'aux 15 minutes qui suivent l'heure de sa réservation (sauf appel de celui-ci pour annoncer son retard).



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
À consommer avec modération

#### Ingédients :

250 g de farine  
3 œufs  
10 g de levure de boulanger  
90 g de beurre  
5 cl de lait  
350 g de sucre  
1 cuillère de sel  
7 cl de rhum Négrita  
50 g de gelée de coing

# The Bouclard Times

© 2016 Le Bouclard

1, RUE CAVALLOTTI - 75018 PARIS

www.bouclard.com



JACQUELINE  
WILL GREET YOU

FOR LUNCH,  
FROM TUESDAY TO FRIDAY.

FOR DINER,  
FROM MONDAY TO SATURDAY.

1 RUE CAVALLOTTI  
75018 PARIS  
PARKING AT 54 YARDS (11 RUE FOREST)

01 45 22 60 01  
REZABOUCCLARD@GMAIL.COM  
WWW.BOUCCLARD.COM



## Take home a vacuum packed dish from the Bouclard

Home made foie gras  
House chicken liver terrine  
Shredded green cabbage salad  
Veal stew in a white sauce with mushrooms.  
Cod stew in a white sauce with mushrooms.  
Beef cheeks braised with cotes du rhone  
Royal wild hare stew with foie gras  
House Pastrami  
Pot roast of baby back ribs  
Roslie's chicken  
Veal kidneys and pleurotes  
Baby potatoes brushed with truffle oil  
House mashed potatoes  
Basmati rice  
Caramel Arborio rice  
Curry Risotto



## Michel Bonnemort's perfect student

After 25 years running Le Bouclard, I've seen at least 30 apprentices, chefs de cuisine, dishwashers, commis...come through my kitchen... all of them HAD their own way of doing the job! «Chef, this is the way I was taught...».

One day, looking for a «dishwasher-commis» my wife, Jacqueline, suggested that i take a look at her nephew. She warned me that Alex was rough and tough and his parents worried about his future.... I told him: «dishwashing is hard, badly paid, no benefits from your family position» Nevertheless he kept the job for one year ... showing me how he mastered the job: no more secrets with peeling, washing, food hygiene..

At the end of his first year, he was hooked! Therefore, I offered to enroll him at the (Mederic) cooking school, in which he graduated, then began working with me as a trainee. Desiring to learn more, he

applied for a higher degree and entered the **culinary school Ferrandi** in Paris while simultaneously working in the kitchen of a famous Parisian hotel. He received his BTS diploma in 2014.

After that, no more unemployment for Alex, but a couple of weeks of vacations and Le Bouclard was waiting for him! So I offered him the position of Chef de Cuisine. Today, Alex runs my kitchen brilliantly, playing my music and reading my notes like a pro !

For me, at 74 years old, its time to ease up but don't worry, I'm still here, as the air-traffic controller checking that your orders are landing properly on your table!

**To sum-it-up, if you feel that you've got some talent, whatever it is, and the skill to teach, don't hesitate, young people's motivation will reward your efforts in no time!**

## FIRST SUCCES: ALEX'BABA



Place yeast in a small bowl with warm water and stir to dissolve. Add 50 g of flour, cover and let stand 30 mins in a warm place until it raise. After 30 mins, add milk, eggs, a pinch of salt and sugar and softened butter.

Knead the dough by hand until it's smooth and doesn't attach the bowl anymore. Form a ball, cover it with a wet linen and let stand for 45 mins.  
Knead the dough a last time and put it in a buttered baba pan. Cover with a wet linen and let it raise 1h30.

Preheat the oven at 200°C (6/7) and put it in for 30 mins.

Unmold onto a wire rack on a deep plate. Prepare the syrup: in a sauce pan, boil 50 cl of water and 350 g of sugar (7 to 8 mins). Allow to cool 10 mins and add Negrita rum. Warm up quince jelly with a spoon of water. Pour the syrup over the baba (it has to be still hot) in several times so that it will be properly soaked.  
Brush the baba with the warm quince jelly.

Notes: The preparation time does not take into account the rising time of the dough !

## TIPS & TRICKS

### BEST THINGS ARE TO BE DESERVED

Le Bouclard is perfectly hidden behind Place de Clichy. To get there on time, relaxed and happy, these are some advices:

#### The Pedestrian:

who takes rue Forest (between Flunch and Castorama) will reach us in two minutes.

#### The « Idealistic » Driver:

who dreams finding some parking space in rue Cavallotti will have to go around the block (several times...) and to drive through the stressful Place de Clichy (several times...) instead of enjoying his dish of escargots...

#### The « Realistic » Driver:

who parks in the elevated Parking Renault-Redelé (11, rue Forest, open 24/7) will exit, rain or shine, 20 meters from Le Bouclard. He'll enjoy the last Crayfish tails au Gratin while the unfortunate other guest who rushed in the public underground parking (also rue Forest) will have a long walking distance to reach the restaurant...

#### The « 15 minutes » rule:

We will keep your table up to 15 minutes after your booking time (except if you call to announce your delay).



Alcohol abuse is dangerous for health  
To consume with moderation

#### Ingédients :

250 g of flour  
3 eggs  
10 g of bakery yeast  
90 g of butter  
5 cl of milk  
350 g of sugar  
1 pinch of salt  
7 cl of Negrita rum  
50 g of quince jelly