

RESTOS & BARS



Patrick Lazic

Sans aucun doute la terrasse la plus désirable de cette rentrée avec ses lumineuses nappes blanches et ses jolies tables parfaitement alignées. Planté au beau milieu de la mythique cour qui abrite le *Café de la Gare* et les studios de danse du Marais, **Grand Cœur** vibre aux sons des talons qui claquent, des envolées de piano, et consacre la cuisine du chef argentin **Mauro Colagreco** (le *Mirazur* à Menton, doublement étoilé). En coulisses, **Julien Fouin** (*Glou, Jaja*) et **Ludovic Dardenay**, qui ont eu l'idée de cette brasserie chic pour becs fins. Ici, les assiettes simples mais précises capturent des trésors d'ingrédients et font naître des combinaisons savantes où les végétaux et les poissons tiennent le haut de l'affiche, même si l'épaule d'agneau (cuite 1 heure), patate douce, échalotes, noix et dattes, arrosée d'une sauce au sésame noir, ne se loupe pas ! Mention particulière pour

Grand Cœur

le sexy pain légèrement brioché fait maison accompagné de son huile d'olive parfumée, qui assure avec brio les préliminaires. Le plus : jouxtant la grande salle intérieure parée de pierres brutes, une annexe gastronomique

ouvrira ses portes fin octobre, offrant carte blanche au chef autour d'un menu unique. A suivre, donc...

GRAND CŒUR. 41 rue du Temple, Paris IV°. 01 58 28 18 90.

Located at the center of a celebrated courtyard in the Marais, *Grand Cœur's* terrace, with its bright white tablecloths and pretty, perfectly aligned tables, is this fall's place-to-be. For this chic brasserie, Argentinean chef **Mauro Colagreco proposes simple but precise dishes, such as a lamb shoulder with sweet potato, shallot, walnuts, dates and a black-sesame sauce.**

