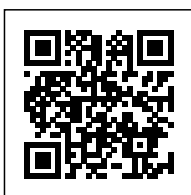


ROSE BAKERY

Posted on mai 4, 2020 by Florence Breuil



Categories: [Épiceries](#), [Restaurants](#)



Depuis son installation en 2002 au 46 de la rue des Martyrs à Paris, les années ont passé sans que cette élégante cantine ne se départisse de sa philosophie. Offrir une cuisine simple et savoureuse composée de produits bio et de saison de préférence, mais avant tout d'excellence.

Derrière les fourneaux de Rose Bakery, l'anglaise Rose Carrarini. Pour l'épauler, son « frenchie » de mari, Jean-Charles. Entourés d'une fidèle équipe qui travaille dans un esprit loin des traditionnels schémas de la restauration « classique ».











Ce que Rose aime par-dessus tout, c'est proposer une cuisine familiale dans laquelle les aliments sont appréciés sans aucun artifice.

Vous aurez ainsi le choix entre vous attabler dans le restaurant à la décoration minimale d'un côté (afin pourquoi pas de déguster son légendaire risotto ?) ou bien passer de l'autre au « take away » aux murs bruts et lambris vert d'eau. Peu importe la formule. Rose cajole

nos appétits de généreuses assiettes légumières ou de quiches sans pareilles !

Sans oublier ses succulents scones et les dorlotants desserts qui ont fait sa renommée : ses cakes aussi moelleux qu'un oreiller et son indétrônable « carrot cake » surmonté d'un glaçage cream cheese. Ce jour-là... un « Eton mess » à la rhubarbe à en rêver !











Enfin vous aurez la possibilité, à un passage piéton de là, au n°1 rue de Navarin, de faire provision dans leur épicerie de produits typiquement british et des mêmes fruits et légumes d'exception qui sont cuisinés dans le restaurant.







