

WILLIAM

GARGOUILLE

n'est pas un bar,
ni même un restaurant
«concept », et encore moins
une créature fantastique.
C'est un lieu où manger et
boire, boire et manger,
s'amuser, se retrouver
et parfois même danser.

C'est ça l'idée !

Pour mener à bien ce
délicieux projet,
Jules et Arthur ont fait ce
qu'ils savent faire de mieux,
suivre leur instinct.



cuisine d'instinct

Chaque recette inscrite sur l'ardoise est le fruit d'une envie, celle de faire plaisir et de se faire plaisir en proposant des mets généreux et gourmands. On goûte, on s'écoute, on réajuste. La cuisine s'inspire librement des saveurs du bassin méditerranéen sans jamais s'interdire d'aller puiser ici et ailleurs.

Tout naturellement, Jules réécrit à sa manière son récit personnel, celui de sa famille, qui au fil des générations (à commencer par ses arrière-grands-parents) a traversé l'Égypte, l'Italie, la Grèce et le Liban. En découle des saveurs et des souvenirs qui ont marqué son enfance, son adolescence et sa vie d'adulte. Une transmission riche culturellement à laquelle il insuffle une touche créative avec l'aide précieuse de Marc Elie, chef d'origine libanaise qui brille par sa technicité.

Au déjeuner, Gargouille propose une formule accessible pour combler tous les appétits axée autour d'une assiette complète à base de céréales, de légumes et d'une protéine (au choix : poisson, viande ou option végétarienne). Ce midi-là, aubergines rôties, taboulé libanais, riz pilaf, labneh olive et menthe, tomates et kefta). Le menu est renouvelé chaque semaine. Assiette = 19e / Assiette + dessert = 25e





Dès 19h, on se retrouve dans un joyeux brouhaha. Les assiettes défilent et ne se ressemblent pas. Le maître mot ici c'est le partage avec quelques 12 intitulés marqués à la craie. Ce soir-là pour démarrer, on succombe au babaganoush accompagné de pain pita au zaatar suivi de près par des bricks de Tunis au thon à dipper dans un onctueux yaourt à l'aneth. Et puis tout s'enchaîne, le carpaccio de daurade, la courgette farcie, crème de feta et noix fraîches, la poitrine de cochon, blettes et dattes... Pour les desserts, c'est à la discrétion d'Arthur, il suffit de demander. Des créations sucrées qui débordent de gourmandise comme la crème chocolat noir, zaatar, siphon cardamome et crumble praliné, condiment citron ou encore la brioche perdue, mascarpone pistache, fraises et rhubarbe à la rose, sirop d'épices.

Côté produits, priorité à la saisonnalité ! Les fruits et légumes sont pour la plupart issus de producteurs locaux. Champignons des bois pour les légumes, la viande de chez Gala et les épices de Nomie !



La carte des boissons, c'est Arthur (et pas seulement puisqu'il dirige également la salle). À l'image de la cuisine, les flacons s'aventurent eux aussi vers d'autres contrées. **Pas moins d'une cinquantaine de références sont proposées avec un bel éventail de vins naturels de France, de Corse, d'Italie, d'Espagne, de Grèce ou encore du Portugal** mais aussi d'autres breuvages pour varier les plaisirs. L'occasion de s'essayer à l'Arak (Liban), la Masticha (Grèce) ou encore la Boukha (Tunisie).



Pas très branché grappes ? Et pourquoi ne pas se laisser tenter par le bien nommé « Sureau Moi » un cocktail signature délicieusement acidulé à la chartreuse, sirop de sureau, citron, miel, gin et tonic.

pour
la
soif





partenaires complémentaires

Arthur Billard et Jules Behar se rencontrent sur les bancs de la faculté de droit. Pas franchement convaincus de la voie qu'ils empruntent, chacun mène sa vie de son côté. Autodidacte, Jules s'oriente assez rapidement vers le milieu de la restauration et officie chez Marzo et Etsi à Paris. Arthur quant à lui touche à tout jusqu'à se frotter à la finance même s'il le sait au fond ce qui lui plait c'est le contact humain.

Les années passent, leurs chemins finissent par se recroiser et de fil en aiguille leurs aspirations mènent vers un dessein commun. Gargouille.

Pour les épauler dans cette aventure, ils peuvent s'appuyer sur le talentueux Marc Elie Hayek diplômé de l'école Ferrandi, passé par Guy Savoy à La Monnaie De Paris, le Prince Noir à Lormont et Contraste à Paris. Avec Jules, ils forment un binôme culinaire.



Au risque de faire des déçus, le 7 rue Jean-Baptiste Pigalle ne répond pas franchement aux standards décoratifs des adresses d'inspiration méditerranéenne avec son carrelage d'époque, son comptoir en zinc, ses détails art déco et son opulent miroir. C'est la touche Gargouille ! Une volonté somme toute assumée de ne pas s'enfermer dans une case. Un cadre de bistrot traditionnel qui tranche radicalement avec le contenu de l'assiette pour un voyage à mi-chemin entre la France et la Méditerranée. C'est la maman de Jules – architecte de profession – qui a conçu ce lieu. Une histoire de famille.



INFORMATIONS PRATIQUES

Gargouille
7 rue Jean-Baptiste Pigalle
75009 Paris

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

Ouvert du lundi au vendredi
De 12h à 14h et de 19h à 02h
Fermé le week-end

40 couverts
9 € - 15 € par assiette