

Vivre
CÔTÉ PARIS

NUMÉRO 4 • PRINTEMPS 2009 • 6 EUROS • www.cotemaison.fr

With English text

**PARIS
PLEIN CIEL!**

Paris quartier
pas si sage
le XVI^e

Paris soleil
13 idées
en terrasse

Paris projet
cuisines
en ville

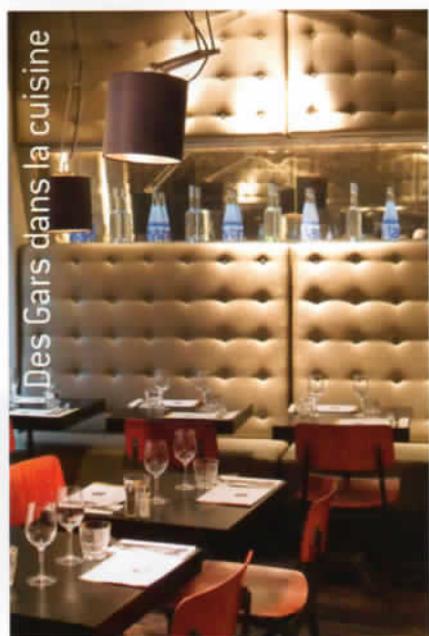
Paris déco
plein ciel, coloré,
Directoire, atelier

EXPRESS ROULARTA

M 03015 - 4 - F: 6,00 € - RD

DOM 7,2 € / TOM 1200 XPF / BELGIQUE, LUXEMBOURG, ESPAGNE, GRÈCE, ITALIE, PORTUGAL 7 € / ALLEMAGNE, AUTRICHE,
PAYS-BAS 9 € / FINLANDE 10 € / ROYAUME UNI 7 £ / SUISSE 12 CHF / MAROC 80 MAD / CANADA 9,95 CAD / USA 10,5 USD

appétits



III^e Des Gars dans la cuisine

Un brin de bio. Murs en mosaïque, banquettes capitonnées, chaises à la Prouvé, luminaires articulés, ce décor masculin créé par le Studio Marioton-Jones abrite le repaire des Gars, brigade canaille s'activant en cuisine et en salle. Bamboche branchée au menu, viandes et poissons tiennent le haut des pavés du Marais, chaperonnés de petits légumes et de cornets de frites de manioc. Côté dessert, les becs sucrés ne sont pas en reste : triptyque de mousses au chocolat, panna cotta Barbapapa, glaces maison au choix ou *espresso*, toujours servi avec son bonbon. Ces sympathiques iconoclastes pratiquent tout de même le culte du bio le dimanche, où œufs, saumon et yaourts sont porteurs du vénéré label. **Plats autour de 25 €.** **Brunch bio, 24 €.** **Midi et soir, du mardi au samedi.** **Brunchs le dimanche, de 11 h à 17 h.** 72, rue Vieille-du-Temple, 75003. Tél. 01 42 74 88 26.



VIII^e Pomze

Un verger boulevard Haussmann. Chez Pomze, le fruit défendu est à toutes les sauces, de la cave aux trente cidres exceptionnels, au bar aux six pur jus fraîchement pressés, des plats du restaurant aux confitures et chutneys maison à emporter. A l'étage, on s'installe à table dans une des pièces de cet appartement haussmannien

pour découvrir la cuisine autour de la pomme, très présente dans les desserts, plus subtile côté salé, rondement imaginée par Daniel Dayan et son chef japonais. Quelques tentations à la carte : ravioles de haddock Granny-Smith aux parfums d'Asie, fricassée de volaille au cidre du pays d'Auge, magret de canard Golden-Apicius, fondant choco cœur de pomme et sa glace au calvados... Au rez-de-chaussée, difficile de résister aux effluves de Tatin, impossible de ne pas craquer pour une Pink Lady croquante, impensable de ne pas goûter un cidre à la pression ! **Menus 28 € et 34 €.** **Plat autour de 25 €.** **Du lundi au vendredi de 8 h à 23 h et le samedi de 10 h à 23 h.** 109, bd Haussmann, 75008. Tél. 01 42 65 65 83.



XI^e Soya

A la mode végétarienne. Dans une rue en retrait, peuplée d'étudiantes en beauté, d'assistantes stylistes, voire de créatrices reconnues, Christel mitonne derrière sa verrière de belles assiettes bios hautes en couleurs pour le déjeuner. Eprise d'épices, ses plats interprètent sans viande couscous, curry ou mezzé de légumes marinés et houmous. Attentive aux détails, Christel fait aussi la pâte aux 5 céréales de ses tartes salées, soigne la présentation de chaque plat en ajoutant graines ou herbes essentielles, prépare son ketchup pour assaisonner les hamburgers végétariens et chouchoute ses desserts phares, le brownie et le financier amande-thé vert. Côté boisson, du thé, des jus de betterave/carotte ou gingembre/orange/pomme, quelques vins en biodynamie et le champagne d'une célèbre Veuve, certes pas bio, mais bien bon ! Pour assurer la vente à emporter et accueillir le soir, Christel ouvre bientôt un espace plus grand, juste à côté du n° 20. **Au déjeuner, formule à 14 €.** **Du lundi au samedi.** 20, rue de la Pierre-Levée, 75011. Tél. 01 48 06 33 02. SEE "INTRODUCTION TO PARIS" PAGE 000.



Des Gars dans la Cuisine

Voilà un restaurant parisien cosy à souhait, tout en mosaïque et molleton (bravo à Richard Marioton-Jones, un jeune archi carrément prometteur), monté et tenu par un duo divin: Jean-Jacques, qui gère la salle, et Gil Rosinha, qui imagine en cuisine des assiettes inscrites dans la mouvance "bistronomie", qui font vachement envie. Ses must? Le hamburger, revisité chaque saison, le brunch bio et les glaces et sorbets maison.

WWW.DESGARSDANSLACUISINE.COM

ADRESSE ?

Here's a cosy Parisian restaurant covered in mosaic and felt (bravo to promising young architect Richard Marioton-Jones). Founded and run by divine duo Jean-Jacques, who manages the dining area, and Gil Rosinha who tinkers in the kitchen inventing the kind of "bistronomy" dishes that make others green with envy. What to order? The hamburger, revamped for each season, the organic brunch and the homemade ice creams and sorbets.

WWW.DESGARSDANSLACUISINE.COM

ADRESSE ?

YES!

Bravo Les Gars

La carte, ludique et évolutive, chic et bistrot des Gars dans la Cuisine est une des plus courues du Marais actuellement.



Jean-Jacques et Gil

PHOTOS CHRISTIAN BORDEY

S'ils n'étaient pas dans la cuisine, où seraient-ils ? Au Portugal, chez Gil, à Fatima peut-être, pour retrouver les traces de sa famille maternelle, ou alors à San Francisco, quartier Castro, où il a tenu un restaurant, Le Zinc. Gil Rosinha est un zébulon, qui puise ses inspirations au gré de ses pérégrinations. On imagine davantage Jean-Jacques Delaval, plutôt dandy qui porte bien, trimbalant son regard au goût de sel marin dans une galerie d'art ou un shop de déco contemporaine.

On l'a compris, les Gars dans la Cuisine, ce sont eux : Gil Rosinha et Jean-Jacques Delaval, associés pour le meilleur et l'élixir. Car leur cuisine, ludique et évolutive, chic et bistrot, est une des plus courues du Marais actuellement. "Notre ambition est de nous situer entre le bistrot et le gastro" résume Gil. "En clair, le mot bistrannique nous convient bien."

Pari réussi, les Gars : on comprend pourquoi il est préférable de réserver avant de passer une soirée avec vous. Dans un décor chic et décontracté, masculin et confortable imaginé par Richard Mariotton-Jones - l'architecte qui a pensé le restaurant Toro, rue Jean-Jacques Rousseau -, Gilles envoie une belle cuisine française revisitée à grands coups d'épices et de génie.

En lieu et place du Petit Marseillais, et dernièrement du Love Café - "C'était la Saint-Valentin tous les jours, ici" rigole Jean-Jacques -, les Gars nous étonnent et nous affolent avec le risotto à la Vache qui rit, le pot-au-feu au réglisse, le coq au vin avec une nage de chocolat ou la panacotta à la barbe à papa. Le filet de bœuf poêlé au Beau-

fort avec darphin de manioc et salade de pousses aux feuilles de shiso ou la Caesar salade aux gambas sont également des tueries.

La philosophie du lieu, c'est le bonheur et la liberté. "Il faut que je m'amuse en cuisine" dit Gil, avant de nous questionner sur la ligne éditoriale de Clin d'orgueil. "Si c'est un journal gay, ça ne nous intéresse pas." Les patrons en sont, le personnel aussi, mais l'esprit est gay friendly. Les plats de Gil sont aussi mixtes que la clientèle. On leur souhaite de devenir aussi célèbres, car Béatrice Dalle, Virginie Ledoyen ou Charlotte Rampling sont des habituées du 72 rue Vieille du Temple.

Amis depuis plus de 20 ans, Gil et Jean-Jacques espéraient poser leurs valises à Montorgueil ou dans le Marais. "Finalement, on remercie le Ciel d'avoir trouvé notre bonheur dans le 3e" confie Jean-Jacques. "Autant le Marais était fertile et innovant à la fin des années 90, autant il est sclérosé et opaque aujourd'hui. Il n'y a plus vraiment de synergie entre les établissements, c'est dommage."

Chez les Gars, l'alchimie est entre la salle et la cuisine, entre Jean-Jacques, Jérôme, Fred et Gil. "Je voulais que tout s'articule autour d'une cuisine ouverte" avoue Gil. "Je voulais partager le plaisir avec la salle..." □

Des Gars dans la Cuisine

72 rue Vieille du Temple - 75003 Paris - 01 42 74 88 26

Déjeuner / Dîner : mardi - dimanche (23h du mardi au jeudi et dimanche, minuit vendredi et samedi). Brunch : dimanche (12h-17h)

