

Bouchon Vin- og Madbar ligger på hjørnet af Jægergårdsgade og M. P. Bruuns Gade. I daglig tale er navnet kun Bouchon, som er fransk og betyder kork. De er en sjov størrelse og måske mest en vinbar, men de laver rigtig god hjemmelavet mad, og ikke bare lidt charcuterie og kedelig ost.

Hvad er det her for et sted?

Bag Bouchon står holdet bag den franske restaurant Atelier 33, som holder til i M. P. Bruuns Gade.

Ejerne er Frederik Madsen, Lasse Munkholm, Kenny Liland og Jeppe Hedegaard Rasmussen, som har åbnet Bouchon for blandt andet at skabe mere plads til deres gæster. Hos Atelier 33 er der ikke mange siddepladser, men det er der her.

Maden

Det er fransk, eller langt hen ad vejen er det. Den er klassisk og veltilberedt. Af retter man kan finde på menukortet, kan der bl.a. nævnes, østers, den franske klassiker, poireau vinaigrette, tatar, vagtellår, stegt foie gras, mini schnitzel a la Vitello tonnato og en fiskeret.

Bouchon har en usædvanligt ambitiøs tilgang til mad for en vinbar at være. De fungerer på mange måder som en god restaurant med et omfattende vinkort eller som en luksuriøs vinbar med fremragende mad.

Her kommer man ikke for at sidde på hårde små taburetter og nippe oxideret naturvin skænket i små glas. Men i stedet byder Bouchon på komfort, dybt professionel betjening med et glimt i øjet og en madoplevelse, der går langt ud over det traditionelle tapasbræt, man ser alt for mange steder.

For dem, der sætter pris på kvalitet og hjemmelavet mad og et omhyggeligt udvalg af vine, er Bouchon svær at komme udenom. Og slet ikke i Aarhus. Det er nærmest umuligt.

Vinen

Her er et stort vinkort. Meget stort og omfangsrigt. Prismæssigt er der også stor spredning. Med hele 400 vine på kortet tilbyder Bouchon et imponerende udvalg, sammensat med stor ekspertise af en af medejerne, Frederik Madsen, som er uddannet sommelier.

Vinkortet, som strækker sig over mere end 16 sider, fokuserer udelukkende på

europæiske vine, et valg, der både reducerer transport og dermed klimabelastningen.

Udvalget rummer især vine fra Tyskland og Frankrig, herunder 30 forskellige champagner, men der er også en del fra Italien og Spanien.

Betjeningen

Den er nede på jorden. Det er ofte en eller flere af ejerne, som er her, hvilket tydeligt kan fornemmes. De sætter en ære i, at gæsterne har det godt.

De kender maden og vinene, og går mere op i at vejlede gæsterne til det, de ønsker, mere end hvad deres personlige præferencer måtte være. Sympatisk, og hvis man vil give en maks. pris på en vin eller noget mad, så siger man det bare. Helt uden at det er pinligt.

Betjeningen er nede på jorden og prøver på ingen måde at virke kloge og snobbede på vin, selvom vinkortet godt kunne appellere til det.

Hvordan er stemningen her?

Vi er på Frederiksbjerg i Aarhus, og her må tingene godt være lidt hippe. Men indretningen er nu meget nede på jorden. Man føler sig godt tilpas, og selvom der er mange gæster, er det hyggeligt.

Man sidder lidt tæt, men det er vist en del af charmen. Der er en lang bar langs det åbne køkken.

Lokalet ligner ikke specielt en gammel fransk vinbar, men mere en af de bedre restauranter.

Prisniveau

Det er ikke lavt. Men det er vist heller ikke meningen, at det skal være det. Især vinene på glas er i den dyre ende, men vinene er også i den bedre ende. De koster mellem 85 kr. og 350 kr. glasset. Ofte kan det bedre betale sig at købe hele flasker.

Priserne på maden er til gengæld sympatisk, og de kan matche nogle langt dyrere restauranter i Aarhus.