# Revue de Presse KUCCINI

# **JUIN - OCTOBRE 2016**



# **LE FIGARO** · fr

# Le figaro.fr - 01.06.16

## Audience: 5 000 000 visiteurs uniques par mois





C'EST NOUVEAU - Côté décor, les effets loft l'emportent sur l'esprit de la Botte. Dans l'idée, l'affaire a le mérite de sortir des clichés et de régionaliser le propos (Vénétie, Pouilles, Latium...). Vécu de l'assiette, ça se dandine entre le plutôt pas mal et l'à peu près.

**Prix:** entre 25 et 35 €. En mode ciccheti, les crescentine (petits feuilletés) et le fritto misto. Côté plats, le (bon) risotto aux myrtilles comme à Milan (dommage que les myrtilles ne soient pas de saison) plutôt que la génoise salade de poulpe et pommes de terre (trop chiche en poulpe).

Avec qui? Pietro, Paolo, né nessun altro.

**Bonne table:** l'as ou la terrasse. Service charmant même si un peu flottant.

Barcelone, toutes les vacances sont possibles
Découvrez la province de Barcelone

Kuccini 165 rue Saint-Denis (IIe) Tél · 01 83 56 76 64 Tli sf



## **Do it in Paris.com - 9.06.16**

## Audience: 1 100 000 visiteurs uniques par mois



BARS & RESTOS SORTIR ART DE VIVRE MODE BEAUTÉ BATTLES ESCAPADE ADRESSES INSPIRATIONS DO IT IN LONDON Q

ACCUEIL > SORTIR > DO IT THIS WEEK-END > LES NOUVEAUX RESTAURANTS ITALIENS BRANCHÉS > KUCCINI





#### 09.06.2016

Rendez-vous : rue Saint-Denis, où sex-shops racoleurs et **troquets über branchés** cohabitent sans complexe. Ici, c'est Paris ! Dans la deuxième catégorie donc, une nouvelle enseigne XXL tapageuse qui rime avec Italie. Pour monter **Kuccini**, Flavien a usé ses baskets à la rencontre de la crème des artisans de la botte, **débauché un chef à Milan** et fait appel à **l'architecte de Jérôme Dreyfus et Maison Plisson**. Rien que ça. Et parce qu'il est vraiment sympa, les assiettes se déclinent en 2 formats, tapas ou normal, histoire de picorer en team ou se la jouer solo.

À la carte : le coming out de **recettes de mamas**, encore jamais vues à Paris. Exemples ? Les crescentine de Modene, des coussinets entre le pain et le beignet  $(4,50\mathfrak{S})$ ; l'épatant **risotto aux myrtilles et taleggio**, un fromage au lait de vache  $(8,50\mathfrak{S})$ . Moins niche mais particulièrement buonissima, les **saltimbocca à la romaine**, des escaloppes nappées de jambon cru, sauge et vin blanc  $(18,50\mathfrak{S})$ . Même topo versan sucré avec la divine crème de **ricotta zestée de citron**.

On croise qui ? Les fines gueules des showrooms, agences de pub et bureaux du coin, pour un apéro chill après le boulot. YOLO.

Spéciale dédicace pour : les **ravioli à la truffe livrés** chaque semaine d'Italie #tuerie (8,50€), et les petits **vins d'auteurs** transalpins (à partir de 4,20€).

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30, jusqu'à 23h30 le vendredi et samedi.

Découvrez aussi Maison Plisson, le colette de la food

#### OÙ LE TROUVER ?

KUCCINI 165 Rue St Denis 75002 Paris 01 83 56 76 64 kuccini.net

JE PARTAGE!

f 🔰 G+ P 🗷



S'ABONNER

Grazia.fr - 10.06.16

Q 🖾 😃 🌣

Audience: 2 000 000 visiteurs uniques par mois

GRAZIA

MODE BEAUTÉ PEOPLE OPINION LIFESTYLE FOOD

Acouell > Toutes les galeries > L'Alcazer, Kuccini et La Balcon nos 3 seutos coup de cour de la semaine

Self/Hood

le style inimitable selon Closed!



FOOD / BON PLAN / PARIS / SORTIR / ACTUALITÉ

# L'Alcazar, Kuccini et Le Balcon : nos 3 restos coup de cœur de la semaine

Par Judith Samama-Patte - Le 10 juin 2016



#### Kuccini

C'est quoi ? Le nouveau restaurant italien à la mode de la rive droite de Paris. On y déguste des ciccheti, la version italienne des tapas.

C'est où ? Rue Saint-Denis.

Quelle gamme de prix ? Entre 4,50 et 6 euros les petites portions, à partager.

Pourquoi ça nous plaît ? Parce qu'on adore le concept des petits plats à partager et qu'en plus, on découvre de nouvelles saveurs, comme le risotto aux myrtilles.

Le plat à essayer à tout prix ? Les Agnolotti à la truffe et le risotto aux myrtilles, donc.

Avec qui? Des amis pour grignoter et boire du bon vin italien en terrasse, maintenant que la pluie a enfin cessé.

Kuccini - 165 Rue St Denis, 75002 Paris.



## **Direct Matin - 10.06.16**

Audience: 1 000 000 de lecteurs en IDF

WWW.DIRECTMATIN.FR

39

N° 1900 VENDREDI 10 JUIN 2016

#### **DÉGUSTER**

# 500 M<sup>2</sup> DÉDIÉS À L'ALCOOL JAPONAIS LE SAKÉ A SON TEMPLE



AU MUR, des dizaines de bouteilles arborant des étiquettes japonaises sont alignées. Il n'y a pas de doute : l'adresse est bien dédiée au vin de riz dont raffolent les Japonais et qui reste encore méconnu en France. Derrière ce projet d'izakaya (bar à tapas nippon) figure Youlin Ly, bien dé-cidé à inverser cette tendance. Ici, le saké dévoile ses subtilités insoupçonnées dans la grande diversité de sa fabrication

(à partir de 3 euros le verre). Tantôt doux tantôt amer, il se conjugue avec des petits plats à partager (de 4 à 14 euros) : foie gras shiratama, tempura, maquereau sesami... Les émotions culinaires iaillissent parfois des plats les moins sophistiqués, à l'instar de la succulente salade croquante de choux et kombu. La maison du Saké,

11, rue Tiquetonne (2°).

#### BRASSERIE

#### AU BORD DU CANAL

DES VIANDES RÔTIES sur les bords du canal de l'Ourcq. La Maison Becquey propose poulets fermiers, agneaux de lait ou travers de porc au miel à déguster avec des frites légères. La carte de cette brasserie chic au look indus' propose un saumon en croûte d'agrumes, une entrecôte à la plancha ainsi qu'un bagel aux légumes marinés. Carnivores ou végétariens, chacun trouvera son bonheur pour un déjeuner (formule à partir de 14,50 euros en semaine) de qualité. Agréable aussi, son joli potager. Maison Becquey, 34, quai de la Marne (19°)



#### RESTAURANT



#### L'ITALIE APÉRITIVE

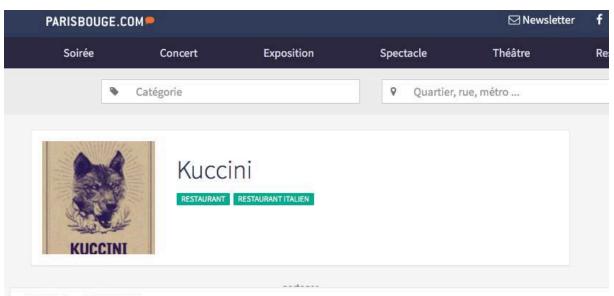
LA DOLCE VITA, OUI, LA GASTRONO-MIE AUSSI. Vive l'Italie! Chez Kuccini, on a misé sur les cicchetti, ces tapas à partager à l'apéritif disponibles pour la plupart en deux tailles. Pour accompagner un verre de nobile di montepulciano 2012, originaire de Toscane, les amateurs commanderont des bocconcini, frites de polenta à la crème de grana (à partir de 5 euros), des bruschetta à l'artichaut et pecorino (6 euros) ou un assortiment de charcuteries italiennes (8.50 euros).

Kuccini, 165, rue Saint-Denis (2°).



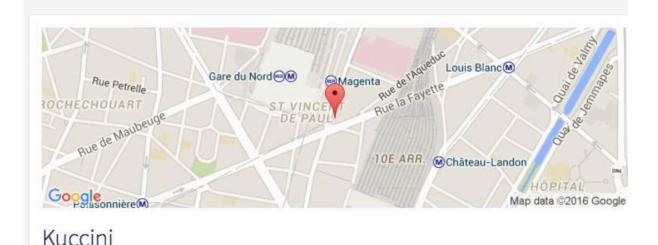


Audience: 800 000 visiteurs uniques par mois



#### **KUCCINI - A PROPOS**

Kuccini, nouvelle adresse italienne, s'installe dans la rue de Saint Denis. Une sélection par région, pour découvrir toute l'étendue de la gastronomie italienne et sa diversité régionale! Du nord au sud en passant par l'est et l'ouest, tout les spécialités de Rome, Naples, Sardaigne et Sicile sont à la carte de Kuccini. Kuccini, une carte postale culinaire à découvrir 165 rue de Saint Denis.





Elle>Culture>Sorties>Restaurants

# Où prendre l'aperitivo comme en Italie ? Nos bonnes adresses à Paris

Publié le 10 juin 2016 à 18h30



# Kuccini, dans le 2e arrondissement

Qu'est-ce qu'on commande ? On troque l'habituel spritz contre la spécialité de la maison : le Smashed Basilico. On teste aussi quelques « cicchetti », des tapas italiens à partager, sans oublier de goûter aux « Crescentine » (de la pâte soufflée frite).





DESIGN LIFESTYLE TOURISME ART-CHITECTURE ARLES 2016 SPOTS ▶ VIDÉOS ♦ PHOTOS

LIFESTYLE > SPOTS > NEWS TABLES

# Six (nouvelles) adresses italiennes à Paris

Par Veronica Maiella | LE 18 JUIN 2016 - MIS À JOUR LE 23 JUIN 2016

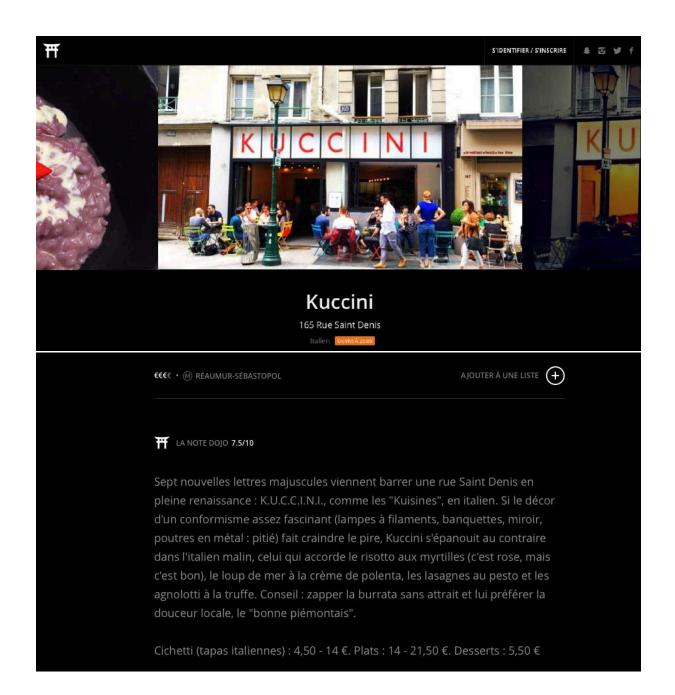
Fini les boui-bouis insipides où les statues romaines en faux marbre se mêlent aux tableaux du Vésuve, une toute nouvelle génération de restaurants italiens investit le pavé parisien. À l'honneur : des jeunes chefs créatifs qui jouent avec la richesse des cuisines régionales de la Botte et ses produits de qualité. Revue de détail en six adresses.

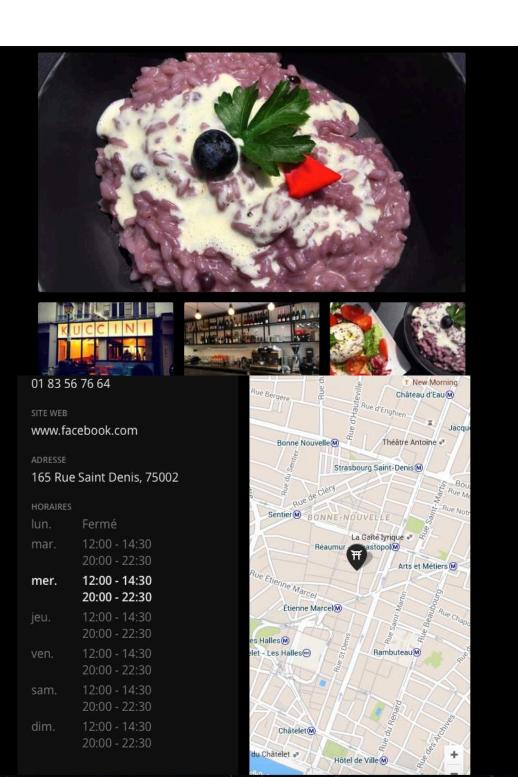


#### Kuccini

Dans la rue Saint-Denis, Flavien rend hommage à ses origines bolognaises chez Kuccini, une « osteria » des temps modernes qui réinterprète les « cicchetti », sortes de tapas à l'italienne. Dans un décor résolument urbain (le mobilier a été chiné au marché Paul-Bert de Saint-Ouen), un chef formé à Milan prépare les plats dans une cuisine ouverte sur la salle. La carte puise dans la richesse et la diversité régionale de la Botte en choisissant ses recettes les moins connues : risotto à la myrtille de Milan, « tortelloni » au potiron de Ferrara ou poulpe à la génoise. Tous le plats (sauf viandes et poissons) peuvent se consommer en format « petit » ou « grand » mais Flavien conseille à ses clients de « profiter de l'esprit du lieu et préférer les petites portions servies en même temps, à partager ».

Kuccini, 165, rue Saint Denis, 75002, Tél.: 01 83 56 76 64





# Mode paper

# UN SAMEDI SOIR EN ITALIE





Samedi soir j'ai pu tester un nouveau restaurant italien en plein centre de Paris : Kuccini. Si si italiano!

#### **ABOUT**

Pour en savoir plus, c'est par ici

#### **POPULAR POSTS**





#### C'est où ?

Kuccini se situe au 165 rue Saint Denis dans le 2ème arrondissement de Paris, la rue la plus "open" de Paris! Entre les bars populaires et les sex-shops à l'ancienne cohabitent désormais des lieux "tendance" comme Kuccini, ouvert il y a tout juste deux mois.

Site: kuccini.net

Facebook: Kuccini restaurant

#### C'est comment?

On se croirait dans un loft ! Les tables sont certes un peu rapprochées (le restaurant occupe une petite surface) mais on s'y sent bien. En ce qui concerne la déco, le bois cohabite avec les poutres de béton noir, c'est très réussi. La salle est claire car ouverte sur l'extérieur par une grande verrière. La cuisine aussi est ouverte et permet de voir le chef nous préparer ses meilleurs plats 100% italiens. Notons que cette déco particulèrement stylée est signé des architectes de la Maison Plisson.









#### Qu'est-ce qu'on y mange?

Procédons par étape. En entrée j'ai découvert les cicchettis (sorte de tapas à l'italienne) à partager. J'ai dégusté des Crescentines, ce sont de petits soufflés sous forme de beignets à tremper dans une sauce relevée au gorgonzola. Je vous conseille aussi la Burrata arrosée d'huile d'olive, un vrai goût d'Italie.

En plat, j'ai goûté pour la première fois un risotto aux myrtilles !!! Un délice. Au moment où l'assiette est arrivée avec ce plat couleur mauve, j'avoue que j'étais un peu dubitatif... Mais alors une fois la première fourchette en bouche, ce fût un régal. C'est la spécialité du chef que Flavien, le maître des lieux, est allé chercher directement à Milan. Autant vous dire que chez Kuccini on ne plaisante pas avec la cuisine italienne.

En dessert je n'ai pas fait dans l'originalité mais le tiramisu me faisait de l'oeil. Et je peux vous dire qu'il est excellent car léger et crémeux. Il passe tout seul même après un bon repas.

#### On y retourne?

Oui, car la carte est assez variée et je goûterai bien les raviolis à la truffe. Moi qui ai la chance de me rendre souvent à Rome autant vous dire que la cuisine italienne je commence à la connaître. Alors trouver un vrai italien à Paris ça fait plaisir. Chez Kuccini, le patron, le chef et même la serveuse sont italiens!

Côté appréciable et original, la plupart des plats se déclinent en petit ou large format. L'occasion de gouter à beaucoup de choses et de partager entre amis. D'ailleurs pour les groupes d'amis, une grande table haute trône dans le fond de salle, entourée de ses jolies bouteilles de vin (italien, ça va sans dire...)

Vous pourrez aussi profiter de la terrasse pour un apéritivo avec une carte de vins exclusivement italiens ou un traditionnel Spritz. En tout cas le lieu à l'air de séduire, les serveurs n'avaient pas le temps de s'ennuyer une seule seconde.

#### L'addition s'il vous plait!

Les Cicchetti sont entre 4,50€ et 8,50€, les plats entre 15€ et 21,50€. On s'en sort pour une trentaine d'euros par personne avec la boisson. Et laissez vous tenter par le tiramisu, aussi léger que son prix : 5,50€! En résumé on mange bien sans se ruiner. La carte complète est à découvrir sur le site web.





#### **BLOG ARCHIVE**

Blog Archive

#### **RECENT POSTS**



LIFESTYLE

UN SAMEDI SOIR EN ITALIE CHEZ KUCCINI

21 JUN 2016



LVMH PRIZE : WALES BONNER LAURÉATE DE L'ÉDITION 2016

18 JUN 2016



LE CALENDRIER DE LA FASHION WEEK HOMME

17 IUN 2016



VOUS ÉTES DANS Accueil > Blog > Les bonnes adresses > Les nouveaux restaurants italiens à découvrir à Paris























Risotto crémeux, gnocchi fondantes et pâtes fraîches... L'été nous donne envie de saveurs italiennes. Ca tombe bien, les nouveaux restaurants italiens poussent comme des champignons à Paris! Après avoir découvert nos bonnes adresses pour dévorer une bonne pizza, voici cinq restaurants où la cuisine italienne vous rendra accro à la Dolce Vita.

#### LE KUCCINI

Ouvert il y a quelques semaines dans la rue Saint-Denis, le Kuccini est déjà « the place to be » pour les habitants du quartier. Dans ce restaurant à l'allure moderne, vous aurez le choix entre un délicieux risotto parfumé à la myrtille, des gnocchi fondantes servies avec une sauce pesto et basilic ou encore

Paris Frivole

★ Belles adresses Mode et beauté Mondanités Chroniques et littérature Shopping et gastrono

🔾 29 juin 2016 🖿 Belles adresses, Restaurants 💂 Pas de commentaire

# Kuccini – nouveau restaurant italien de la rue Saint Denis – Cicchetti

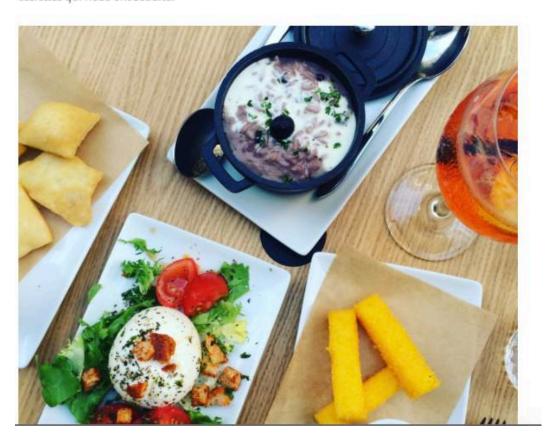
Les Italiens savourent les cicchetti, le concept est un peu le même qu'en Espagne avec les tapas ou au Liban avec les Mezzés. Le principe : plein de petites assiettes de mets gourmands à déguster.



Paris Frivole a été invité à découvrir Kuccini, un restaurant qui vient d'ouvrir rue Saint Denis qui en a fait sa spécialité. Nous avons été reçus dans un cadre contemporain, simple mais c'est finalement la terrasse très passante que nous avons choisi car dans le quartier, de l'animation, il y en a! Le personnel ne semblait pas faire des démonstrations d'enchantement et de convivialité à l'italienne, nous nous en sommes donc tenus à la carte, e basta!



Pour un voyage culinaire à Venise et à travers les nombreuses régions annexes, nous avons bien sûr apprécié la fraîcheur d'un Spritz, préparé dans les règles de l'art. Voici donc, les petites assiettes qui nous ont séduite.



Les assiettes sont colorées, fraîches et parfumées, aussi belles que goûteuses...



Bocconcini, frites de polenta et crème de Grana. On adore l'association réussie du croquant et du fondant.



Crescentine (délicieux beignets), ils se mangent tout chauds et on se plait à les tremper dans la mystérieuse sauce aux notes aromatiques.



Burrata pugliese DOP : crémeuse, fraîche et fine. La dolce vita résumée dans un fromage.





Agnolotti al tartufo e Burrata et Tortelloni alla zuca (courge, beurre et feuilles de sauge). On le reconnait, c'est plutôt calorique et ça nage un peu, beaucoup dans le beurre mais c'est tellement bon.



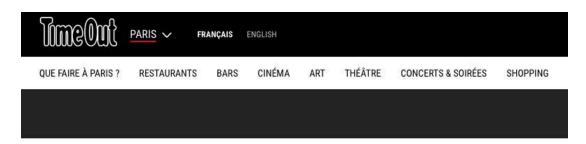
Nous avons adoré les entrées et les plats, en revanche, les desserts ne nous ont pas convaincu. Peut-être à cause de la présence des alcools qui éradiquait le goût intrinsèque des desserts..



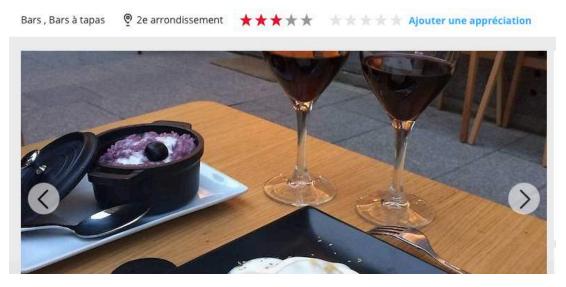
Bonnet Piemontese, gâteau au cacao et amaretti et Affogato, crème glacée enrobée d'un espresso et Cantucci

Kuccini est une adresse où l'on va nour hien manaer et anrès tout à auni hon demander la lune

# Audience: 1 000 000 visiteurs uniques par mois



# **Kuccini**



## Une trattoria sur mesure.

Dans la rue Saint-Denis, entre un sexshop qui vend 3 DVD pour 25 € et un restaurant prénommé « La Chine sur la langue » (toute association d'idée est parfaitement fortuite) a poussé une nouvelle trattoria : Kuccini. Des lettres rouges s'étalant sur un fond blanc lumineux en guise d'enseigne, de grandes baies ouvertes sur les pavés et un design tout ce qu'il y a de plus soigné (réalisé par les architectes de la Maison Plisson), voilà, le décor est planté, l'endroit est joli. Dans la course au concept-bar qui balaie Paris (bar à tapas, bar à gin, bar à vodka, rooftop et on en passe), il nous fallait bien un resto italien qui propose des versions grandes ou petites de ses plats, selon qu'on ait un appétit de loup ou de colibri.

D'entrée, on veut croire aux vacances en Italie, et l'on commande deux Spritz. S'ils sont bien frais et bien dosés, on ne peut s'empêcher d'halluciner sur le prix : 9 € le verre. Pas donné. Suivent trois petites assiettes : un fritto misto mare nostrum (6 €), des crescentine (4,50 €) et une sélection de charcuteries italiennes (8,50 €). La première assiette, composée entre autres de gardons, de petites crevettes et de calamars frits, réjouit. La deuxième avec ses petits friands à tremper dans une sauce légèrement tomatée manque de caractère. La troisième, proposant « une sélection de charcuteries italiennes », déçoit. Quelques tranches fines de salami et de prosciutto... Une proposition bien faiblarde pour qui connaît la générosité et la diversité de la charcuterie italienne.

On déchante un peu mais on ne se laisse pas abattre pour autant car arrivent sur notre table un risotto aux myrtilles (8,50 €) et des raviolis à la truffe et burrata (8,50 €) : de pures petites merveilles confectionnées avec soin par le chef italien venu tout exprès de Milan. On ne saurait que vous conseiller d'associer ces charmants plats avec l'honorable

carte de vins rouges (verre entre 4,50 € et 11 €) pour connaître un véritable feu d'artifice gustatif. On termine quant à nous notre balade par un tiramisu tout ce qu'il y a de plus honnête servi par une équipe pas toujours très attentive, parfois même sacrément dispersée. On lui pardonne volontiers, il faut bien trouver ses marques quand on débute dans le métier.

Nous repasserons très prochainement saluer le gentil patron de Kuccini pour commander des bruschette ou des insalate quand l'été sera vraiment arrivé.

PAR JENNY STAMPA

PUBLIÉ : JEUDI 30 JUIN 2016



# Kucini, nouvelle osteria italienne rue Saint Denis

Aujourd'hui, je vous emmène dans un nouveau **resto italien** qui a pris ses quartiers **rue Saint Denis** il y a deux mois : **Kuccini**.



Avec mes potes AM et FT, nous avons découvert une nouvelle petite adresse italienne bien sympathique la semaine dernière. Chez Kuccini, RDV dans une « osteria » (établissement italien où le vin et les en-cas sont mis à l'honneur) où les petits vins et les plats régionaux ont la part belle. Comprenez que vous y trouvez des recettes typiques qui changent un peu, comme cet étonnant risotto au taleggio et myrtilles (étonnant petit goût sucré mais vrai plaisir gustatif au programme).

L'autre point fort de ce petit resto à la jolie déco épurée (tables en bois, cuisine vitrée, mur de vins et grand bar bien rempli) c'est de vous proposer tous les plats en format normal ou mini, version ciccheti (les tapas à l'italienne). L'occasion de découvrir plusieurs propositions de la carte d'un coup, ce qui a tendance à combler mes appétits de curieuse (gourmande)!!!

Au menu, des salades, de la friture, du poisson ou de la viande et des pastas (amateurs de pizzas, passez votre chemin). Avec mes compères, nous nous sommes laissés tenter par des plats en petit format (deux chacun, ce qui s'avère l'équivalent d'un grand plat et assez copieux) : **Spagghetoni** al pomodoro fresco (tomates fraîches et pecorino,  $7 \in$ ), Agnolotti al tartuffo et burrata (raviolis à la truffe et burrata,  $8,50 \in$ ), Tortelloni alla zucca (raviolis courge et beurre de sauge,  $7,50 \in$ ), Risotto aux myrtilles et Taleggio servi dans sa petite cocotte individuelle  $(8,50 \in)$ : tout est fait maison et savoureux! Avec également une mention très bien pour le tiramisu  $(6 \in)$ 

Le + : Le service plein d'enthousiasme, les petits détails (le bon pain qui arrive tranché sur une petite planche, les très jolis verres) qui vous mettent tout de suite à l'aise comme à la maison.

Le −: Présentation des raviolis en taille mini un peu tristoune. Le risotto et les spaghettoni ont bien plus fière allure... Mais la dégustation met tout le monde d'accord, ouf <sup>(2)</sup>

Kuccini 165 rue Saint Denis 75002 Paris 01 83 56 76 64 http://kuccini.net/



## Audience: 1 000 000 visiteurs uniques par mois



Parfois, nul besoin de voyager et traverser les frontières pour goûter aux saveurs locales... Paris regorge en effet de nombreuses bonnes adresses prêtes à séduire vos papilles. Pour les amateurs de douceurs italiennes, direction Kuccini que Sortiraparis a eu la chance de découvrir et vous conseille de toute urgence!

Qui peut résister à la fameuse Mozarella Di Bufala, aux fondantes lasagnes ou encore à l'incontournable Tiramisu ? Si vous salivez déjà rien qu'à l'évocation de ces célèbres plats italiens alors direction le 2ème arrondissement de la capitale pour découvrir Kuccini.

Derrière l'enseigne lumineuse se cache un très chouette nouveau restaurant italien, à la décoration soignée et chaleureuse (signée par l'architecte de la Maison Plisson) : bibliothèque de vins, cuisine ouverte, tables et chaises en bois... Certes petite, la salle gagne en luminosité grâce à la grande verrière, ouverte sur le trottoir.





Si le Chef Italien se presse en cuisine pour servir les clients, le gérant Flavien ne chôme pas non plus... Disponible et à l'écoute, il prend quelques instants pour nous expliquer la carte et les spécialités.

Kuccini fait ainsi la part belle aux plats issus de la Dolce Vita, en utilisant des produits sélectionnés par de petits producteurs, directement en Italie. Mais la différence de Kuccini est de proposer des spécialités italiennes par région : loup de mer et crème de polenta de Veneto, Agnolotti aux truffes et Burrata du Piémont, Spaghettoni avec Pecorino DOP et tomates fraîches de Rome, fritures de la mer de Sicile, ou encore Affogato de Sardaigne.



Autre spécificité plus qu'agréable ? Servir les assiettes sous 2 formats : formule tapas à partager pour un repas entre amis ou véritable assiette pour un dîner plus copieux!

Chez **Kuccini**, on découvre également des plats proposés nulle part ailleurs comme le Risotto aux myrtilles, les Tortelloni aux courges, beurre et feuille de sauge ou encore les **crescentine**.

Et nous débutons notre dégustation avec ces surprenants petits coussinets à tremper dans de la sauce onctueuse à base de tomate et fromage. Belle mise en bouche au point d'en devenir accro !



On poursuit avec les **Bocconcini** (frites de polenta également à tremper dans de la crème de Grana) et une petite salade de tomates cerise avec son incroyable Mozarella di Bufala. Véritablement, le voyage opère!



Pour changer de région, on part dans celle du Piémont avec l'excellente assiette d'Agnolotti aux truffes et Mozarella, puis à Milan avec l'une des spécialités de Kuccini : le risotto aux myrtilles et son fromage Taleggio. Servi dans une petite cassolette, ce risotto, à la couleur violette, est absolument à tester!



Enfin, pour achever cet excellent repas, place à l'incontournable Tiramisu d'un côté et au Bonnet Piemontese de l'autre ; un flan au chocolat et Amaretti.

# Diffusion dans le morning du 25/07/2016





## Audience: 2 000 000 visiteurs uniques par mois



DI AISIDS / ADDESSES

#### 10 ADRESSES COOL À TESTER AU MOIS D'AOÛT

# Pour manger italien : Kuccini

Au numéro 165 de la rue Saint-Denis, entre les stations de métro Réaumur-Sébastopol et Étienne, Flavien Msika - 26 ans et tout juste sorti de son école de commerce - a imaginé un endroit design à la déco industrielle dominée par le bois. Ici, la friture de la mer comme la burrata, les Agnolotti à la truffe ou l'excellent risotto aux myrtilles peuvent être commandés en petite ou grande taille. Idéal si l'on veut garder un peu de place pour le tiramisu maison, évidemment.

**Adresse**: 165 rue Saint-Denis, 75002 Paris

Site: kuccini.net



## Audience: 50 000 visiteurs uniques par mois



# On a testé Kuccini

Envie de grignoter italien? De prendre l'apéro autour d'une straciatella à partager? Ou bien de s'attabler au contraire pour un dîner entrée, plat, dessert? Cette toute jeune adresse de la rue St-Denis (en plein renouvellement, soit dit en passant) propose une idée sympa: des recettes qu'il est possible de prendre en petites ou en grandes portions. Du coup, on peut panacher plusieurs envies si on a envie de goûter le risotto aux myrtilles ET les ravioli (oui parfaitement, on a le droit!), commander un assortiment de petites assiettes à déguster façon tapas si on est venus entre amis, ou opter pour le format classique. On aime aussi les annotations en regard des plats, qui indiquent la région dont les plats sont représentatifs.



Super bon point : tous les produits typiques (charcuteries, fromages...) sont sélectionnés chez des petits producteurs en Italie, et les portions sont généreuses, ce qui est carrément agréable (et on n'en laisse pas une miette tant le chef fraîchement débarqué de Milan excelle dans sa cuisine). Petits bémols, le pain qui n'est que de la baguette... Bonne certes, mais compte tenu de l'origine quali des produits, on aurait bien vu une petite focaccia toute chaude. Et le service de







La mozzarella « petit format » (la version « grand format » comporte deux boules de mozzarella !) Fondante et parfumée, elle est délicieuse.



La stracciatella, toujours « petit format ». Issue du coeur de la burrata (une mozzarella à la crème), cette spécialité se déguste à la petite cuillère.



La surprise de la carte, c'est ce risotto aux myrtilles et taleggio DOP, une spécialité de la région de Milan. Vraiment étonnant!



Des agnoloti à la truffe et à la burrata (petite portion). Super efficaces !



La tagliata de boeuf, une spécialité florentine : viande hyper tendre, parfaitement cuite, et assaisonnement au poil.



Assortiment de fromages pour finir... Forcément, ils ont tous sélectionnés en Italie par les soins du propriétaire, alors ils sont à tomber!

Kuccini 165 rue Saint Denis 75002 Paris Ouvert du mardi au dimanche de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 45

Site internet : ici

la kuccini, mozzarella, risotto, stracciatella, taleggio

# Audience: 50 000 visiteurs uniques par mois



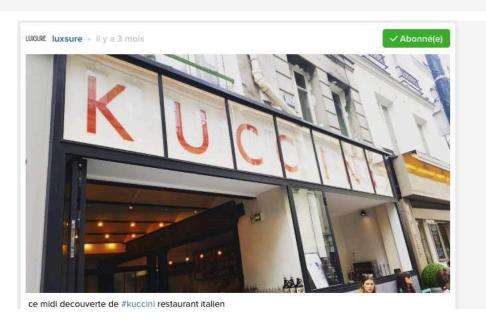


## Art de vivre, Gastronomie

by pascal iakovou on 13 août 2016

# Kuccini, l'autre italie.

Il y a quelques temps, nous découvrions Kuccini, un restaurant italien fort agréable au coeur de la rue Saint Denis et de Châtelet. Nous y découvrions une cuisine italienne de qualité avec ses produits frais, ses plats locaux que l'on ne trouve pas ailleurs et son ambiance conviviale. A vous de découvrir Kuccini et ses tapas italiennes : les cicchetis!



Les cicchetti (prononcer « tchiquetti ») sont la version italienne des tapas qui se partagent (ou pas d'ailleurs). 1 ou 2 pour l'aperitivo, 4 ou 5 pour un repas, à accompagner à souhait de vins italiens toscans, piémontais, de Vénitie et également du sud de l'Italie .

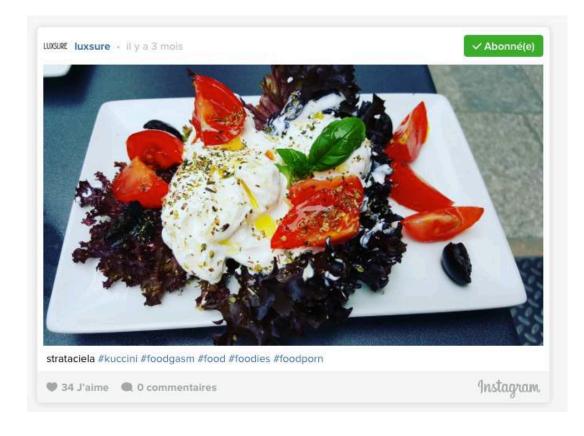




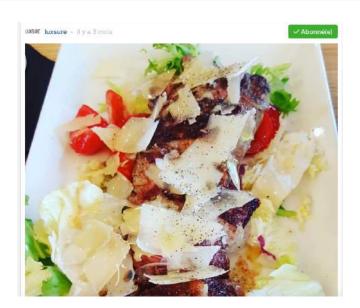


Elaborées par le chef et servies à la minute, les cicchetti invitent à savourer la richesse et la diversité culinaire des villes et des régions italiennes.

A manger attablé, sur le long du bar de la cuisine ouverte ou encore en terrasse, le lieu a été dessiné par des architectes parisiens avec une atmosphère new-yorkaise, chic tout en étant convivial et agréable, comme chez soi.



La plupart des plats sont proposés en deux formats : tapas ou plat normal, selon les envies des clients. Cela permet de découvrir des plats et d'en goûter toute une multitude ou bien en format plat au choix ! La carte invite à découvrir et voyager en Italie, comme le risotto aux Myrtilles et Taleggio, les Lasagnes à la Ligurienne ou encore les fritti misti. Il y a également des plats plus méconnus comme les Crescentine, pâte soufflée frite pour débuter le diner.



Une cuisine simple qui s'appuie sur des matières premières de grande qualité.

La carte se compose de recettes traditionnelles de régions italiennes mais pourtant encore méconnues à Paris,

La cuisine, totalement ouverte, est visible de la rue. Le chef qui y travaille, est venu spécialement de Milan pour Kuccini. Il a été formé par de grands chefs italiens. en débutant son apprentissage à Bologne, connue pour être la capitale de la gastronomie italienne pour ensuite retrouver sa ville natale, Milan où il a fait ses classes dans les très chics restaurants Just Cavalli, le Resort Robinie ou encore la Villa Malpensa.

Plus qu'une passion, la cuisine est pour lui avant tout le respect et l'excellence d'un art qui se perpétue de génération en génération. Il aime faire partager sa cuisine en faisant découvrir aux clients de Kuccini les recettes typiques des villes italiennes qui sont si différentes d'une ville à l'autre...

Quand aux produits des primeurs, ils sont exclusivement de saisons et Kuccini va cher- cher chez les meilleurs fournisseurs de légumes et fruits de la place de Paris.

#### LES PRODUITS SONT TOUT DROIT VENUS D'ITALIE!

Les Burrata, Stracciatella et Mozzarella du Bufala viennent directement des Pouilles et sont livrées une fois par semaine directe-ment par le Caseficio (Ferme de produits laitiers en Italie). La sélection des produits s'est étalée sur plusieurs années, au fil des voyages, des rencontres et bien sûr des tests des produits par Flavien Msika le créateur du restaurant.

Le but est clair mais peu aisé : d'une part proposer des produits de qualités identiques à ceux que l'on trouve en Italie dans les restaurants traditionnels fréquentés par les habitants, d'autre part, une cuisine authen-tique qui laisse découvrir des plats traditionnels italiens méconnus à Paris

Les pâtes fraiches à la truffe, alla zuca sont faites selon les traditions artisanales en Italie et ne contiennent aucun conserva- teurs.

#### LE BAR À VINS & COCKTAILS ITALIENS!

Afin d'accompagner les plats élaborés par le chef, Kuccini propose une grande sélection de vins exclusivement italiens. La cave à vin répond à des palais variés et propose des vins ensoleillés aux raisins mûrs, de Sicile des Pouilles, des vins de Toscane plus tanniques, du Piémont plus charpentés comme le Barolo ou encore des vins blancs frais et secs de Vénétie ou des rosés des Abruzes.



#### LE LIEU:

Le restaurant, d'une capacité de 50 places, a été réalisé par des artisans du quartier, notamment Ivan qui a son atelier d'ébéniste dans le passage du Bourg L'Abbé depuis plus de quarante ans et qui connaît toute l'his- toire du quartier. Le bar ainsi que les cimaises en chêne massif du restaurant ont été fait selon les traditions et le savoir faire d'un des derniers ébénistes parisiens pour qui les méthodes de travail sont restées inchangées depuis des années.

Le sol est en terazzo comme les palais véni-tiens italiens. Le lieu dans son ensemble se veut à la fois italien et zen.

Le mobilier du restaurant a été chiné au Marché Paul Bert à Saint Ouen comme les chaises Result qui ont été dessinées par le célèbre designer Friso Kramer. Quant à la table haute en chêne massif dans la partie cave à vin, elle a été dessinée et conçue sur-mesure pour le restaurant par un petit atelier du Nord de la France.

165 rue Saint Denis 75002 Paris

Ouvert 6/7 de 9h à Minuit.

Fermé le dimanche

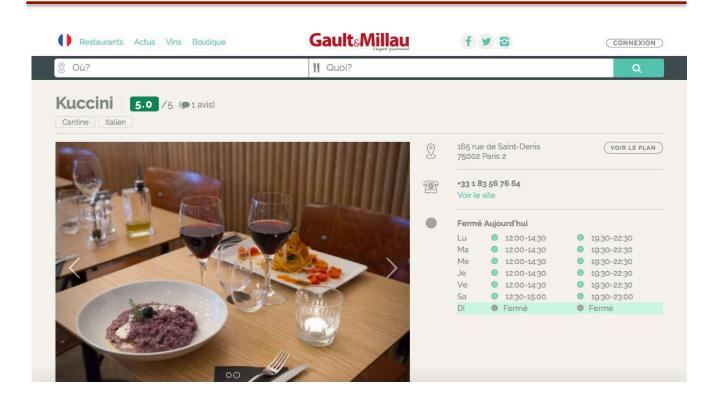
Service: 12h-14h30 & 19h-22h30 (jusqu'à 23h30 le vendredi et samedi)

Mail: infokuccini@gmail.com

Tél:0183567664

## Gautletmillau.fr - 13.08.16

## Audience: 500 000 visiteurs uniques par mois



## Kuccini

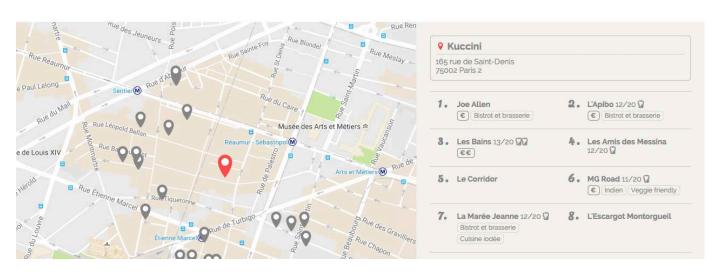
Une nouvelle petite cantine dans la tendance italienne qui s'abat sur la capitale. Tout ce qu'il faut là où il faut, dans la déco comme dans l'ambiance, pour séduire les tiffosi : bruschettas et salades, agnolotti truffe et burrata, saltimbocca à la romaine, affogato et tiramisu...



## Plus d'infos sur Kuccini



Accès handicapés | Terrasse ou jardin | À emporter | Animaux acceptés | Menu enfant | Wifi | Événements live | Droit de bouchon | Air conditionné |



# Stay Tuned for life.com - 22 Août 2016

# Audience: 50 000 lecteurs par mois



A la carte, on trouve donc des spécialités de la Botte : mozzarella di bufala, burrata pugliese, poulpe alla genovese ... ; des créations plus audacieuses du chef : risotto aux myrtilles & taleggio DOP ; et des plats du jour, à côté desquels on ne passe pas, comme le fameux steak d'espadon et sa caponata, que j'ai eu le plaisir de déguster.

Question desserts, on choisit sa région d'italie : Bonnet Piemontese de Turin, Ricotta & Zeste de Limone de Calabre, ou encore Affagato de Sardaigne.

On apprécie l'ambiance conviviale du lieu, et la sympathie de l'équipe!

## Kuccini

165 rue Saint Denis 75002 Paris

### Stay Tuned For Food







Loup de mer & crème de polenta

# Audience: 100 000 visiteurs uniques par mois



Facebook

**Twitter** 



Avec son concept inédit de tapas aux accents méditerranéens, les « Cicchetti », le restaurant Kuccini est le nouveau repaire parisien des amoureux de l'Italie.



Dessiné par des architectes parisiens, avec une atmosphère contemporaine très new-yorkaise, le restaurant Kuccini propose néanmoins le meilleur de l'Italie avec des Cicchetti, ces tapas à partager et à accompagner de vins italiens venant de Toscane, du Piémont, mais aussi du sud de l'Italie.



Elaborées par le chef et servies à la minute, les Cicchetti complètent une carte qui propose également des plats permettant de partir à la découverte des différentes régions de l'Italie. On teste sans hésiter le risotto aux Myrtilles et Taleggio, les Lasagnes à la Ligurienne ou encore les fritti misti...



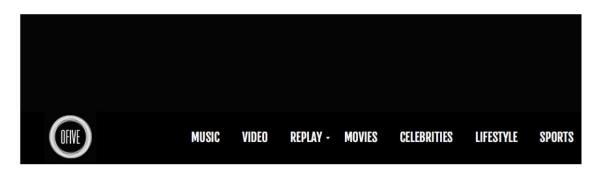
Les produits quant à eux viennent tout droit de la célèbre Botte : les Burrata, Stracciatella et Mozzarella du Bufala viennent directement des Pouilles et sont livrées une fois par semaine par le Caseficio (ferme de produits laitiers en Italie).

Une façon de faire découvrir des produits authentiques, complétés par les fruits et légumes frais sélectionnés chez les meilleurs primeurs de la capitale!



 $\bigcirc$  Le coup de coeur Paris Select : le bar à vins et cocktails italiens.

# Audience: 2 000 000 visiteurs uniques par mois



### KUCCINI

LIFESTYLE

7 SEPT, 2016 COMMENTS: 0



Si le quartier de **Montorgueil** regorge de restaurants en tous genres, cela fait toujours un bien fou de découvrir un italien de qualité où s'attabler entre amis pour déguster des mets généreux et traditionnels. Chez **Kuccini**, on aime la grande salle et ses tables en bois s'ouvrant sur une vaste terrasse en plein cœur de la **Rue Saint-Denis**. Le service est très efficace et vous explique à merveille le principe des **assiettes à partager**. Car ici, à la manière des tapas, les plats italiens (**fritures, pâtes, salades, risottos...**) peuvent se déguster en portion classique ou en demi-portion afin que chacun puisse goûter à tout!

If Montorgueil neighborhood is full of restaurants, you always feel happy when you discover an excellent Italian one to eat traditional and generous meals with your friends. At Kuccini, we love the big room and its wooden tables, opening on a huge terrace at the heart of Saint-Denis Street. The staff is really efficient and will explain you how to choose your dishes within the multiple plates to be shared. As tapas, the Italian specialties (frying, pastas, salads, risottos...) can be ordered as classical portion or as half-portion so everyone can taste everything!



Nos coups de cœur ? Les **frites de polenta** à tremper dans une délicieuse **crème de parmesan**, la petit friture de poissons frais, les incroyables **gnocchis farcis à la truffe**, les lasagnes crémeuses aux légumes ou encore le plat signature : un étonnant **risotto aux myrtilles et au fromage Taleggio**. Pour les moins affamés, les salades de mozarella et burrata crémeuses feront très bien l'affaire. Sans oublier la grande sélection de Bruschette... Quant aux desserts, entre tiramisu Maison, affogato et gâteau à l'Amaretti, vous n'avez que l'embarras du choix !

Our favorite dishes? Polenta fries to eat with creamy Parmesan sauce, small fry of fishes, amazing gnocchi stuffed with truffle, creamy lasagna with vegetables and the restaurant's signature dish: a surprising risotto with Taleggio cheese and blueberries. If you are not that hungry, you will love the fresh salads with mozzarella and burrata. No mentioning the great selection of Bruschette... Concerning the desserts, you will have plenty of choices between homemade tiramisu, affogato and Amaretti cake!











# Paris Capitale - Septembre 2016

# Audience: 500 000 lecteurs par mois

où sortir?

# THE FISH CLUB

58, rue Jean-Jacques Rousseau. Tél. 01 40 26 68 75. www.eccfishclub.com

. pe 18h à 92h - Fermé dimanche et lundi - Prix moyen: 60 €.

De 18 hauch Ouvert par l'Experimental Group, déjà propriétaire de quelques adresses à succès, dont le voisin et très recommandable Beef Club, ce restaurant adresses à souces, de la devant de la scène avec un thème pour travaux après une courte carrière, pourtant prometteuse, il avait éte terme pour de la scène avec un thème airi qui devrait faire revient aujourd'hui sur le devant de la scène avec un thème airi qui devrait faire revient agent la registre tapas revisitées, et place à la belle cuisine de Julien Burlat, talentueux cuisinier français installé à Anvers où il fait un vrai tabac avec son Dome sur Mer étoilé au Michelin et ses annexes à succès. Au rez-de-chaussée du Fish Club, une première salle permet de dîner face à la cuisine ouverte. À du Pisti Club.

J'étage, un second espace plus cosy et tamisé s'articule autour d'un joil zinc rêtro. A la carte, où presque tout fait envie, figurent des huîtres et crustacés qui permettent de se régaler d'un plateau sur mesure ou maison (de 48 € à 85 €), ainsi que de jolis mets marins comme la remarquable salade de chair de crabe et vinaigre de citron à l'assaisonnement parfait (16 €), le pavé de turbot parfaitement cuit et carottes au cumin (34 €), le demi-homard à la plancha et beurre de sauge (29 €). ou l'étonnante tarte au citron meringuée... au poivre (11 €)! Jolie sélection de vins, majoritairement blancs, comme ce hautes-côtes- de-beaune 2014 de chez Delagrange à 49 € (9 € le verre). Une jolie brise marine !

## LOULOU P

Musée des Arts décoratifs. 107, rue de Rivoli. Tél. 0142604196. www.loulou-paris.com

. De 12h à 15h et de 19h 30 à 23h . Ouvert tous les jours . Prix moyen: 60 €. TENDANCE Le restaurant lové dans les murs historiques du musée des Arts Décoratifs au Louvre vient d'être repris par les propriétaires de Monsieur Bleu, du Flandrin et de Petrus. Voici donc LouLou avec un nouveau décor très réussi, signé par Joseph Dirand, qui a divisé la salle du rez-de-chaussée en plusieurs salons au cadre chaleureux, avec des miroirs muraux tendus de cannage, un sol en marbre, ainsi que des fauteuils Tulip d'Eero Saarinen et des banquettes brunorangé qui ceinturent des tables rondes albâtre cerclées de métal doré. Chic et choc | Mais s'il fait beau vous n'hésiterez pas un instant à vous installer sur l'immense terrasse de deux cents couverts abritée sous de grands parasols blancs. Un vrai havre de bonheur bucolique! Ici pas de voitures et de piétons qui rasent votre table, mais juste la vue sur les jardins et les bâtisses historiques du Louvre. Une situation idyllique pour apprécier la cuisine italo-méditerranéenne de haut niveau du talentueux chef italien Diego Compagno, qui mitonne des mets ensoleillés comme cette exquise aubergine gratinée parmiggiana (16 €), posée sur une sublime sauce tomate, bien confite. Pour rester dans la note, nous avons ensuite choisi de délicieux linguines à la poutarque de Sardaigne (26 €). Un succulent millefeuille aux framboises (15 €) concluait ce repas sans défaut ... même côté ambiance Bruno Costantino orchestre avec professionnalisme un service impeccable, et réserve un accueil chaleureux à la belle clientèle qui commence à s'approprier la maison. Un futur must parisien



#### NOUVEAU





### KUCCINI, NOUVELLE ÉTAPE ITALIENNE À PARIS

e nouvel italien du haut de la rue Saint-Denis, en lisière du quartier Montorgueil, vient d'être ouvert par Flavien Msika, jeune diplômé d'une école de commerce dont la maman, native de Bologne, lui a transmis l'amour de la cuisine et des produits transalpins. La salle de 50 places, conçue par des artisans du quartier, avec un bar en chêne massif et un sol en terazzo comme dans les palais vénitiens, est aménagée grâce à un mobilier chiné au Marché Paul Bert des Puces de Saint-Ouen. Les chaises Result designées par Friso Kramer, par exemple, ajoutent un supplément d'originalité. Un cadre sympa avec de la personnalité pour apprécier - et surtout partager - les cicchettis (un genre de tapas vénitiennes) préparés par un chef 100 % italien... d'origine marocaine, qui a tenu autre fois les fourneaux du restaurant d'un hôtel 5 étoiles à Milan. Excellents bocconcinis (fintes de polenta à 5 € la petite assiette et 10 € la grande) avec lesquels on fait volontiers trempette dans une addictive crème de Grana Padano; remarquable et léger fritto misto (6 € ou 12 €); agréables agnolottis farcis à la truffe et à la burrata (8,50 € ou 17 €)... sans oublier notre coup de cœur; les exceptionnels saltimbocca à la romana (de fines escalopes de veau enveloppées de jambon cru et de sauge, lentement mijotées dans une délicate sauce au beurre et au vin blanc à 18,50 €). Les desserts, au prix unique de 5,50 €, sont eux aussi fort agréables, tout comme le service en V.O. Très jolie carte de vins 100 % italiens à prix sages.

# Kuccini 3

165, rue Saint-Denis. Tél. 0183567664.

De 12 h à 14 h 30 et de 20 h à 22 h 30 - Fermé le lundi

Prix moyen: 30 €.

Dining out

on of restaurants that are worth your trip to the City of Light. From the 3-starred Michelin Guide fancy restaurants to the small bistros, Paris Capitale Magazine guides you toward fabulous cuisine and great ambiance.

de Rivoli, 1st. Tel. 0142604196. www.loulou-paris.com

 Noon to 3pm and 7:30pm to 11pm • Open daily • Average price: €60.
 Noon to 3pm and 7:30pm to 11pm • Open daily • Average price: €60.
 Good-bye Saut du Loup (with no regrets, given the poor quality of its cooking lately!), this restaurant nestled between the historic walls of the Louvre has been taken over by the owners of Monsieur Bleu, Le Flandrin between the historic walls of the Louvre has been taken over by the owners of Monsieur Bleu. between the historic walls of the Louvre has been taken over by the owners of Monsieur Bleu, Le Flandrin and Petrus. The restaurant of the Musée des Arts Décoratifs has a new name, and a beautiful new decor by Joseph Dirand, who divided the ground floor dining area into several warm and inviting salons, featuring wall mirrors hung with cannage, a marble floor, Tulip chairs by Eero Saarinen, burnt orange bench seating, and circular alabaster tables with gold metal trim. Shockingly chicf But if the weather's nice, you won't and circular alabaster tables with gold metal trim. Shockingly chicf But if the weather's nice, you won't hustate a second to settle onto the vast terrace that seats two hundred in the shade of giant white parasols. A truly bucofic paradise! No cars or pedestrians passing by your table here, just a breathtaking view over the gardens and the historic Louvre buildings. An idvilic location to enjoy the top-flight Italian-Mediterranean the gardens and the historic Louvre buildings. An idyllic location to enjoy the top-flight Italian-Mediterranean cuisine of talented Italian chef Diego Compagno, who skillfully concocts sunny dishes like this exquisite eggplant parmiggiana (€16), nestled on a bed of sublinely stewed tomato sauce. Keeping with this theme, we followed with the delicious linguine with Sardanian bottarga (€26). A succulent raspberry millefeuille (€15) was the perfect close to this flawless meal... The same can be said for the atmosphere; Bruno Costantino orchestrates an impeccably professional service, and reserves a warm welcome for the lovely clientele who are making themselves at home here. The next Parisian must!





rue des Jeuneurs, 2nd. Tel. 0147034207.

oon to 3pm and 5pm to 10pm • Open daily • Average price: €45.

Sentier, the famous textile district of Paris, is continuing its metamorphosis. Following rom Elmer on rue Notre-Dame-de-Nazareth and Daroco in the former Jean Paul Gaultier lique, Vincent Rae, restaurant and hotel owner of eponymous establishments in Florida, tralia and Asia, has invested a former clothing shop in a beautiful Haussmannian building transformed it into a trendy ground-floor bistro with a welcoming bar on the upper level. dining room is inviting with its wood decor, wine crates on the walls and, of course, an kitchen, all the rage on the restaurant scene. After a hectic beginning with a Japanese at the helm, the restaurant made a fresh start a few weeks later with Alsatian chef in Ruffenach, who has returned to France after working his way around the world. The created by Vincent Rae and prepared by the kitchen team rides the wave of current trends, as evinced by a truly enjoyable ceviche with tiger's milk and sweet potato (€13). sh cotriade with saffron potatoes (€24), a Breton version of Marseille's bouillabaisse, equally delicious. despite the unexpected piece of salmon squatting in a dish that is ionally made with white fish. A very sweet semifreddo with white chocolate, pistachio ariguette strawberries brought the finishing touch to this pleasant meal, which can be ed with a good local or foreign wine, chosen from an eclectic and well-composed wine good news for smokers, a fumoir is available at the back of the room. Prix-fixe menu at ind lunch special at €24.

#### KUCCINI

165, rue Saint-Denis, 2nd.

Tel. 0183567664. www.kuccini.net

Noon to 2:30pm and 8pm to 10:30pm

Closed Monday • Average price: €30.

This new Italian eatery on the edge of the Montorqueil district was recently opened by Flavien Msika, a young business school graduate who inherited his love of Italian cuisine and products. from his Bolognese mother. And while the products may not be local, since most are imported from Italy, the dining room with seating for 50 was designed by neighborhood artisans complete with a solid oak bar and a terrazzo floor like in Venetian palaces. The furnishings gleaned from the Paul Bert flea market add a unique touch. A friendly setting in which to enjoy - and share - some circhetti (a type of Venetian tapas) prepared by an Italian chef of Moroccan origin, who once headed the kitchen of a 5-star restaurant in Milan. Excellent bocconcini (polenta fries) that just beg to be dipped into an addictive Grana Padano sauce; a remarkably light fritto misto platter (€6 or €12); tasty agnoletti stuffed with truffle and burrata (€8.50 or €17). The desserts (€5.50) are equally enjoyable, as is the service in Italian. Nice 100% Italian wine list, fairly priced.



# **ANOUS PARIS**

# A Nous Paris - 12 Septembre 2016

Audience: 1 000 000 lecteurs par semaine



Style de ville

# Rue Saint-Denis : à la gloire des métiers de bouche

C'est l'une des rues les plus anciennes de la capitale. Une adresse réputée internationalement, et depuis des siècles, pour ses petites dames expertes en plaisir. Si sex-shops et peep-shows persistent, la rue voit aussi défiler depuis des mois une ribambelle de restos, concept-food et bonnes adresses. Passage en revue de la nouvelle génération de métiers de bouche.

Textes : Alexis Chenu



#### Kuccini

### Belles italiennes

installé à la place d'une ancienne imprimene de quartier. Kuccini affiche ses lettres façon salle de ciné new-yorkaise, pose tables et chaises flashy en terrasse et s'offre un intérieur millimètré par les archis de la Maison Plisson. Une table d'hôte taillée dans le chêne, des sablettes sous auvent et un comptoir sur mesure signés de l'ébéniste du Passage du Bourgl'Abbé, l'ensemble complèté par des fauteuils et sièges chinés au Marché Paul Bert. Un cadre vouiu par Flavien Msika, ancien de la finance reconverti en restaurateur, dénichant un chel milanais pour lancer son concept de cuisine autour de tapas italiennes – les cichetti – déclinées en petites portions ou en plats. Au menu, des préparations sortant des grands classiques allant des Crescentine en entrée – pâte soufflée frite – au risotto aux myrtilles, épatant, en pas-

Des tapas et du vin italien à partager dans un décor de

De l'omelette à toutes les sauces... o m sant par les tortellini à la truffe, aux courges et teutilles de sauge ou, plus classique, les spaghettoni à la tomate fraîche et peconno, Panant sur les produits stars importés d'hale – buriala, stracciatella, mozzarella. –, et ceux gianés dans les meilleures places de Paris, Kuocini sèduit sans snober et à bon prix \_

165, rue Saint-Denis. M° Étienne-Marcel. Du lundi au samedi au déjeuner et dîner. Tél. : 01 83 56 76 64.

#### Arsène

Jolies poulettes



On connaissait la bouille et la bonne gouaille du patron Gabin du côté du faubourg Poissonnière. On le refrouve cette fois aux commandes d'un tout nouveau concept - le sien - dédié aux omelettes. Derrière la façade jaune d'œuf d'Arsène - un nom rendant hommage à Arsène Galinace, auteur de la première chaîne de restauration française. L'omelette aux œufs un comptoir où trois joyeux lurons en næud pap' jaune et béret vissé sur la tête préparent l'omelette baveuse ou à point, roulée et farcie de bons produits: jambon fermier, rosbif charolais, veau ou poulet, de fromage haute qualité (reblochon, raclette de Savoie, bleu d'Auvergne brie de Meaux) ou légumes trais, le tout posé sur une tuile de pain légèrement croustillanie et relevée d'herbes. Une nouvelle adresse redonnant toutes ses lettres de noblesse à la bonne vieille omelette, tranchement addictive ici, à faire accompagner d'une galinette onc tueuse - pomme de terre snackée à la plancha - et du bon thé glacé des "alchmistes infuseurs' de Kodama (30, rue Tiquetorne, 21) Outre la terrassette parfaite aux beaux jours la maison reçoit dans son poulailler du premie au déjeuner et pour le brunch (tormule à 18 €) du week-end incluant omelette, boisson, das sert, pancake, boisson chaude

142. r. Saint-Denis. M° Étienne-Marcel. Mar. sain. déjeuner et d'îner, dim. : 11 b-16 b. Tél. : 01 40 25 10 22

A SECUL PAREL

# My Beautiful Dinner.fr - 14 Septembre 2016

# Audience: 50 000 visiteurs uniques par mois



ACCUEIL

DÎNERS

RECETTES

MAGAZINE

A PROPOS









DX

Publié Le 14 Septembre 2016 | Dans Dîner Ailleurs Par Mathilde | • 0 Commentaire

En cette rentrée, je suis allée tester le restaurant Kuccini rue Saint Denis dans le 2ème arrondissement de Paris. J'adore le quartier Montorgueil hyper animé avec ses terrasses et centaines de restaurants (j'exagère à peine).

Kuccini a ouvert il y a peu et son concept est origi-



Vous pouvez commander tous les plats de la carte en portion classique ou en demi-portion. Les plats de viande, poisson et les desserts sont eux proposés en version individuelle. Comme j'adore pouvoir goûter à tout et que je suis une éternelle indécise au moment de choisir mon plat, je suis déjà ravie à la lecture de la carte.



Chez Kuccini on découvre les énoncés des mets classés par catégories : antipasti, pasta, dolci etc. Mais la région d'origine de chaque plat est également indiquée. Un détail sympa pour découvrir des spécialités que nous ne connaissons pas encore.

Tout est très appétissant! Nous décidons de commander plusieurs plats en demi-portion à partager afin de goûter les plats du Chef.

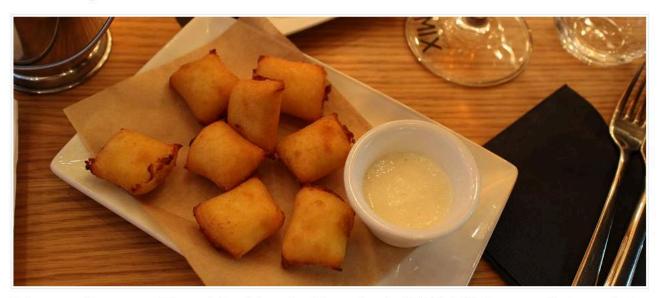
Place à l'apéritif avec un Spritz, le fameux cocktail vénitien, simple et efficace. L'idéal pour commencer le week-end et décompresser d'une semaine chargée. Nous accompagnons notre cocktail de quelques fritures à picorer : des frites de polenta à tremper dans une crème de Grana Padano et des gnocchi à la truffe noire frits.



Je connaissais déjà les frites de polenta, on en sert régulièrement en Toscane pour l'apéritif. Ici elles sont taillées au millimètre, bien croustillantes, le cœur est moelleux presque fondant et la sauce au Grana est bien relevée.



Les gnocchi frits sont une véritable découverte et je suis conquise! La friture est croustillante et le gnocchi est ultra fondant et moelleux, presque collant. Le goût de truffe noire est bien présent, on retrouve des brisures de truffes dans les gnocchi et on peut également les tremper dans une sauce au parmesan. Très bien et original!



En plat nous nous laissons tenter par la burrata, la friture de la mer, les ravioli aux truffes et la spécialité du Chef : le risotto aux myrtilles. Le tout en demi portions afin de les partager.



La friture de la mer est composée de calamars frits, de petits poissons frits entiers et de morceaux de poisson frits. La variété est intéressante. En ajoutant un filet de citron sur la friture on se sent presque en vacances, il manque juste le bruit des vagues au lieu de l'agitation de la rue Saint Denis!



Le risotto de myrtilles au Tallegio est une découverte. C'est la spécialité du Chef, nous ne pouvions pas y couper! Le plat est servi dans une mini cocotte en fonte et décoré d'une belle myrtille fraîche. Une fois la surprise de la couleur du risotto passée, le goût du plat est vraiment surprenant. Nous sommes habitués au sucré salé dans la cuisine asiatique et dans certains plats de la cuisine française mais je n'avais jamais expérimenté de sucré salé dans la cuisine italienne et le moins que l'on puisse dire c'est que le résultat est original. Nous avons commandé le risotto en petite portion à partager pour deux, ce qui est l'idéal pour goûter. L'acidité et le sucre des myrtilles est contrebalancée par le gras et le goût puissant du fromage (le Tallegio un fromage de vache coulant quand il est bien affiné). Je ne pense pas que j'aurais pu manger ce risotto en plat principal toute seule mais je suis ravie d'avoir découvert cette spécialité du Chef complètement hors norme et inédite à Paris!



Terminons par la burrata. Un grand classique, nous n'avons pas pris beaucoup de risques en choisissant ce plat mais après tout les valeurs sûres sont toujours une bonne idée! Le cœur de la burrata est bien coulant, l'assaisonnement très léger est idéal pour ne pas masquer les saveurs délicates de cette



En dessert, impossible de passer à côté du tiramisu maison à partager. Un classique très bien exécuté au pain de gènes et non pas aux boudoirs (les deux fonctionnent). La crème enveloppe bien la génoise imbibée de café, le tout saupoudré d'une fine couche de cacao amer. Buono!



#### L'avis de My Beautiful Dinner:

Kuccini est un restaurant italien original qui propose des produits de qualité pour un bon rapport qualité prix. J'adore le concept qui permet de goûter à plusieurs plats en commandant des demi-portions. Mention spéciale pour les fritures à commander à l'apéritif et pour les raviolis à la truffe.

Ma reco : y aller avec des amis qui aiment goûter à tout et qui ont envie de découvrir des nouvelles saveurs, sans à priori.

Côté tarifs, ils sont très raisonnables :

Fritures de 4,50€ en demi portion à 12€ en plat

Pâtes de 7€ en demi portion à 17€ en plat

Plats de 18,50€ à 21,50€

Desserts à 5,50€



# Audience: 500 000 lecteurs par semaine



Audience: 50 000 visiteurs uniques par mois



# [Bonne Adresse] Kuccini : la douceur italienne rue Saint-Denis



Situé rue Saint-Denis, Kuccini est LA bonne (et belle) adresse italienne de cette rentrée 2016...

Avec sa décoration soignée (signée par l'architecte de la Maison Plisson), son mobilier en bois, sa cuisine ouverte, sa bibliothèque de vins et sa grande verrière ouverte sur le trottoir, Kuccini propose une sélection de cicchetti (tapas à partager), une formule brunch et des spécialités italiennes par région spécialement cuisinés par un chef Milanais. Loup de mer et crème de polenta de Veneto, Agnolotti aux truffes et Burrata du Piémont, Spaghettoni avec Pecorino DOP et tomates fraîches de Rome, fritures de la mer de Sicile, Affogato de Sardaigne...

Chez **Kuccini**, on découvre également des plats inédits tels le Risotto aux myrtilles, les Tortelloni aux courges, beurre et feuille de sauge ou encore les **Crescentines**... le tout arrosé d'un ballon d'un vin tout droit venu d'Italie.

Si vous décidez de faire comme nous et d'opter pour la formule brunch, vous aurez deux formules différentes, l'une à 23€, l'autre à 29€. Pour ma part, j'ai craqué pour une tarte salée aux épinards et ricotta, une caprese di Bufala DOP et un cheesecake alla ricotta.







# Palace Costes - 27 Septembre 2016

# Audience: 100 000 lecteurs par mois



# Eilomena

Unbonnerd dartesse sortie die terre fin août où Valentino Russino (ex. Gundhier) nous fait découvrir les trésors de son lie orchestrés grâce au chef Marco Sechi et une équipe 100 % tallerune qui régale en VOet en joiles manières. Parmit les plats phiers, les fameuses culturgiones, raviolis autres finis fareis à la pormie de terre, pecorimoet menthe, arrossé de ausoretomier heastile. La potrime de porte entité, entres de sous menthe entres de sous temper heastile. La potrime de porte cutte douve heures ou encore le carred agnesai en croûte d'obves et au-rème de pomme de terre au sarfaine toignnus rouges. Une cultime gênéreuse et sinchre jusqu'aux desserts they uppour la crême de lait au gingembre et ser fraitses) et dans la selection des viers, qui compte de bello sérfemeres iocales, comme le solaire Monica di Sardegna.
FILOMENA, persolairem Amis 1917, 01 473 5795.
Opendisme late August, this mer spot offers a delicious tour of diacrevry around Sardinism cultaire, mener Valentino Russino è bomeland. The signature dishes include outquire (potate, pecoriso cheese and mini. filled meiot seeved with a somato act basil sance) por le brisées (cooked for l'2 houre), and, for dessert, ginger milk curt with strawberries. On top of which the service is lively and the wine selection excellent.

# Kuccini TAPASÀLITALIENNE

vibrante rus in dres vibrante chara in dres vibrante rus saint-Denis, Kuecini propose un petitori d'Italie et de ses specialisis regionales sous forme de circhetti (version transalpine des riginales acus forme de circhetti (version transalpine des impas). A la carte, con retrouve quelques incontournables averables sèccition de fromages et characterists, bruschetteet burrant des Poscilles. Mais on optera deventage pour des propositions plusoriginales, comme les bocconcini (drittes de poiestace crème de granal, le gourmand velouté de pois chiche et les unprenant riscto una rrystilles, qui à lais seul mérite le détour. Une adresse sympathique on petitises grandes portions se partagent joyeusement entre amis KUCCINI. Inforce Sant Penis, Paris II<sup>\*</sup> of 83 de 76 de . Reservations anné haccini cet.
Located on the lively kiue Santo-Denis, Kaccini specializant orchem, aku, Italian-sépte capas. Alongside classics suchas anachete and dennat from Daglau, the mente features doctor onfipolenta fres with grana cheese creami and a sarprising blueberry risotto.

# Popine PIZZASHOW

PIZZA SHOW

Laquéte de la meilleure pizza continue de faire

Jevancer les Jarniaens, a moine que cette adresse ne
vienne offiri une belle halte à leur course efférinée! Aux
manœuvres de Popine, le chefnapolitant Gennaro Nast,
alchimiste de la farine qui a travoillé la stenne en allant à la
rencocire des meilleurs producteurs italiers. Complète,
riche en fibresée pauvre en glutten, sa factive, qui Erroneore
pendant plus de quantité heures, donne à sa pate à pizza
une souglesse; des produits de la Botte aux suseurs
alaissantes, comme est somates piennole du Vésure, cette
mozarella fice di latte fondante et cette hulle d'olive hio
aux parfumsensorealants, et vous obtener la meilleure
magherita de Paris. An ep as louper en dessert, la pizza lais
créme-chocolat, noisettes et toota: um flagmant défice.
POPINE. ISboulevande Meritemente, ferroi. X.
0368:250571.
Stop e-serything, we may have found the best mangherita
pizza in Paris, a suppie dough made with wholeswheat flour
fermented for 40 hocant, then topped with well-is ourced
taillan products—piennéotomatoes from Monat Vesuvius,
for d'item mozarella that enets in the mounth, organic olive
ol – and cooked in a wood-burning oven. To taste it L'ead
over to Popine and, for dessert, don't miss the delicious
chocolate baselunt and ricotta pizza.

# Mademoiselle Bon Plans.com - 27 Septembre 2016

# Audience: 80 000 lecteurs par mois

#### Kuccini

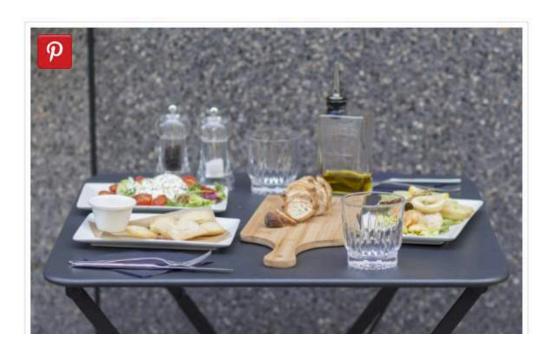
Cette chouette adresse de la rue Saint-Denis propose de très bons produits tout droit venus de petits producteurs en Italie et préparés un chef originaire de Milan.



Au programme, la maison fait des cicchetti, des sortes de tapas italiens à partager.

Chaque plat est proposé en petite ou grande portion et l'idée est de composer un joli Restaurant italien Kuccini Paris - DR Nicolas Diolez 2016 assortiment de plats a picorer a plusieurs, pour goûter un peu à toutes les saveurs italiennes, selon les régions de provenance des produits.

Évidemment tout est frais et fait maison et on se régale, je peux vous le garantir !



### A goûter:

Le cocktail super frais, Smashed Basilico, avec du gin, du basilic, du citron et du sucre de canne (9 €), ou de façon plus classique le fameux Spritz, avec aperol ou campari, au choix (9 €).





 Les crescentine, une spécialité fourrée de la région de Modena (petite version à 4,50 €).



 La Burrata pugliese DOP coulante à souhait, qui vient de la région de Puglia, avec des tomates cerises et crostini (petite version à 7 €).



■ Une sélection de **charcuterie italienne** du nord de l'Italie, ce jour-là ce fut une succulente **mortadelle** tranchée sur place (8,50 €).



Une friture de la mer à la sicilienne, selon les arrivages du jour (petite version à 6 €).



■ Un risotto aux myrtilles et Taleggio DOP (petite version à 8,50 €), la spécialité du chef à goûter absolument!



Le tiramisu classique (5,50 €) tout à fait délicieux, à tester pour les amateurs de ce gâteau au café, dont je suis personnellement tout à fait fan.



 Pour un dessert tout en légèreté et en fraîcheur, je vous conseille aussi la ricotta et zeste de limone avec des biscuits (5,50 €).

<u>Du côté des vins</u>: une très belle sélection de vins italiens, dont des vins au verre (prix entre 4,20 € et 11 €).

<u>Le petit plus</u>: un petit bout de trottoir devant l'établissement sur lequel la maison met quelques chaises et tables pour les beaux jours.



Audience: 40 000 lecteurs par mois



Qui suis-je?



# Kuccini : la cuisine italienne comme si vous y étiez

Aaaah l'Italie! Son ambiance, ses femmes, sa mode, son style, ses senteurs, son architecture, ses paysages et sa nourriture. Dernier point et pas des moindres surtout quand on sait à quel point **j'aime la cuisine italienne si simple et pourtant si pleine de parfums et d'audace**. Je ne connais pas un plat qui m'a un jour déçu. Alors quand un nouveau restaurant italien vient à ouvrir ses portes à Paris, je ne peux m'empêcher d'aller y faire un tour et de me pencher sur sa carte. Aujourd'hui je passe au crible **Kuccini**, un restaurant ouvert il y a quelques temps au 165 rue Saint Denis dans le 2ème arrondissement de Paris par un jeune homme de 26 ans bourré de talent!



Kuccini est né de la volonté de Flavien Msika de faire découvrir plein de saveurs et de plats italiens en format tapas ou plutôt comme on dit là-bas en cicchetti (prononcer « tchiquetti »). C'est donc un endroit où l'on peut venir entre amis ou en amoureux. On partage de bonnes recettes en se regardant dans les yeux comme des gens niais, mais amoureux (et c'est déjà pas mal) ou en se tapant dans le dos en buvant des verres d'excellents vins italiens comme des amis.



Kuccini c'est la cuisine de la mama italienne qui cuisine tout minute avec des produits frais. On a troqué la mama pour un cuisto, mais il n'a rien à envier à celle qui cuisine la pasta avec amour! En effet, le chef qui y travaille, est venu spécialement de Milan pour Kuccini. Il a été formé par de grands chefs italiens. en débutant son apprentissage à Bologne, connue pour être la capitale de la gastronomie italienne pour ensuite retrouver sa ville natale, Milan où il a fait ses classes dans les très chics restaurants <u>Just Cavalli</u>, le <u>Resort Robinie</u> ou encore la <u>Villa Malpensa</u>.



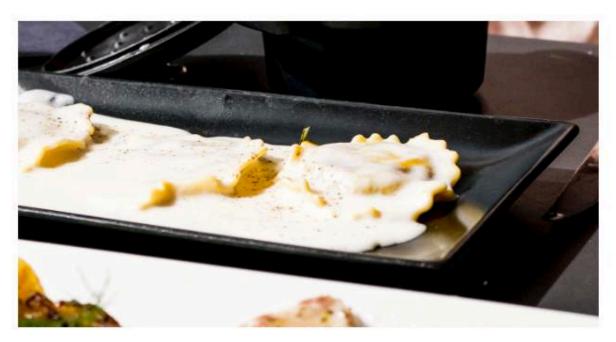
Accoudé au bar ou attablé c'est dans un décor assez convenu, mais joli que vous viendrez déguster les cicchetti. « Convenu » car depuis quelques années Paris veut devenir New York alors que Paris n'est pas New York et que ce n'est pas grave. Cela dit c'est joli tout ce bois, ces tables conviviales et cette cuisine ouverte. Et puis quand on sait que Flavien a fait travailler des artisans Français pour son mobilier, on ne peut qu'aimer cela.



Par exemple, c'est Ivan un des derniers ébénistes de Paris qui a créé le bar et les cimaises en chêne massif, les chaises ont été chiné sur le marché Paul Bert de Saint Ouen et la table haute en chêne massif est une réalisation sur-mesure faite par un petit atelier du Nord de la France. On a déjà vu 100 fois ce décor c'est vrai, mais c'est joli et en vrai ce qui nous intéresse est dans notre assiette et ça tombe bien parce que c'est BON.



Alors oui chez Kuccini tu peux manger des plats en format cicchetti, mais surtout tu peux les avoir en format plat traditionnel quand tu n'as pas envie de partager (ou que tu as une grosse faim). La carte est une invitation au voyage en Italie, à monter dans sa <u>Fiat 500 Riva</u> et partir direct se balader au pays de l'accent qui chante et de la dolce vita. Risotto aux myrtilles et taleggio (je vous le conseille vivement, c'est bouleversant), lasagnes à la ligurienne ou encore les fritti misti feront bondir vos papilles de joie.



À tester aussi absolument : **les agnolotti truffe et burrata. MAMA MIA!** Dans les plats plus méconnus, vous pourrez découvrir les Crescentine, cette pâte soufflée et frite avec laquelle on commence le dîner.



Les produits laitiers viennent directement d'Italie et les légumes proviennent de l'agriculture locale. Une véritable aubaine pour les locavores que nous sommes et qui n'avons pas envie de manger des produits bourrés de conservateurs. Je te conseille, ami(e) gourmet, de déguster en entrée la Straciatella qui va t'ouvrir l'appétit et te faire aller en Italie en une bouchée. Les saveurs sont bien présentes, la fraîcheur aussi et Diable que c'est fin!



Mon petit coup de coeur va aussi à la **Saltimboca a la Romana**. Les escalopes sont très bien cuites, les parfums que les amateurs de Saltimboca aiment sont parfaitement respectés et l'accompagnement des pâtes fraîches est bien entendu le bienvenu. On aime aussi le **tiramisu traditionnel** en dessert qui nous offre une belle finition pour ce repas.

Les prix sont abordables et vous ne devrez pas casser votre tirelire et ne plus manger que des pâtes (et pas des italiennes) ou du riz pour le reste du mois. Vous serez conquis par les serveurs et serveuses, tous et toutes Italiens et Italiennes. Le sourire aux lèvres, la gentillesse dans le coeur, ils accompagnent admirablement votre repas. C'est un gros OUI pour Kuccini!



# Paris Capitale - Septembre 2016

## Audience: 500 000 lecteurs par mois



legneurs, Tél. 0147034207.

De 12h à 15h et de 17h à 22h • Ouvert tous les jours • Prix moyen: 50 €.

• De 12h a 15h et de 17h a 22h • Ouvert tous les jours • Prix moyen: 50 €.

■BIROT | Le Sentier, quartier historique de la fringue, continue sa mutation. Ainsi, après Elmer rue Notre-Dame-de-Nazareth, Daroco dans l'ex-boutique de Jean Paul Gaultier, c'est au tour de Vincent Rae, restaurateur-hôtelier propriétaire d'établissements éponymes en Floride, en Australie et en Asie, d'investir un ancien magasin de vêtements d'un bel immeuble haussmannien pour le transformer en bistrot tendance au rez-de-chaussée et en bar sympa à l'étage. La salle à manger ne manque d'ailleurs pas d'agrément avec sa déco en bois, ses casiers à bouteilles aux muns et, bien entendu, une cuisine vitrée comme le veut la mode actuelle. Après un démarrage sur les chapeaux de roue avec un chef japonais aux fourneaux. la maison prend un nouveau départ auxe le ruisinier alsarien. Sulvain Buffenach, qu'i revient au pays après aux fourneaux, la maison prend un nouveau départ avec le cuisinier alsacien Sylvain Ruffenach, qui revient au pays après avoir roulé sa bosse aux quatre coins du monde. La carte conçue par Vincent Rae et mise en scène par l'équipe de cuisine surfe sur les tendances du moment, avec par exemple un ceviche mixte au leche de tigre et patate douce (13 €), tout à fait agréable. La cotriade de poissons et pommes fondantes au safran (24 C), version bretonne de la bouillabaisse marseillaise, se défendait également pas mal du tout... malgré un inattendu morceau de saumon qui jouait les squatters dans ce plat en principe préparé exclusivement avec des poissons blancs. En fin de parcours, un très sucré semifreddo au chocolat blanc, pistaches et fraises gariguette, concluait ce sympathique repas que l'on peut accompagner d'un bon vin d'ici ou d'ailleurs, puisé sur une carte au choix éclectique et bien composé. Bonne nouvelle pour les fumeurs, un fumoir est à leur disposition en fond de salle. Et en semaine deux menus au déjeuner à 28 € et 34 €.

5, 6 et 9, rue du Nil. Tél. 0140399619. www.frenchie-restaurant.com - Deux services à 18h30 et 22h - À midi jeudi et vendredi - Fermé samedi et dimanche - Prix moyen: 70 €.

TENDANCE Dans le quartier du Sentier, la petite rue du Nil était autrefois l'un des passages menant à la Cour des Miracles. Aujourd'hui les miracles se font dans l'assiette sous la houlette du chef Greg Marchand, créateur du Frenchie. Sa cuisine audacieuse et créative (barbue, bouillon de canard, champignons et bergamote ou poularde de Culoiseau, coing, topinambour et châtaigne) s'inspire de ses nombreux voyages, mais aussi de son expérience à Londres où il fut coaché par Jamie Oliver, chef du Fifteen. Ici, les produits sont sélectionnés avec soin auprès des meilleurs fournisseurs (fromages affinés des îles britanniques de chez Neal's yard Dairy). Le midi menu Carte blanche à 45 € et celui du soir à 74 € changent chaque semaine. Fort de ce succès, Greg Marchand a ouvert sept jours sur sept un bar à vin Isans réservation cette fois) au n°6 face au restaurant où s'attabler de 19h à 23h et un Frenchie to go au n°9, un "deli" avec hotdog maison, fish & chips, sandwichs ainsi que douceurs sucrées anglo-saxonnes.

165, rue Saint-Denis. Tél. 0183567664, www.kuccini.net

De 12h à 14h 30 et de 20h à 22h 30 • Fermé le lundi • Prix moyen: 30 €.

TIAUEN Le nouvel italien du haut de la rue Saint-Denis, en lisière du quartier Montorgueil, vient d'être ouvert par Flavien Msika, jeune diplômé d'une école de commerce dont la maman, native de Bologne, lui a transmis l'amour de la cuisine et des produits transalpins. La salle de 50 places, conçue par des artisans du quartier, avec un bar en chêne massif et un sol en terazzo comme dans les palais. itiens, est aménagée grâce à un mobilier chiné au Marché Paul Bert des Puces. de Saint-Ouen. Les chaises Result designées par Friso Kramer, par exemple, joutent un supplément d'originalité. Un cadre sympa avec de la personnalité

pour apprécier – et surtout partager – les cicchettis lun genre de tapas vénitiennes préparés par un chef 100 % italien... d'origine matocnine, qui a tenu autrefois les fourneaux du restaurant d'un hôtel 5 étoiles à Milan. Excellents bocconcinis (frites de polenta à 5 € la petite assiette et 10 € la grande) avec lesquels on fait volontiers trempette dans une addictive crême de Grana Padano, remarquable et léger fritto misto (6 € ou 12 €); agréables agnolottis farcis à la truffe et à la burrati (8,50 € ou 17 €)... sans oublier notre coup de œur : les exceptionnels saltimbocc à la romana (de fines escalopes de veau enveloppées de jambon cru et de saug lentement mijotées dans une délicate sauce au beurre et au vin blanc à 18,50 € Les desserts, au prix unique de 5,50 €, sont eux aussi fort agréables, tout com le service en V.O. Très jolie carte de vins 100 % italiens à prix sages.

et chou-rave, graine de paradis au zeste d'orange et il magnifie le ris de veau à la chapelure réglissée, céleri boule, pomelos et sauce blanquette (75 €). Les desserts

de Fabien Berteau, élu Meilleur chef année par le guide Gault &

ont une réussite comme

ois d'Andalousie sur une

locolat blanc. Les plus

apprécieront le menu

ces (175 €). Mention

pour le service aussi efficace

mant apprécié des personnalités

aurs habitudes dans ce palace.