

Адрес — 1, rue d'Eupatoria; мало кто во Франции вообще знает, что есть такой черноморский курорт — Евпатория

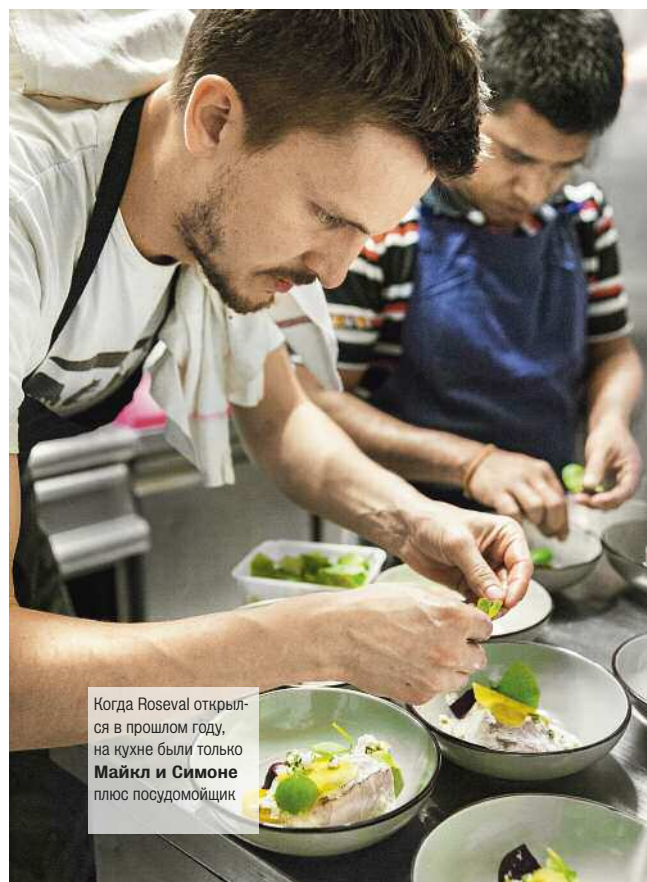


Публика в Roseval достаточно разношерстная: от парижских хипстеров и японских туристов до **благочинных семейств**





Меню меняется каждые две недели и всегда состоит из **сезонных продуктов**



Когда Roseval открылся в прошлом году, на кухне были только **Майкл и Симоне** плюс посудомойщик

**место силы**

# Roseval

ПАРИЖСКАЯ БИСТРОНОМИЯ НА МАРШЕ

☞ текст **НАТАЛЬИ ПАЛАСЬОС** ☞ фотографии **ГУЛЛИВЕРА ТАЙСА**

Roseval — это сорт картошки в регистрах французских аграрных каталогов, а с недавних пор это имя авторского гастро-бистро, уже известного всем парижским фуди. В бурном демократичном квартале Менильмонтан, по дороге между кебаб-закусочными и кускус-хаусами, крошечное бистро, человек на двадцать, нашло прибежище на симпатичной площади в тени католического собора. Обстановка проста, как это любят в Париже: гранжевые бетонно-кирпичные стены в сочетании со скрипучими деревянными стульями и стильными дизайнерскими лампами — но по-домашнему уютна. Многоголосие интеллектуально-хипстерской публики придает всему дополнительный шарм. В тарелке — яркая эмоция свежих сезонных продуктов и уважительно дерзкого взгляда на них.

Два друга, Симоне Тондо и Майкл Гринволд, говорящие по-французски с ярко выраженными итальянским и британским акцентами



**Симоне Тондо** родом с Сардинии, самый молодой участник затеи. Ему 26 лет. **Британцу Майклу** — 29. **Клеман** — мэтр зала. Именно он принимал активное участие в создании стиля и духа Roseval.

**2**

повара одновременно выполняют функции шефа в Roseval



соответственно, прошли свою небольшую школу жизни в уже зарекомендовавших себя заведениях Le Chateaubriand, Rino, La Gazzetta, от чего не боятся сочетать свежий зеленый горошек с малиной, подавать треску в холодном огуречном бульоне, говядину с морепродуктами. «Кухня — антидепрессант» — классифицировал бистро модный гид Fooding. И в этом определении не столько метафора, сколько натуральный факт. Тем более когда симпатичная официантка Эрика, с легким испанским акцентом родной Колумбии, предлагает вам сочетать эмоцию в тарелке с французскими гран-крю или итальянскими винными апелласьонами. «Розваль» — ода французской картошке и мировой глобализации, как это принято сейчас в Париже. Принимая во внимание расположение ресторана на улице Евпатория. Открывшееся позапрошлым летом, бистро считается the place to be и не перестает удовлетворять любопытство интернациональной гострожурналистской братии. Соберетесь в «Розваль» — заказ столика за несколько дней настоятельно рекомендован! ☒

1, rue d'Eupatoria, Paris, 75020, + 339 53 56 24 14

В Roseval нет фирменного блюда — подают тут только сеть; один из них завершают шоколадные **мусс и пирожное с мороженым из эстрагона**

