



information presse  
septembre 2021



Nouveau restaurant - épicerie

**da rosa**

Après 20 ans de souvenirs inoubliables, de moments partagés, qui ont marqué l'histoire de la gastronomie, dans son établissement mythique de la rue de Seine, **José Da Rosa**, fondateur de la maison **da rosa**, réinvente un nouvel espace, plus spacieux, où se poursuit l'aventure.

Le 1er septembre 2021, le nouveau restaurant – épicerie **da rosa** a ouvert ses portes au **37 rue de Grenelle**, à quelques pas de l'ancienne adresse, dans le désormais incontournable quartier gastronomique du 7ème arrondissement de Paris.



Derrière l'élégante façade noire et or, un cadre soigné et authentique incite à prendre place : le velours douillet des confortables banquettes, la sobriété des murs de pierre brute. Tables rondes et chaises bistrot d'époque contribuent à l'atmosphère accueillante et chaleureuse.

On retrouve ici les fondamentaux qui font le succès et la renommée de la maison :

## cuisine des Méditerranées et leurs produits d'exception.

Dans l'assiette, la vedette est aux ingrédients remarquables, sélectionnés en direct chez les producteurs, avec soin, rigueur et exigence, et cuisinés en toute simplicité pour respecter et souligner leur qualité exceptionnelle.



Pour le déjeuner ou le dîner, un petit creux à l'heure du goûter ou un *aperitivo*, tous les plats sont proposés quelle que soit l'heure en service continu. **Une appétissante carte de tapas** en solo ou pour un moment convivial de partage et d'évasion ne demande qu'à se révéler : olives Taggiasche, *pan con tomate*, *burrata*, *sardinillas*, sélection haut de gamme et rare de **jambon ibérique bellota único** ou *cecina* (viande de bœuf) ou encore jambon de Parme.



Les recettes sont une invitation au voyage dans une farandole de saveurs ensoleillées : énigmatique et non moins savoureuse **salade niçoise** « déconstructiviste », **soupe de légumes** de saison, généreuse salade découverte composée de tarama, sardines, betterave et quinoa, ou encore **tartare de bœuf ou de saumon**.

L'Italie est toujours de la partie chez **da rosa** : des généreux **rigatoni à la sicilienne** ou plus simplement *all'arrabiata*, jusqu'aux **spaghetti au saumon fumé et avocat** en passant par l'emblématique **risotto pata negra** de la maison. Même le **club sandwich** est irrésistiblement gourmand chez **da rosa** : le

pain de mie toasté aussi moelleux que croustillant, se garnit au choix de *jámon ibérico*, *cecina* ou saumon fumé.



Ces irrésistibles gourmandises ne demandent pas mieux qu'à s'accorder avec cocktails et flacons rappelant le cosmopolitisme qui caractérise **da rosa** : France, Espagne, Italie, Portugal, classiques, natures, bio. Une collection de thés rares et précieux, de tisanes d'exception, ainsi que les cafés grand cru Iapar rouge du Brésil, sont aussi à savourer sur place ou à emporter, pour poursuivre chez soi l'expérience **da rosa**.



À l'heure du goûter ou en fin de repas, l'ancrage est davantage hexagonal avec les desserts : rafraîchissante tartelette au citron, cheesecake tout en légèreté, réconfortant moelleux au chocolat, éclairs. Une exception toute en émotion : **le pastel de nata**, cette délicieuse spécialité composée d'un flan fondant sur une pâte feuilletée croustillante, réalisée précisément selon le goût qu'avaient ceux de l'enfance du fondateur.

Côté épicerie, le meilleur des spécialités des riches terroirs d'Italie, d'Espagne et du Portugal participe au décor et suscite la convoitise, en s'offrant aux regards, en vitrine et sur les étagères.





### Café da rosa chez Azzedine Alaïa

L'ouverture d'une autre adresse da rosa est la cerise sur le gâteau pour cette entrée. À partir du 23 septembre 2021, tous les trésors gourmands de da rosa peuvent être dégustés dans le nouvel espace de la boutique Alaïa, située dans le quartier de la haute couture du VIIIème arrondissement de Paris.

Installé dans un hôtel particulier avec cour intérieure à l'ombre d'un grand mur végétalisé, le café da rosa propose la même carte que la maison mère, en service continu pendant tout l'après-midi.

### Café da rosa à la boutique ALAÏA

5 rue de Marignan, 75008 Paris

Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 19 h

30 couverts



### José Da Rosa

Derrière cette célèbre maison, un homme passionné : José Da Rosa. Cet épicurien natif d'Avéiro au Portugal, joue un rôle essentiel dans le succès rencontré depuis plus de 20 ans, par le Bellota, le lard de Colonnata, le Culatello di Zibello, les charcuteries de Christian Para, la cecina, la ventrèche de bonite ou encore les sardines de José Peña, auprès de grands chefs français. Le plus grand plaisir de José Da Rosa est de parcourir le monde à la recherche d'ingrédients rares. En matière de gastronomie, pour José Da Rosa, la vedette, c'est assurément le produit !

