

# THAT'S LIFE LA NOUVELLE TABLE ITALIENNE DU MARAIS

On aime : passionnément...



**Sur un air de Sinatra, Le Marais se met à l'heure new-yorkaise avec THAT'S LIFE, le nouveau et élégant restaurant italien du 3ème arrondissement.**

**Par Georges Kouassi**

Ancienne bijouterie, cet établissement, ouvert en juin 2019, par le Groupe Accelis, a été superbement conçu par le réputé architecte Jean-Michel Wilmotte.

L'on est séduit par le décor, loft industriel new-yorkais et bistrot italien chic sur deux étages : tables en marbre noir, bar en laiton, briques, parquet bois précieux, tentures effet acier, miroirs suspendus au plafond, portraits d'acteurs célèbres accrochés aux murs, arcades florentines, ...

Après avoir été chaleureusement accueillis en cette seconde soirée de la nouvelle année, l'on a plaisir, en sirotant un excellent Prosecco, à découvrir la carte qui reflète l'esprit de convivialité et de partage du restaurant.

Le chef, Vincenzo Verrigni, propose une authentique et généreuse cuisine italienne qui revisite avec brio les incontournables du genre.

L'on fait ainsi son délice, pour débiter, d'un joli choix d'antipasti à l'italienne et d'entrées : « Verduze fritte » (Beignets de légumes), « Mini arancini » (6 boules de riz farcies à la mozzarella), « Panzeroti » (Chausson de tomate, mozzarella), « Melanzane alla parmigiana » (très bon Gâteau d'aubergines au four, sauce tomate San Marzano, scamorza fumée, basilic), « Prosciutto e fichi » (goûteux Jambon San Daniele 16 mois, figues, noix), « Gorgonzola pera e noci » (Salade mesclun, Gorgonzola, poires et noix),...

L'on se régale ensuite des épatants pâtes et risotto cuisinés comme par la mamma. L'on recommandera notamment les vraies « Spaghetti carbonara », (sans crème, guanciale affiné de 3 mois, œuf, parmesan, pecorino), les « Penne quadrate alla Norma » (Penne carrées, sauce tomate, aubergines, ricotta salée, basilic), les onctueux « Raviolini ripieni alla burrata, crema di tartufo e scaglie di tartufo » (Pâtes fraîches farcies à la burrata, crème de truffe, pétales de truffe), les succulentes « Linguine allo scoglio » (Linguine palourdes, seiches, gambas, tomates cerise), l'exquis « Risotto ai frutti di mare » (Risotto, seiche, palourdes, gambas et tomates cerise).

Les papilles des amateurs de viandes et poissons seront comblées par « La Tagliata » (Faux-filet de bœuf juste saisi, roquette et écaïlle de parmesan), « La Milanese » (Escalope de veau origine France, pommes au four, pousses d'épinards sautés), « L'Orata grigliata, caponata et patate » (Dorade entière grillée, légumes cuisinés à l'aigre doux, pomme de terre).

Les belles et savoureuses pizzas blanches et rouges sont élaborées, à l'étage, par le talentueux Carmelo. Parmi les 12 suggestions, l'on citera la « Pizza al tartufo » (Crème de truffe, mozzarella, saucisse italienne, champignon, ricotta), « La That's Life » (Effiloché de mozzarella di bufala DOP, saucisse italienne, courgettes, tomates cerise, pecorino), « La Siciliana » (sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala DOP, poitrine fumée, tomates cerise, cèpes, pistache, crème aux 4 fromages).

Les notes sucrées sont composées par Sara qui revisite joliment certains classiques dont un formidable « Tiramisu » et un exquis « Bavarese al pistacchio » (Dôme de bavaroise à pistache sur tartelette croustillante, cœur ganache au chocolat ».

Les vins italiens sont à l'honneur pour accompagner les assiettes gourmandes : « Antico Blasone, Montepulciano 2016 », « Chianti Classico DOCG 2016 », « Piani, Barbera d'Alba DOC 2014 », ...

Une cuisine appétissante et qui a du caractère, un accueil impeccable, une ambiance intime et conviviale : la vità è bella !

Du lundi au jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 - Vendredi et samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h.

Fermé dimanche. Carte de 29 à 54 euros.

> [That's Life](#)

**179, rue du Temple - 75003 Paris - Tél : 01 44 49 06 50**

<https://www.lesrestos.com/critiques/tous-les-gouts/passionement/article/that-s-life-la-nouvelle-table-italienne-du-marais>