

Arts Tourisme Gastronomie

www.arts-tourisme-gastronomie.com



Actualité des métiers de bouche

■ LA DEMOCRATIE un restaurant hors du temps

La Démocratie. Voici un nom inhabituel pour un restaurant mais que justifie l'origine du lieu.

Au 32 boulevard Raspail, il est insoupçonnable et atypique d'architecture art nouveau au cœur de Saint Germain des Prés. Niché au fond d'une impasse on découvre un lieu inimaginable de la rue. Silence, jardin arboré, véritable havre de paix on a l'impression d'être ailleurs et surtout pas à Paris.



Et pourtant c'est un endroit parisien historique.

La Démocratie y est créée en 1902 par [Marc Sangnier](#), fondateur [du Sillon](#), siège du mouvement, fondateur de la gauche chrétienne en France. Il installe les bureaux à cette adresse.

Un siècle plus tard, **Aurélien Wenger**, petit-fils du fondateur des lieux décide de redonner vie à ce lieu historique en le confiant au restaurateur [Pascal Mousset](#) (chez Françoise, le Petit Marguery, le Comptoir Marguery).

La grande salle, tapissée de boiseries reste à l'identique presque austère malgré ses confortables fauteuils club dans un coin salon. Elle jouxte une salle de réception émaillée de décorations et bibelots qui peut accueillir 45 couverts pour réunions discrètes, séminaires.



En cuisine nous retrouvons le chef **Stéphane Savorgnan** qui nous régale d' une cuisine préparée à partir de produits frais de saison. On est allé à la rencontre de chaque fournisseur et on privilégie des produits français des légumes du potager au château de Courances, des fruits du Lot et Garonne, des huîtres de Bretagne, du foie gras alsacien... et des fournisseurs locaux (le mille-feuille vient de chez Hugo et Victor, le fromage de chez Marie Quatrehomme et le pâté en croûte de la Maison Vérot).

Très étudiée, la carte du restaurant annonce la royale de tourteaux et coulis de favouilles, le mille-feuille d'aubergines rôties et ricotta, le pâté en croûte, le foie gras de canard en brioche, l'assiette végétarienne aux légumes confits, le suprême de poulet rôti au citron et romarin, le risotto crémeux au parmesan et champignons, les noix de Saint-Jacques sauce passion et mousseline de céleri, le cœur de faux filet au poivre, les noix de ris de veau rôtie sans oublier les huitres et crustacés de notre ami [Gibus Breizh](#). Une farandole de desserts nous attend avec la mousse au chocolat, le mille-feuille vanille, le parfait glacé au café, la brioche façon pain perdu et son caramel au beurre salé. Les vins abordables sont soigneusement sélectionnés auprès des vignerons.

N'oublions pas le bar adjacent au restaurant Chez Félix. Un petit bar authentique et convivial pour se retrouver entre amis ou entre collègues, autour d'une assiette de tapas ou d'une planche apéritive à partager.

A découvrir

La Démocratie

32 Boulevard Raspail

75007 Paris

Marie-France Coquard

Edité par International Presse Evénements (IPE) 27 rue Pajol, 75018 Paris
Mail : contact@arts-tourisme-gastronomie.com Tel : +33 (0) 1 42 09 11 25

www.arts-tourisme-gastronomie.com