

Les couillons se sont fait plumer... reste à manger au « restaurant bouillon » !

écrit par Maxime | 9 avril 2025



Le restaurant latino-américain Loco Loca a fermé ses portes ce jeudi 3 avril, pour laisser place, dans quelques jours, au Bouillon Gloriette. | OUEST-FRANCE



Le restaurant latino-américain Loco Loca a fermé ses portes ce jeudi 3 avril, pour laisser place, dans quelques jours, au Bouillon Gloriette. | OUEST-FRANCE

Nous y voilà... à force de se faire plumer allègrement, les Français connaissent des fins de mois de plus en plus tendues mais ils en demandent encore !

Pour la gabegie des aides sociales, pour la guerre absurde contre la Russie, contre la peine de mort, contre la déchéance de la nationalité, pour l'entretien en prison de toute la pègre et toute la racaille qui a fait du contribuable son esclave... tout cela a un coût !

Partout en France, le restaurant, le vrai, le gastronomique voire l'étoilé devient définitivement hors de portée de la plupart des gens. Il est vrai que d'aucuns aiment la malbouffe et n'ayant jamais vraiment eu l'opportunité ou l'envie d'éduquer leur goût, se contentent de peu.

Les couillons n'ont plus qu'à manger du bouillon.

La recette fonctionne à merveille. Pour quelques euros, un semblant de repas leur évitera d'avoir le ventre vide.

Au lieu d'aller boire leur bouillon, tous ces gens devraient être devant la préfecture à midi à manifester un sandwich à la main pour protester contre ce que Macron fait de la France... ils auraient sans doute tôt fait d'être dispersés à coup de flashball... alors buvez votre bouillon, vous qui ne bouillonnez guère lors des élections... puisque vous ne bouillonnez pas de colère, allez bouffer votre soupe au chou...

Allez donc boire votre bouillon Français qui acceptez toujours davantage cet avilissement permanent au service de la préférence étrangère... c'est de pire en pire mais vous, mais nous, n'avons pas fini de choir !

Et quand il n'y aura plus que de la flotte dans votre soupe, vous serez bons à manger les pissenlits par la

racine, puisqu'on voit que votre goût pour la servitude volontaire est sans limite...

Enfin, le plus intéressant dans tout cela est de voir que toute la presse locale en France ces derniers jours, en particulier le 8 avril, propose un article sur un « restaurant bouillon » qui s'apprête à ouvrir dans les parages.

C'est dire qu'il s'agit de faire passer pour un phénomène de mode ce qui n'est finalement qu'un pis-aller.

Le concept a essaimé, on peut penser que les investisseurs en tous genres ont été conseillés en ce sens... investir dans un « bouillon » pour tirer profit de la crise...

Ce concert médiatique vantant les mérites des « bouillons » inaugure une nouvelle ère où les gens qui n'aiment pas les « fast food » façon Macdonald ou Quick se rabattent sur de la soupe...

Tous les articles ci-dessous datent du 7 ou 8 avril, quelle coïncidence... surtout quand on sait que les différents torchons locaux appartiennent en général à un grand groupe entre les mains de tel ou tel puissant...

Il n'y a pas de hasard non plus dans le fait que les restaurants proposent cette formule désormais. Peut-être cela leur a-t-il été suggéré par les chambres de métiers, les syndicats patronaux, ou la baisse de la fréquentation tout simplement... quand il faut survivre d'une manière ou d'une autre !

A l'instar des tables de Paris, ce restaurant de la

Manche va proposer une formule Bouillon

https://actu.fr/normandie/jullouville_50066/a-linstar-des-tables-de-paris-ce-restaurant-de-la-manche-va-proposer-une-formule-bouillon_62482872.html

Le Restaurant des Pins, à Jullouville (Manche), va proposer à ses clients une formule Bouillon, à l'instar de ce qui se fait et cartonne à Paris. Voici comment en profiter.



Le Restaurant des Pins, à Jullouville, dans la Manche, s'apprête à lancer sa formule « Bouillon ». ©Hélène Perraudou -archive.

Par [Hélène Perraudou](#) Publié le 8 avr. 2025 à 15h59

On le sait : les [Bouillons de Paris](#) cartonnent ! Les clients adorent ces tables où l'on mange des recettes classiques et simples de la cuisine française, à des tarifs attractifs.

<https://www.ladepeche.fr/2025/04/08/culture-food-le-bouillon-capitole-pris-dassaut-a-toulouse-un-restaurant-populaire-a-20-eur-tout-compris-12623257.php>

CULTURE FOOD. Le Bouillon Capitole pris d'assaut à Toulouse, un restaurant populaire à 20 € tout compris



Publié le 08/04/2025 à 13:17 , mis à jour à 14:18

[Rodolphe Lafarge](#)

Ouvert récemment sur la place du Capitole, à Toulouse, le Bouillon Capitole attire les foules avec ses plats généreux, ses prix imbattables et son ambiance sans chichis. Inspiré du modèle parisien, le restaurant renoue avec l'esprit populaire du bouillon d'antan. Hugo Monteils, ex-Mr Georges, déjà propriétaire d'un bouillon à Lille, et Daniel Cabanel, propriétaire notamment du Parisien, gèrent ce nouvel établissement, qui fait déjà beaucoup parler de lui.

<https://www.ouest-france.fr/societe/gastronomie/restaurants/un-restaurant-bouillon-ouvre-dans-le-centre-ville-de-nantes-651ba832-10ca-11f0-981c-497dd6571c93>

Un restaurant Bouillon ouvre dans le centre-ville de Nantes ce mardi

L'ouverture du Bouillon Gloriette, situé au 11, quai de la Fosse, à Nantes, est prévue mardi 8 avril.



Le restaurant latino-américain Loco Loca a fermé ses portes ce jeudi 3 avril, pour laisser place, dans quelques jours, au Bouillon Gloriette. | OUEST-FRANCE

[Ouest-France](#)

Publié le 07/04/2025 à 14h56

https://www.lunion.fr/videos/a_la_une/le-restaurant-chez-georges-propose-un-bouillon-?param01=xpxf5u3¶m02=01342685¶m03=1

Le restaurant Chez Georges propose un bouillon

Depuis deux semaines, le restaurant Chez Georges propose un bouillon à chaque service du midi. L'objectif : simplifier les plats et attirer de nouveaux clients avec des prix attractifs.

L'Ardennais08 avril 2025 à 16h10

<https://www.charentelibre.fr/charente/angouleme/etre-accessible-au-plus-grand-nombre-a-angouleme-la-brasserie-saint-martial-devient-bouillon-23955126.php>

Être accessible au plus grand nombre » : contre la crise, la mode des restaurants bouillons débarque à Angoulême



Le restaurant Saint-Martial est devenu un restaurant bouillon depuis le début du mois d'avril.

Renaud Joubert

https://quimper.maville.com/actu/actudet_-une-cuisine-populaire-et-traditionnelle-ils-ont-ouvert-le-premier-bouillon-du-pays-bigouden-_6756511_actu.Htm

Mardi 08 avril 2025 19:00

Une cuisine populaire et traditionnelle : ils ont ouvert le premier bouillon du Pays bigouden

...



1

L'équipe du Bouillon Nonna, à Penmarc'h (Finistère), a ouvert les portes de son restaurant le 1er avril 2025. © Ouest-France.