

Bistro élégant, galette nippo-bretonne, gastro de poche... 5 restos à tester au mois de décembre

FOOD/RESTAURANTS/CARNET D'ADRESSE/LIFESTYLE/SORTIES

Ce n'est pas parce que les fêtes approchent à grand pas qu'on va se mettre à la diète. On se prépare à bien manger en prenant immédiatement de bonnes habitudes et en fréquentant les bons spots.

That's Life, un jour en Italie. Cette ancienne bijouterie sur deux étages, a été entièrement repensée par Jean-Michel Wilmotte. Une décoration citadine et chic, aux murs de briques rouges, parquet blond, tables en marbre noir et miroirs géants au plafond. Partout des effets trompe-l'œil. Côté assiette, le chef italien Vincenzo Verrigni, joue une partition tournée vers les pouilles de son enfance. En entrée, arancini fondants (8€), burrata dodue et ses bruschettas craquantes (14,50€) ou encore jambon San Daniele 16 mois d'affinage (9€). Reines de la carte, les pâtes jouent sur les classiques tandis que ses pizzas au feu de bois valent le détour (demi-finale du concours de La Meilleure Pizza à Paris 2019). Pour finir, l'incontournable tiramisu avec ses noix de pécan (9€) et les profiteroles nappées de chocolat (8,90€).
179 rue du Temple, 75003. Paris. (CR)

Le 3 décembre 2019

<https://www.grazia.fr/cuisine/restaurants/bistro-elegant-galette-nippo-bretonne-gastro-de-poche-5-restos-a-tester-au-mois-944571>