

Cuisine A&D d' Aujourd'hui et de Demain



**THAT'S LIFE, LA NOUVELLE TABLE ITALIENNE
 QUI CHARME LE MARAIS**

Délicieux envahissement romain avec ce titanesque restaurant italien signé Jean-Michel Wilmotte. Ce nouveau lieu de vie de 400 m2 oscille entre le loft industriel new-yorkais et le bistrot italien au chic intemporel. Sur deux étages, tables en marbre noir, bar en laiton, parquet en bois précieux, miroirs, suspendus au plafond qui réfléchissent à l'infini cette scénographie fascinante. Aux fourneaux, le chef Vincenzo Verrigni initie les visiteurs aux joies d'une cuisine authentique italienne. Imitant les gestes familiaux observés durant une enfance passée dans les Pouilles, il réinterprète les incontournables du genre et sublime les beaux produits de la botte. A partager, les arancini fondants et les panzerotti, ces chaussons moelleux fourrés à la tomate et à la mozzarella qui s'étire, côtoient un jambon San Daniele vieux de 16 mois et une burrata dodue accompagnée de bruschette craquantes. Reines de la carte, les pâtes redoublent de gourmandises avec pour best-sellers des spaghetti carbonara (les vrais sans crème, à base de parmesan et de guanciale affiné de 3 mois), des pappardelle aux palourdes ou encore des ravioles à la crème de truffe. Les secondi, entre terre et mer, balancent entre une Milanese, une tagliata de bœuf et du poisson grillé préparé comme dans le sud de l'Italie. Et pour finir, l'incontournable tiramisu ou encore les profiteroles nappées de chocolat achèvent en douceur ce festin transalpin. Le tout accompagné de vins fins dûment sélectionnés du Luberon à la Toscane. A l'étage, Carmelo, demi-finaliste du concours de La Meilleure Pizza à Paris 2019 fait défiler dans son four au feu de bois, une ribambelle de pizzas plus séduisantes les unes que les autres aux bords bien gonflés.

179 rue du temple - 75003 Paris – Tél : 01 44 49 06 50