

Information presse - Mai 2024

Le restaurant Gargouille...

dévoile sa table secrète !

Depuis son ouverture, le restaurant Gargouille n'en finit pas de régaler les papilles et de réchauffer les cœurs avec sa cuisine solaire et colorée, son ambiance chaleureuse et rassurante qui donne le sentiment d'être comme à la maison.

C'est d'ailleurs dans le prolongement de ce joyeux mood que les propriétaires des lieux ont imaginé une table annexe, qui plus est secrète, située à deux numéros de là, et pouvant recevoir des grandes tablées autour d'un menu dégustation à partager célébrant les saveurs méditerranéennes mais aussi et surtout, la convivialité !

Capture_d_e_...

À l'origine de Gargouille, on retrouve deux copains. Jules Behar, véritable autodidacte, passé entre autres par l'italien Marzo (Paris) puis le grec Etsi (Paris) s'inspire de ses souvenirs, des plats que lui préparaient ses grands-mères séfarades égyptiennes, d'origine italienne et libanaise. Arthur Billard, rencontré sur les bancs de la faculté (Assas, en 2012), apporte ses connaissances œnologiques et ses goûts pour les vins naturels corses, italiens, espagnols, portugais, français, grecs et dirige la salle avec son cœur.

Dans leur restaurant, ils proposent une cuisine de partage et de convivialité aux saveurs du bassin méditerranéen. Deux points essentiels sur lesquels le binôme a choisi de pousser le curseur encore plus loin en ouvrant une fois la nuit tombée, une annexe privatisable. Cette table secrète reçoit les groupes de 10 à 16 personnes autour d'un menu dégustation à partager.

LE LIEU

La table secrète n'est qu'à 2 numéros de Gargouille, dans la même rue donc,

mais chut !

LE MENU

Un menu dégustation gargantuesque ou devrait-on dire, gargouillesque, composé de plusieurs plats à partager. Selle d'agneau, miel d'ail fermenté et jus corsé ; labneh, huile d'olive, zaatar ; bricks de thon, pomme de terre, câpres, harissa et yaourt aneth etc.

POUR QUI

Les amis, les collègues, les familles... que ce soit pour un événement privé ou professionnel, la table secrète se privatise pour toutes les occasions à célébrer.

Informations pratiques

La Table Secrète de Gargouille

5 rue Jean-Baptiste Pigalle

75009 Paris

Du lundi au vendredi au dîner, fermé le week-end

Ouvert tout l'été

Réservations ici

Tél : 06 63 56 49 67

Menu unique à 70 euros par personne (hors boissons)

Accord mets et vins sur demande