



**V
V
F**

102, rue Oberkampf – 75011 Paris



VIF

Geoffrey Gotfryd, restaurateur prolifique de très bon goût, ouvre un second spot de street-food rue Oberkampf. Sous le nom de VIF, celui-ci est dédié à l'art des grillades. Associé ici à Alex Kiman, co-fondateur de la marque de mode Blue Garage, Geoffrey délivre une carte de sandwiches bien roulés, de bols ultra savoureux, et de sides qui envoient du réconfort. Alex et Geoffrey rendent ici hommage à leur passion commune pour les adresses orientales de grillades qui ont bercé leurs vingtaines parisiennes. Ils interprètent cette spécialité avec une touche française, des produits de saison sans concession, dans un lieu très urbain. Épuré et stylé, VIF nous accueille dans une atmosphère décontractée pour nous faire découvrir des recettes aussi fraîches que cuisinées, aussi raffinées que relevées.

VIF

grillade



RENCONTRE SUR LE VIF

Geoffrey Gotfryd, déjà à la tête des deux adresses de street food orientale Parsley, et alors sur le point de créer Dawg avec le chef Gabriel Levy, rencontre Alex Kiman, cofondateur de la marque de mode Blue Garage en mars. Un mois plus tard, ils se croisent totalement par hasard sur une plage de surf de Lisbonne et se lient d'amitié tout en se découvrant une passion commune pour la street food et la grillade au barbecue. Encore un mois plus tard, en mai, Geoffrey est en train de gérer les travaux de Dawg au 115 rue Oberkampf quand on lui propose le local en face, au 102. Sans aucune hésitation, il convainc Alex de se lancer dans l'aventure de la restauration avec lui.



C'est dans l'idée de créer un spot de grillades contemporain et cool, que le projet devient une évidence. Avec de solides bases en cuisine, sans pour autant se proclamer chef, c'est Geoffrey qui est aux manettes des recettes savoureuses et des grillades dans les règles de l'art. Dans une véritable recherche de goût, et le respect du produit, il souhaite proposer des spécialités aussi simples que cuisinées, aussi saines que gourmandes. Alex est quant à lui aux commandes du lieu, de son atmosphère stylée, où l'on a envie de venir, revenir, rester.





GRILLADES ARDENTES

Pour jouer avec le feu comme personne, et envoyer de la grillade de haute volée, Geoffrey et Alex ont fait installer un barbecue de deux mètres de long, fabriqué sur-mesure. Soignant leur monture jusqu'au bout, ils choisissent le meilleur charbon de bois afin d'offrir un goût braisé incomparable à leurs produits et recettes. Car en effet, ils ne se contentent pas de simplement « griller de la barbaque ». Ici, chaque produit est travaillé, mariné, et assaisonné avec beaucoup de goût avant de passer sur les flammes, pour une cuisson savamment maîtrisée.

Le bœuf Angus,

maturé 30 jours, est haché sur place, puis mariné à du gras d'agneau qui apporte du caractère à la recette, et le tout est assaisonné d'un mélange d'épices secret.

Le veau,

également haché sur place, se pare d'une très savoureuse recette méditerranéenne composée de graines de coriandre, graines de fenouil, zaatar, ail et sumac.

Le poulet

est mariné durant 24 heures dans un buttermilk aux épices.

Les champignons

Portobello

sont grillés avec un laquage à la sauce soja et mélasse de grenade.



SANDWICHES BIEN ROULÉS

Une fois sa grillade choisie, il ne reste plus qu'à la faire envelopper délicatement dans un pain lavash (galette moelleuse faite de farine, d'eau et de sel), réalisé par les mains expertes d'un maître de la boulangerie orientale à Paris (et dont le nom est volontairement gardé secret). Celle-ci est badigeonnée d'un gourmand yaourt au tahini et accueille une recette ultra fraîche de chou pointu, pousse d'épinard, herbes fraîches (cerfeuil, persil, cébette, menthe). Les pickles d'oignon et un mélange maison d'épices torréfiées donnent une note électrique, tandis que le choix de la sauce devient un dilemme gourmand pour parfaire notre sandwich de haute voltige. La sauce verte est une mayonnaise maison détendue avec du lait fermenté et mixée avec un beau mélange d'herbes fraîches (basilic, menthe, persil). La sauce rouge est, quant à elle, préparée avec des oignons confits, des tomates, et des poivrons rouges brûlés au barbecue, le tout est déglacé à la mélasse de grenade puis est mijoté six heures sur le feu. Et dans une démarche de sourcing rigoureux, VIF fera évoluer ces recettes très prochainement pour ne proposer que des produits de pleine saison.



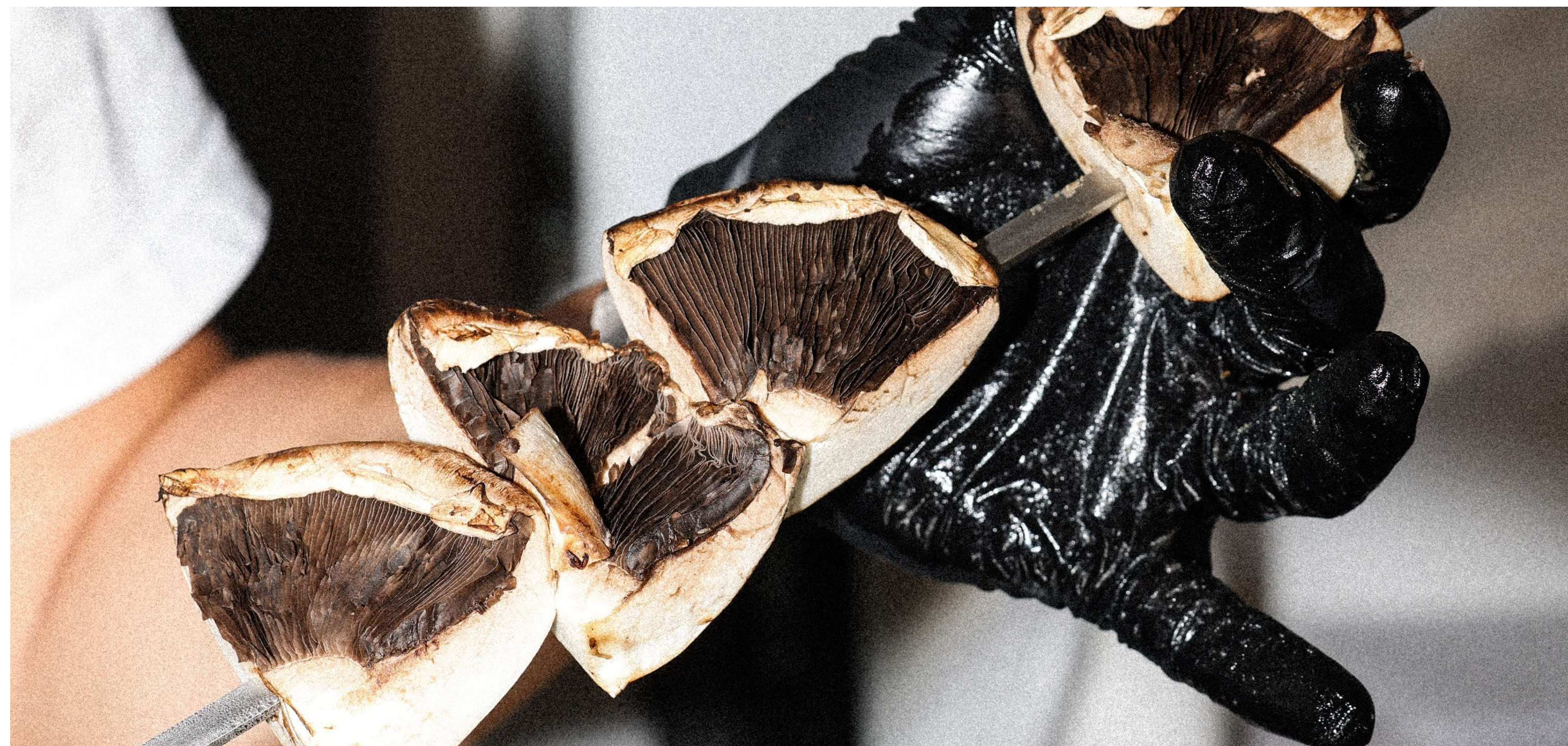




BOLS BIEN RELEVÉS

Tant que les beaux jours sont encore là et qu'on n'en est pas encore à sortir les doudounes, on peut aussi déguster les grillades de VIF dans une grande salade de pâtes aussi fraîche que gourmande. Geoffrey a choisi une base d'Orzo (petites pâtes en forme de bec d'oiseau). Celles-ci se marient à merveille avec des tomates cerises, du chou pointu, des courgettes jaunes crues, des pickles d'oignon blanc, des herbes fraîches, un peu d'huile d'olive citronnée et surtout les fameuses sauces verte et rouge qui apportent une belle touche de gourmandise à cette salade.

Mais dès que les produits de la belle saison ne sont plus de mise, les grillades prendront fièrement leur place dans un joli plat chaud à base de courge rôtie...

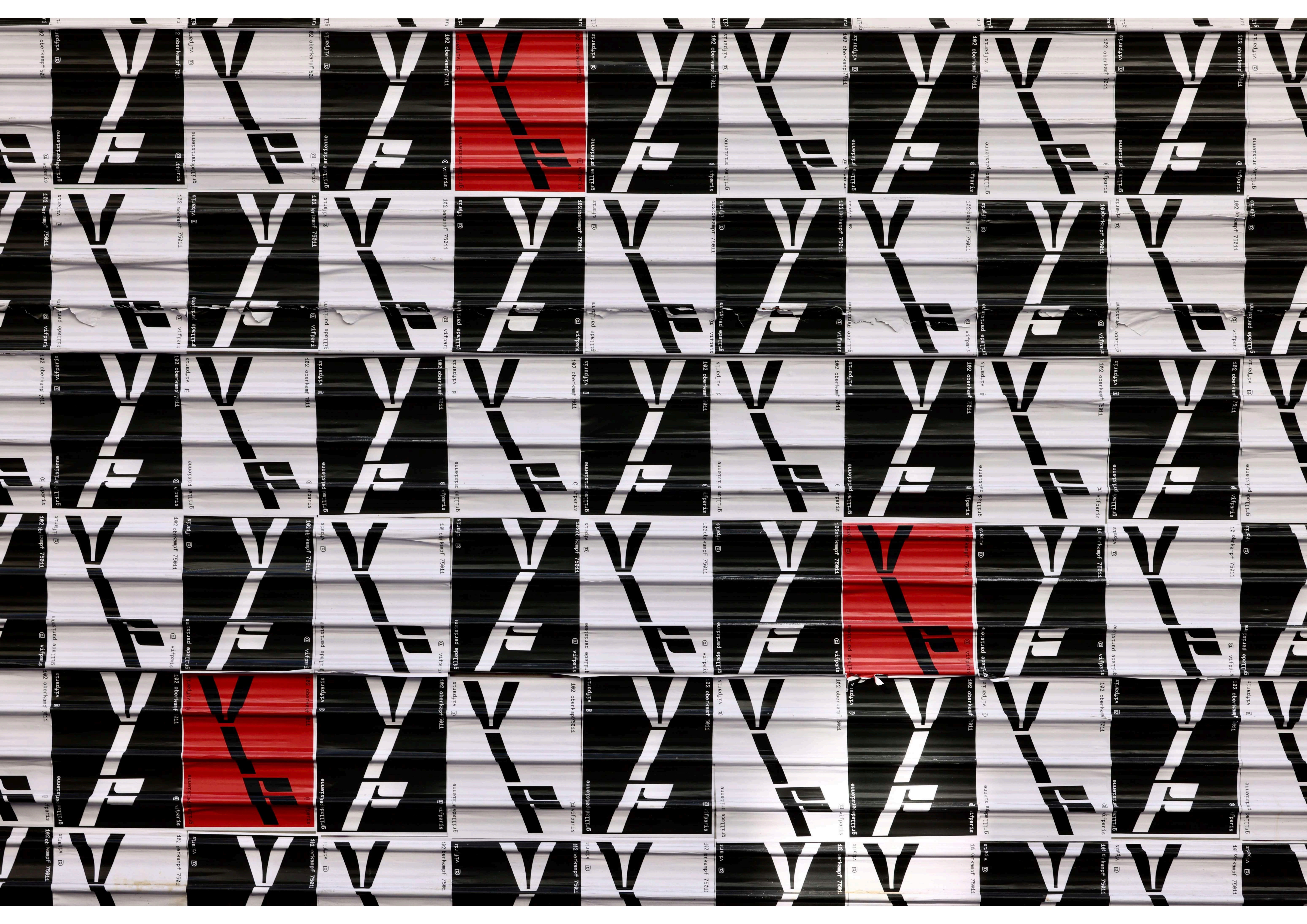


SIDES À BOULOTTER

Pour accompagner les sandwiches, rien de tel que les indétrônables frites. Celles de VIF sont fraîches et coupées sur place et cuites avec deux bains de cuisson. Dorées, croustillantes et fondantes, elles sont tout simplement addictives.

Pour boulotter des légumes avec une gourmandise désinvolte, VIF a créé des beignets grassouillets à souhait. Ces petites bombes sont préparées à base de courgettes, patates douces, oignons, herbes fraîches et épices. La pâte à base de farine de pois chiche et de farine de riz offre un croustillant totalement réjouissant !







INFORMATIONS PRATIQUES

VIF

102, rue Oberkampf

75011 Paris

Ouvert tous les jours

De 12h à 14h30 et de 19h00 à 23h00

Sandwiches entre 8,90 € et 9,90 €

Bols entre 12,90 € et 13,90 €

Frites 3,90 €

Beignets 4,90 €

CONTACTS PRESSE

WOKI TOKI

Salomé Lerendu | salome.lerendu@wokitokiparis.com

Madeleine Brunet | madeleine.brunet@wokitokiparis.com