

# Chez Jacky, Le Sud à Paris.

Le Sud est « monté » à Paris et a emporté dans sa valise chaleur, abondance, accents sur les « e » et ail dans les sauces. Rue de la Soif, les déjeuners et apéritifs ont désormais une toute autre saveur. Celle des casseroles ensoleillées, des louches généreuses et des verres bien remplis. Chez Jacky, ce nouveau bistrot méditerranéen aux airs de guinguette, on mange avec les doigts, on parle trop fort, on s'attable en nombre.

## Suite logique

Thomas Fournier, ancien journaliste et foodpreneur averti, avait déjà ouvert deux adresses (les iconiques pizzerias Daï Daï) avant d'imaginer Chez Jacky. Lui-même originaire du Sud, il voit dans le confinement de 2020 plus loin que des gazinières à l'arrêt : l'occasion rêvée pour sortir des sentiers battus, réinventer une de ses deux adresses et emmener le tout Paris là où il ne s'y attend pas.



## Chaud devant !

Sur la carte food se mêlent des plats emblématiques des boui-bouis marseillais comme des assiettes aux influences méditerranéennes **unecuisine, sans** pour mijoter **chichis mais ensemble pas de pacotille !**

Sur les tables de Chez Jacky, s'empilent donc et sardines partagent au four, (sans œuf aioli, modération seiches) en : **persillade, pizze marseillaises,**

burrata dégoûlante de pesto, éperlans frits, pissaladière... Le poulet rôti à la provençale et ses frites maison régaleront, eux, les grandes tablées en manque de cousinade dominicale !!

Les desserts « maison » font à leur tour valser les saveurs du pourtour méditerranéen pour disséminer gourmandise et simplicité : tiramisu au café du torréfacteur Lomi, mousse au chocolat et yaourt grec au miel de la maison Sauveterre. Seule entrave au Sud, le sourcing : ce n'est ni de la Criée du Vieux-Port ni du Marché de Noailles, puisque le spot prône le local avant tout ! Le poisson est donc pêché plus bas dans la rue, à la poissonnerie O de mer, la viande dénichée à la boucherie du coin, et les fruits et légumes sélectionnés pour leur saison.



## Trinquer & (bis)troquer

Le jaune « pétard » du soleil (ou du pastis) a prêté sa couleur à l'auvent rayé quand les tomettes matchent avec nos souliers. Au fond du restaurant, le four à pizza doré, incontournable du spot, tourne à 400° dans les cuisines pour assurer les fournées de pizzas et assiettes carnées, dont le kitsch évoque celui du bar façon paillote et son béton ciré rose. Et dans tout le restaurant, le mobilier chiné rappelle les déjeuners chez papé, les apéros en bord de mer ou les deux à fois.

Les détails déco', eux aussi surprennent **piche** autant en qu'il **poisson, se fondent vaisselle dans Ricard** le lieu, ; comme toujours valeur sûre, la bonne mère

qui veille sur les tablées -et sur le service **gourmettes** assurée en **aux tee-shirt poignets** coucher! de soleil,



## Jaune ou rouge ?

La seule chose qui ne se partage pas Chez Jacky, c'est le pastis. L'apéritif doré se décline d'ailleurs à la demande en 13 couleurs -ou treize mélanges- : mauresque (orgeat), perroquet (menthe), tomate (Grenadine), pélican, (pêche), canari (citron)... **Marseille mule** Cocktail signature, le s'invite sur la carte des boissons comme une évidence !

Et pour les adeptes de vin, les rouges du Vaucluse, du Rhône, d'Ardèche ou les bons cépages de blanc et rosé accompagnent parfaitement la food réconfortante du lieu...

**C'est dans la Capitale, mais c'est Marseille bébé !!**

Le parfait spot pour piter, danser et siroter.

## CHEZ JACKY

Ouvert tous les jours 18h30-23h30

Ouvert 12h-14h30 lundi-vendredi

Ouvert 12h30-15h30 le week-end.

69 rue du Faubourg Saint-Denis - Paris 10