

GARGOUILLE

Restaurant Gargouille : la Méditerranée dans le 9ème

Ouverture en septembre d'une nouvelle adresse qui célèbre la Méditerranée, celle des tables de partages, des plats qui vont d'une frontière à l'autre, des recettes qui se transmettent et s'enrichissent de générations en générations. Égypte, Liban, Israël, Grèce, Italie, France...

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) l'associé apporte ses connaissances œnologiques et ses goûts pour les corses, italiens, espagnols, portugais, français et grecs et dirige la salle avec son cœur.

Marc Elie Hayek, diplômé de l'école Ferrandi (2020), passé par Guy Savoy (Paris), Le Prince Noir (Lormont) puis Contraste (Paris), apporte du Liban dont il est originaire, sa technique et sa générosité en cuisine.

Gargouille, table de copains, revendique une cuisine du Sud, de goûts, de couleurs et de saison, propose une carte d'assiettes à partager, de 9 à 15€ (Labneh ; Babaganoush ; Bricks ; Kefta, taboulé, oignon confit ; Poitrine de cochon, blettes et cebettes, dattes...), des cocktails coquins à base d'Arak (Liban), de Masticha (Grèce), de Boukha (Tunisie), du vin nature issu de méditerranée.

Gargouille
7 rue Jean-Baptiste Pigalle
75009 Paris
Tel : 01 48 74 62 27

Ouverture dès le 5 septembre du Lundi au Vendredi – déjeuner et diner.
Fermé le week-end.