

LIQUIDE



ANNÉE FOLLE

Oui, la folle année de Matthias Marc dans cette année qui ne le fut pas moins.

Contre mauvaise fortune, gros cœur !

Ainsi va ce tempérament de jeune chef, passé notamment aux cuisines du Meurice, du Lasserre, de Racines-des-Prés, et Chef depuis 2017 de Substance, sa table gastronomique décomplexée du 16^{ième} arrondissement. L'année pour Matthias aussi d'une saison de Top Chef mieux que relevée.

Aux premiers temps d'un printemps de liberté retrouvé, il dévoile Liquide – une nouvelle adresse d'équipe tournée vers la joie de vivre, le bel appétit et les autres.

LA BANDE ECLORE

Stéphane Manigold, l'entrepreneur d'élite de talents qui a le goût de créer des tables qui durent – Substance, Contraste – et en faire durer de grandes – Maison Rostang, Bistrot Flaubert. A la déco, Michel Amar, l'architecte designer. Jarvis Scott nouvelle recrue de la bande, forte personnalité que Matthias a rencontré sur l'aventure Top Chef et retrouvé ici pour accompagner cette nouvelle aventure et coécrire ensemble l'histoire de la cuisine de Liquide.





LA DEVISE

Jurassien de cœur comme de souche, Matthias emporte toujours un peu de sa terre là où il se pose. Cette fois, c'est d'abord une formule, *Nenni ma foi !*, héritée des temps où la région devenait française sans rien lâcher de son humeur bien trempée. En franc-comtois, cela veut dire *N'abandonne jamais !*

Chez Liquide, on en a fait une devise autant qu'un cocktail.

LA TAVERNE

On l'avait perdue de vue, peut-être égarée au grenier des nostalgies et pourtant elle appartient à ces tables de corps et d'esprit, quelque part entre le bistrot, le bouchon et l'estaminet. Quel bonheur de la retrouver à l'époque où l'envie est à se retrouver, tous et ensemble, de renouer avec le goût de la fête, de parler haut, de manger fort, de rapprocher les couverts plutôt que de les croiser et d'y mettre du sens en même temps que du son. Une taverne d'énergie et d'aujourd'hui.



LES HALLES

La taverne, c'est une forte personnalité. Aller au contact, rencontrer les gens, célébrer le vivant, s'incarner dans un quartier qui lui ressemble. Avec ses rues de traverse, ses belles pierres de cape et d'épée, le monde qui va, la vie qui vient, Les Halles, dans leur nouvel élan, ont toujours eu ce talent. Liquide s'y retrouve ici (en plein) dans le mille parisien, au détour de la rue de l'Arbre Sec.



LE JURA

Non content d'en avoir tiré une devise, Matthias Marc convoque, une fois encore, son Jura d'origine et de cœur, sans jamais pousser au folklore. Il donne, avec Jarvis, à goûter une région saine, franche, marquée de nature et de ses climats et comme taillée pour la taverne. Un enthousiasme et une honnêteté qui vous adopte au premier soir dans l'impatience de vous revoir.



FORCÉMENT LIQUIDE

« ON PEUT AUSSI Y MANGER DU BOIRE »

Qui dit taverne, qui s'avoue Liquide, impose un caractère. On attendait donc une cave qui en ait sous le coude et ne manque pas d'à-propos. Promesse tenue autour d'une centaine de références, des tarifs vertueux et le parti pris (sans exclusive) de porter vers l'est. Où l'on (re)-découvre d'impeccables alsaciens (notamment les Riesling Grand Cru d'Agathe Bursin, ceux d'Albert Boxler, les Pinot Noir de Valentin Zusslin, d'Albert Boxler ou de Mag Kirenbourg) et les pépites plus inattendues d'entre Arbois et Jura (dont le remarquable Absolut Paille Perdue du Domaine Labet, le vin jaune du Domaine de la Tournelle, le blanc Savagnin et le rose Massale de Stéphane Tissot et les rouges Côtes du Jura du Domaine Les Pieds sur Terre). Bourgogne, Beaujolais, Rhône, Champagne en escorte comme en soutien.

MIXOFOLIES

A l'instant des cocktails, là encore le repaire impose d'emblée sa touche, mélange d'exigence (kéfir, sirop, kombucha faits maison) et d'expressif. Trois créations, trois expériences décoiffantes comme ce Silice de Corne très organique et non moins diabolique (liqueur d'ortie, marc du Jura, kombucha citron, poivre Sechuan frais) et servi dans ... une corne.





PLEIN À LA BOUCHE

Dans leur élément, Matthias et Jarvis raffinent le rustique et bousculent le canaille. Entre autres compositions à partager : Rillettes de maquereau à la chandelle - chocolat blanc - piment (l'une des recettes stars de son aventure Top Chef) ; Cromesquis de tête de veau - mayonnaise oseille ; Salade de petits pois - crème crue raifort - verveine et sureau ; Jura Fried Chicken ; Tartare de truite - betterave - framboise ; Sandre - fenouil - pamplemousse et genièvre ; Volaille de Bresse - navets - condiment fanes - estragon - gingembre et le redoutable Pigeon farci - saucisse de Morteau - épinards - champignons - œuf de caille mollet servi pour deux...



SUCRÉ

Côté sucré, Liquide joue le partition courte et juste : trois desserts qui changeront au fil de l'humeur et de la saison avec, pour les premiers beaux jours, un chocolat-riz-menthe, une rhubarbe-fraise-galanga-poivre long, un kiwi-concombre-coriandre, du fruité, du désaltérant et ce qu'il faut de percussion.





SONS

« On est aussi là pour sortir du cadre. Cette taverne moderne, on l'a voulue comme un lieu bien décoincé, où l'on se sente libre de bouger, où s'éclater n'est pas un gros mot et où, certains soirs, on s'en mette aussi plein les oreilles. »

Chez Liquide, Matthias nourrit sa passion pour la musique et, là encore, même exigence générationnelle autour d'une programmation quotidienne dédiée (ambient, rock, électro...), orchestrée live par un line-up de DJ invités. Au cœur de la matrice : la Succursale, véritable salon à manger et à bouger où seize convives se retrouvent face DJ. Sensations garanties pour appétits débridés !

TABLE D'HÔTE

Une vraie de vraie, au centre de toute chose ! Elle est signée Philippe Starck, douze mètres de marbre et de connivence où chacun se trouve, se retrouve, se découvre. Un pur réseau social, sans filtre et sans écran, autour de ce décor chaleureux qui mélange bois et pierre. D'autres tables en satellite, un canapé Chesterfield pour mieux coincer la bulle (et pas que dans les verres) jusqu'à cette cuisine complice, amicale, ouverte sur le reste.

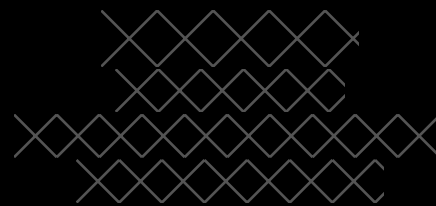




Crédits Photo : Ilya Food Stories

TERRASSE

Un peu comme dans la chanson, vous verrez bien qu'une belle journée animée, vous profiterez du petit trottoir d'à-côté. La terrasse est là, joliment fagotée, 25 couverts de plaisir simple, à cueillir comme fleur des Halles.



LIQUIDE

39 rue de l'Arbre Sec, 75001
Du mardi au samedi - Déjeuner et Dîner
01 42 36 50 05