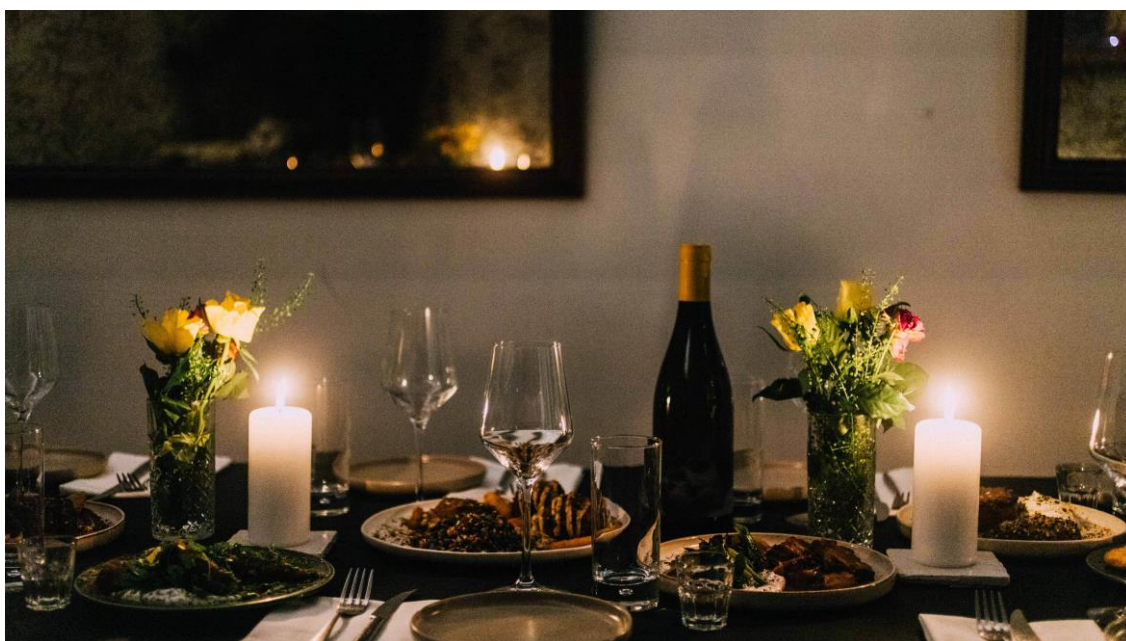


Consultez ce mail [dans votre navigateur](#)

Information presse - Novembre 2023

GARGOUILLE

Le restaurant Gargouille dévoile sa table secrète !



Depuis son ouverture, le restaurant Gargouille n'en finit pas de régaler les papilles et de réchauffer les cœurs avec sa cuisine

solaire et colorée, son ambiance chaleureuse et rassurante qui donne le sentiment d'être comme à la maison. C'est d'ailleurs dans le prolongement de ce joyeux mood que les propriétaires des lieux ont imaginé une table annexe, qui plus est secrète, située à deux numéros de là, et pouvant recevoir des grandes tablées autour d'un menu dégustation à partager célébrant les saveurs méditerranéennes mais aussi et surtout, la convivialité !

À l'origine de Gargouille, on retrouve deux copains. Jules Behar, véritable autodidacte, passé entre autres par l'italien Marzo (Paris) puis le grec Etsi (Paris) s'inspire de ses souvenirs, des plats que lui préparaient ses grands-mères séfarades égyptiennes, d'origine italienne et libanaise. Arthur Billard, rencontré sur les bancs de la faculté (Assas, en 2012), apporte ses connaissances œnologiques et ses goûts pour les vins naturels corses, italiens, espagnols, portugais, français, grecs et dirige la salle avec son cœur.

Dans leur restaurant, ils proposent une cuisine de partage et de convivialité aux saveurs du bassin méditerranéen. Deux points essentiels sur lesquels le binôme a choisi de pousser le curseur encore plus loin en ouvrant une fois la nuit tombée, une annexe privatisable. Cette table secrète reçoit les groupes de 8 à 16 personnes autour d'un menu dégustation à partager.



Le lieu ?

Chez Zinzin (le petit-frère street-food de Gargouille, situé 2 numéros de là). Le soir, le spot de sandwiches méditerranéens se transforme en table secrète, mais chut !

Le menu ?

Un menu dégustation gargantuesque ou devrait-on dire, gargouillesque, composé de plusieurs plats à partager. Selle d'agneau, miel d'ail fermenté et jus corsé ; labneh, huile d'olive, zaatar ; bricks de thon, pomme de terre, câpres, harissa et yaourt aneth etc.

Pour qui ?

Les amis, les collègues, les familles... que ce soit pour un événement privé ou professionnel, la table secrète

se privatise pour toutes les
occasions à célébrer.

EXEMPLE DE MENU

PREMIER TEMPS

Labneh, huile d'olive, zaatar

Tomates provençales, gaspacho de pêche, granité tomate verveine,
poudre d'olives, amandes

Carpaccio de sériole, taboulé de chou fleur,
condiment poivron framboise, œuf de lompe

Bricks de thon, pomme de terre, câpres, harissa et yaourt aneth

DEUXIÈME TEMPS

Keftas de bœuf aux herbes,
babaganoush, tahini et taboulé libanais

Courgettes farcies au riz et raisins de Corinthe,
crème de chèvre, piment d'Alep, tomates et échalotes confites, crumble basilic parmesan

Selle d'agneau, miel d'ail fermenté et jus corsé,
pomme de terre et gombos rôtis au citron, abricots brulés, labneh d'estragon

TROISIÈME TEMPS

Crème citron, crumble sarrasin, meringue à la rose,
chantilly pistache et pistaches torréfiées

Informations pratiques
La Table Secrète de Gargouille
5 rue Jean-Baptiste Pigalle
75009 Paris

Du lundi au vendredi au dîner, fermé le week-end

Réservations :
01 48 74 62 27
www.gargouille-restaurant.fr

Menu unique à 70 euros par personne (hors boisson)
Accord mets et vins sur demande