

## **Hvad er det for et sted?**

I det stemningsfulde Latinerkvarter finder man Marais, som holder til i de historiske lokaler på Guldsmedgade 32. Selvom navnet kaster tankerne mod Paris, er baren og bistroen en smeltedigel af indtryk fra både New York, Barcelona og London.

Det er et lille, hyggeligt etablissement drevet af familien Eilertzen og deres partnere, som har skabt en profil, der skiller sig markant ud fra mængden i Aarhus.

## **Hvad drikker man her?**

Her er det vinen, der fører ordet. Udvalget af drikkevarer bærer præg af en stor kærlighed til naturvin og de mindre, dedikerede vinbønder. Her kan man kaste sig over de franske klassikere eller prøver kræfter med de mere komplekse flasker.

Drikkeudvalget emmer af kvalitet og finesse, og der er altid en kyndig vejledning at hente i baren. Det er et sted, hvor man drikker med stil, og hvor vinkortet i sig selv er nok til at starte en lang samtale over bordet.

## **Hvordan er udvalget i baren?**

Udvalget af drikkevarer er både mangfoldigt og modigt. Man finder flasker fra anerkendte producenter som Jean-Francois Ganevat og Domaine de la Tournelle, men der er også gjort plads til spændende dråber fra Georgien og Libanon.

Det er et af de mere sjældne og nørdede vinkort i Aarhus, hvor der er fokus på det autentiske og det upolerede. Her er der vine til både de nysgerrige ganer og dem, der søger de helt sikre, elegante valg.

## **Er der underholdning, livemusik og sport?**

Marais er ikke en bar, hvor man finder spillemaskiner eller storskærme med fodbold. Her er nærværet ikke noget, man taler om. Det er noget, der sker helt naturligt gennem samtalen og den summende atmosfære.

Det er en bar, hvor man får lyst til at blive i samtalen lidt længere, og hvor den sociale oplevelse opstår af sig selv uden behov for yderligere distraktioner.

## **Er der mad eller snacks her?**

Køkkenet leverer bistroretter, der er skabt til at blive delt over bordet. Udvalget af snacks og retter hæver sig markant over det sædvanlige, og her behøver man aldrig drikke på tom mave.

Særligt de sprøde falafler og den saftige pastrami er værd at fremhæve. Dips som tahindressing, toum og harissa giver de franske undertoner et skarpt modspil fra Mellemøsten. Til den søde tand imponerer deres crème brûlée med en solid karamelliseret overflade.

## **Hvad koster det?**

Prismæssigt placerer Marais sig solidt midt i feltet. Det følger niveauet hos de bedre hverdagsrestauranter i Aarhus, og man bestemmer i høj grad selv tempoet, da menuen består af mange mindre retter. Det er fair priser for en kvalitet, der føles både eksklusiv og tilgængelig.

## **Hvordan er stemningen?**

Lokalet har den slags varme, der ikke kommer fra lamperne alene. Indretningen henter inspiration i 1980'erne med masser af farver og en cool, industriel kant i det aflange lokale. Lyset er afdæmpet, og snakken flyder frit mellem de forskellige sektioner i baren.

Det er en bar med puls og energi, som mærkes med det samme, man træder ind ad døren. Efter et par glas vin glemmer man hurtigt hverdagen og lader sig opsluge af den kosmopolitiske stemning.

## **Hvem er gæsterne her?**

Gæsterne her sætter pris på god vin og uformelt værtskab. Her ses både det unge par på date, vennegrupperne der deler flasker og de lokale, der elsker den nede-på-jorden stil. Det er et bredt socialt miks, hvor alle føler sig velkomne, så længe de har appetit på gode oplevelser.

## **Hvordan er betjeningen?**

Betjeningen er nede på jorden og meget nærværende. Personalet er søde og tålmodige, og man mærker hurtigt, at de har styr på både gæster, vine og stemning.

De guider med et glimt i øjet og sørger for, at man føler sig som en del af den lille familie, der driver baren.