



Marquis

Bar de copains



DOSSIER DE PRESSE

Le Marquis roule des mécaniques mi-basques mi-bistrot pour s'émanciper du premier amour de Jules Blot : son cher et tendre Café Princesse. Le brunch le plus désiré de la capitale reste toujours chez Princesse et c'est à la porte d'à côté, au Marquis que l'on commence l'apéro crescendo. A la carte du Marquis une néo-popote qui tabasse et détrône, sans appel le duc.





ASSIETTES de COPAINS

Entre deux briques et une déco bien mûrie, on déguste des assiettes où le mélange des genres ne fait peur à personne. On retrouve à la carte des trésors bistrotiers pas vus partout. S'échappent de la cuisine de bonnes odeurs de **culotte d'agneau et ses légumes de printemps** (18 €). On y partage aussi une coquine **joue de porc accompagnée de poireaux brûlés** (14 €) et puis **le crabe croustillant** présenté en entier a bien bonne allure dans l'assiette avec sa brioche juste toastée et son lard fumé (16 €). Pour les amateurs, et les bons viveurs, **œufs mayo revisités miso et anchois** (5 €) ou **tomme de brebis, poire pochée au vin** (9 €). La carte se veut courte et changeante au rythme des saisons, de quoi se lécher les doigts à peu près toute l'année !



QUILLES de COPAINS

Quant à la carte des vins, elle n'en fait pas de trop, juste ce qu'il faut avec une flopée de quilles nature, qui sauront accompagner les assiettes bien garnies. On pioche le Mûl 2021 de Patrick Bouju, en Languedoc (8/43€) ou le Cordières des Andes rouge 2020, Fond Cyprès (7/37€).



LE TRIO de COPAINS

Jules, Paul et Julian


3 amis à l'origine de ce projet sans chichi, une adresse à la cool qui ne dénature rien surtout pas le produit.

Trois copains d'enfance passionnés de food, mais aussi jeunes, beaux et sympas qui tiennent bien la barre de leur bar à manger. D'abord, il y a Jules Blot mi-globe-trotter mi-cuistot, il passe derrière les fourneaux pour que la carte soit aussi pêchue et multiculturelle que lui. Julian Amar, le startuper de la bande donne le cadre à ce joyeux cocon et puis Paul Tournboeuf, Paulo pour les intimes, ancien directeur du Café Français connaît tous les rouages d'un service réussi. Il est le moteur au Marquis.



REPAIRE de COPAINS

Un repaire avec peu de place, mais qui est propice au coude-à-coude, 30 couverts, pas plus dans un décor brute et végétal éclairé par quelques bougies et un néon rouge. Une vaisselle dépareillée et des chaises en bois laqués, le mix and match est naturellement maîtrisé. On retrouve les codes du bistrot, mais revisité : le zinc est de briques, les tables sont nappées, la vaisselle est chinée. L'ambiance est conviviale, n'est snob que l'exigence dans l'assiette et le verre !

A photograph of a person from the waist down, wearing a white shirt and shiny, metallic green pants. They are holding a glass of white wine. The background is dark.

Infos pratiques pour retrouver les copains

Le Marquis

32 rue Bichat
75010 Paris

Horaires

Ouvert du mercredi au samedi
19h – 00h

Réservation

Sur Instagram @lemarquis32

Accessibilités

Métro 9 république
Metro 11 Goncourt
Metro 2 Belleville

Salle

30 couverts
20 couverts l'été en terrasse

Tarif

20-30 euros assiettes + drink(s)

Contact presse

Sophie
Sophie@somedias.fr
06 40 76 15 43

Photos Salomé Rateau

Graphisme Camille Demaimay

Suivez nous !

