

# Bombarda



*L'esprit, ce sont les matières, les couleurs, nous... Et tout ce que nous aimons : la Méditerranée, les grandes tablées, les mezzés à partager, la fête...*

*Quand tout le monde pique dans l'assiette de l'autre, car on ne peut s'empêcher de tout goûter... Ici, tout n'est qu'excès, tout n'est qu'ivresse, tout n'est qu'amour !*

*Et quand tout va bien en cuisine et en salle... ça Bombarde !*

## LE DÉCOR

### *THE SETTING*

Avant de revêtir un tout nouveau décor en mai 2022, le 33 rue Lamarck a connu bien des vies, ou des "vies antérieures" comme on les appelle affectueusement. Appartenant autrefois à un antiquaire, il a été transformé en magasin de jouets d'antan au début du XXe siècle, avant de se tourner vers des horizons plus culinaires et de devenir une confiserie.

Aujourd'hui, lorsque l'on foule le pavé de la rue Lamarck, on aperçoit une charmante devanture terracotta. À l'intérieur, les lumières chaudes, les fleurs séchées et les chandelles règnent en maîtresses. Le sol d'époque s'accorde avec les tissus sur-mesure conçus par une ancienne couturière de la Maison Hermès. Les arrondis des niches du bar et des alcôves se marient subtilement avec le marbre et le bois massif des tables de ferme.

Ce qui nous attend désormais derrière cette porte du 33, c'est un restaurant de copains mais avant tout un véritable petit coin de Méditerranée au cœur de Montmartre, à deux pas du Sacré-Cœur.

Before taking on a brand new decor in May 2022, 33 rue Lamarck had known many lives, or "past lives" as they are affectionately called. Formerly owned by an antique dealer, it was transformed into an old-fashioned toy store in the early 20th Century, before turning to more culinary horizons and becoming a confectionery.

Today, when you tread the cobblestones of rue Lamarck, you see a charming terracotta storefront. Inside, warm lights, dried flowers and candles supremely reign. The ancient floor matches the made-to-measure fabrics designed by a former seamstress from the iconic Maison Hermès. The rounded niches of the bar and alcoves blend subtly with the marble and solid wood of the farmhouse tables.

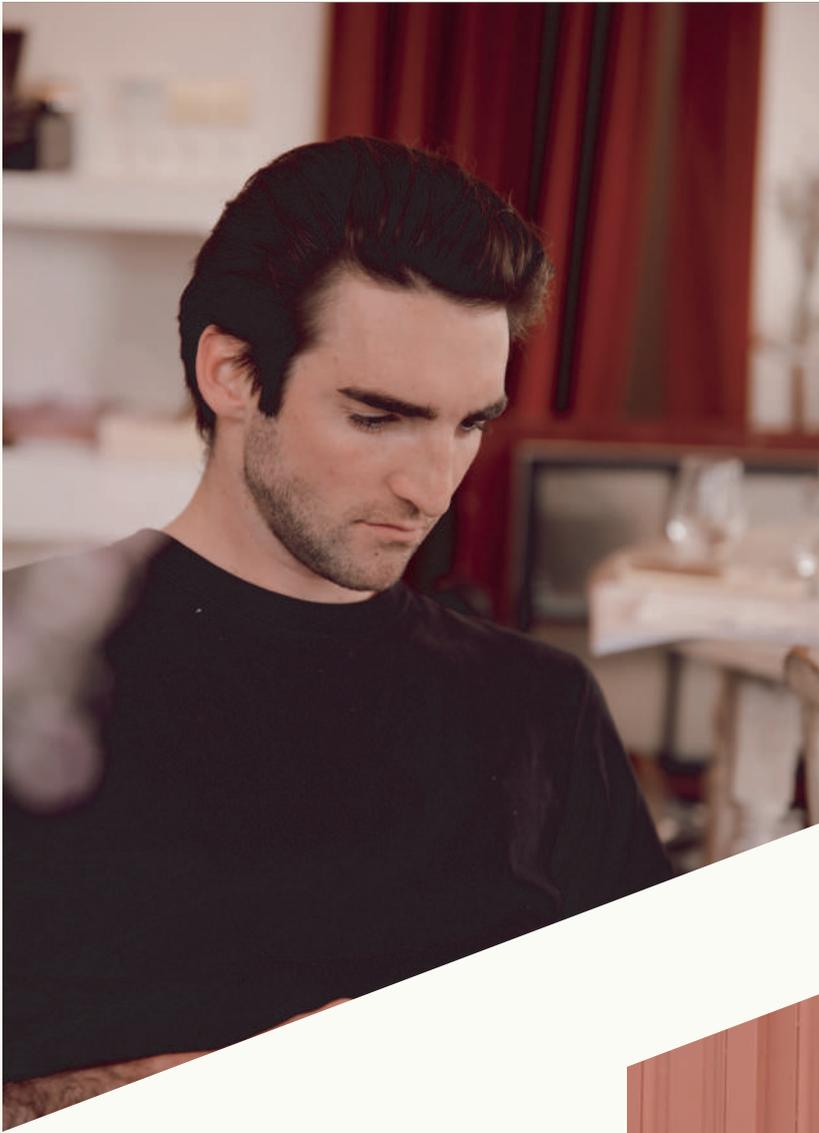
What awaits you now behind the door of the 33 is a friendly restaurant, a perfectly perfect Mediterranean corner in the heart of Montmartre, next to Sacré-Coeur.



## LE COUP DE COEUR AMICAL *THE FRIENDLY CRUSH*

L'aventure Bombarde est avant tout celle d'un véritable coup de cœur amical, celui d'Henri & Romain. L'un est restaurateur depuis 15 ans, l'autre est entrepreneur et a toujours rêvé d'ouvrir son restaurant. Ils ont grandi en étant émoustillés par les odeurs des plats mijotés de leurs grands-mères. Les plats en sauce traditionnels, le bœuf bourguignon, l'agneau cuit douze heures ou encore le pot-au-feu. La cuisine de partage, celle que l'on sert à la cuillère. Entre eux deux, ça fait tilt ! Ils décident d'ouvrir un lieu de vie loin des codes établis, où la cuisine méditerranéenne de qualité sera accompagnée de vins confidentiels, de bons crus et de musique. Un binôme complice et taquin qui partage, au-delà de leurs valeurs familiales, une réelle passion commune : celle du savoir-vivre et du savoir recevoir !

The Bombarde adventure is the result of a real friendly crush, the one of Henri & Romain. One has been a restaurateur for 15 years, the other is an entrepreneur and has always dreamed of opening his own restaurant. They grew up being exhilarated by the smells of their grandmothers' stews. Traditional dishes in sauce, beef bourguignon, lamb cooked for twelve hours or the unmissable pot-au-feu. A traditional and gourmet cuisine, always served with a spoon, placed at the center of the table. Between them two, it tilts! They decide to open a restaurant far from the established codes, where qualitative Mediterranean food will be accompanied by confidential wines, great vintages and music. An accomplice and teasing duo who share, beyond their family values, a common passion: "le savoir-vivre"







## LA CUISINE

### *THE CULINARY TOUCH*

La carte est signée Enzo Lelaure, chef cuisinier passionné, dont le parcours l'a conduit à explorer plusieurs établissements renommés, dont Le Ginger à La Rochelle, avant de se consacrer à sa propre vision de la cuisine moderne. Son approche combine innovation et respect des produits, réinventant les classiques pour offrir une expérience gastronomique unique.

Sa cuisine est émotionnelle, spontanée, avec une touche d'huile d'olive, d'épices et de fleur de sel. Elle change avec les saisons, brute et authentique, et se partage généreusement, car après tout, partager, c'est aimer.

Nos produits sont frais, de saison et issus de petits producteurs en direct, d'une agriculture raisonnée ou biologique. En bref, nous privilégions le bon, et vous proposons une carte de saison, généreuse et responsable.

Au menu : magret de canard IGP Sud-Ouest, camembert rôti, tataki de thon rouge... Mais il y a bien plus à découvrir à chaque visite, au gré des saisons et des inspirations.

The menu is created by Enzo Lelaure, a passionate chef whose journey led him to work in renowned establishments, including Le Ginger in La Rochelle, before dedicating himself to his own vision of modern cuisine. His approach combines innovation with a deep respect for ingredients, constantly reinventing classic dishes to offer a unique gastronomic experience.

His cuisine is emotional, spontaneous, with a touch of olive oil, spices, and fleur de sel. It changes with the seasons, raw and authentic, and is generously shared, because after all, sharing is loving.

Our products are fresh, seasonal, and sourced directly from small, responsible or organic producers. In short, we focus on quality and offer a seasonal menu that is generous and responsible.

On the menu: magret de canard IGP Sud-Ouest, roasted camembert, tuna tataki... But there's much more to discover with every visit, shaped by the seasons and inspirations.

# LA CAVE

## *THE WINE CELLAR*

Chez Bombarde, la culture du vin règne. Les bouteilles s'alignent sur les étagères, telles des oeuvres d'art dans une galerie, les rouges profonds qui tâchent, les blancs cristallins qui explosent en bouche...

Henri en véritable passionné et chineur de flacons est toujours à la recherche de petits canons d'exception, ceux qu'il nomme ses pépites. Il parcourt les vignobles, discute avec les vigneron, goûte, compare, pour dénicher ces trésors qui feront vibrer les papilles de ses convives. De la Bourgogne, à la Grèce, en passant par le Sud de La France... il ne jure que par les vins biologiques, naturels et toujours sélectionnés avec soin auprès de copains-producteurs.

Ici pas de chichis, le vin, comme toute passion, se partage, se transmet et naturellement se boit. On vous promet des conseils oenologiques décomplexés pour des vins atypiques avec du caractère toujours en cohérence avec l'assiette.

At Bombarde, wine culture reigns supreme. Bottles line the shelves like works of art in a gallery, with deep reds that stain and crystal-clear whites that explode on the palate...

Henri, a true wine lover and bottle hunter, is always on the lookout for exceptional gems, the ones he calls his "nuggets." He roams vineyards, chats with winemakers, tastes, compares, to uncover treasures that will make his guests' taste buds dance. From Burgundy to Greece, through the South of France... he swears by organic, natural wines, all carefully selected from his winemaker friends.

Here, no pretension; wine, like any passion, is meant to be shared, passed on, and of course, enjoyed. We promise you relaxed oenological advice for unique wines with character, always perfectly paired with the dish.



## INFORMATIONS PRATIQUES *PRACTICAL INFO*

Ouvert 7 jours sur 7, midi et soir,  
sauf le lundi, uniquement en soirée.

Service du déjeuner : de 12h à 15h.  
Service du dîner : du mardi au dimanche,  
de 19h à 22h30.  
Service du lundi : de 19h à 22h30.

Écrin festif du jeudi au samedi  
jusqu'à 1h du matin.

Lorsque la nuit tombe, Bombarde se transforme en un écrin de fête, un lieu de vie aux allures subtilement festives, loin des codes établis où les verres se remplissent afin que les conversations n'en finissent jamais et où les vibrations sonores sont reines... À la lumière de la bougie, les tables intimistes se délectent, la promesse d'une expérience culinaire inoubliable et d'une soirée mémorable, à partager entre amis et en famille.

*Bombarde est également un lieu merveilleux pour vos soirées et événements privés, à consommer sans modération.*

Open 7 days a week, lunch and dinner,  
except on Mondays, dinner only.

Lunch service: from 12:00 PM to 3:00 PM.  
Dinner service: Tuesday to Sunday, from 7:00 PM to 10:30 PM.  
Monday service: from 7:00 PM to 10:30 PM

Festive setting from Thursday to Saturday until 1 AM

When the night falls, Bombarde is transformed into a festive setting, a place of life with a subtle festive look, far from established codes where glasses are filled so that conversations never end and where sound vibrations are queens... the light of the candles combined with the intimate tables are the promise of an unforgettable culinary experience and a memorable evening, to share with friends and family.

*Bombarde is also a wonderful place for your private events, to be consumed without moderation.*

Bembardè



*Bombarde*

33 rue Lamarck  
75018, Paris  
[direction@bombarde-restaurant.com](mailto:direction@bombarde-restaurant.com)  
0613574621

**Contact Presse :**

**LÉNA.**  
PRESS RELATION & TALENT VISIBILITY

Léna Dannic  
[лена.dannic@gmail.com](mailto:лена.dannic@gmail.com)  
0623327659

RESTAURANT MÉDITERRANÉEN FESTIF – PARIS  
*FESTIVE MEDITERRANEAN RESTAURANT – PARIS*  
DOSSIER DE PRESSE 2023 – PRESS KIT 2023