

Saveurs transalpines

Un deuxième restaurant a ouvert ses portes début mars, au Moulin d'Orgemont. Il Mulino propose une cuisine traditionnelle, avec d'excellents produits *Made in Italy*.

Pour vous mettre en appétit, voici quelques-unes des spécialités concoctées chez Il Mulino : carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan, relevés d'une sauce chimichurri ; linguine de la Nonna à base de pesto, mortadelle à la pistache et pistaches croquantes ; saltimbocca, escalope gratinée à la mozzarella et jambon cru des Abruzzes... Et en star de la carte, la burrata des Pouilles, servie avec des olives taggiashe [ndlr : variété renommée, cultivée dans la région d'Imperia, à quelques encablures de Vintimille et de San Remo] sur un lit de croûtons écrasés avec du pesto... Difficile de résister à l'appel de la *cucina italiana* !

Authenticité et simplicité

À la différence du Faubourg du Moulin, l'autre restaurant à l'ambiance plutôt chic et intimiste, Il Mulino mise sur une

ambiance chaleureuse et joyeuse, façon trattoria. Son nom est un clin d'œil à la communauté italienne, arrivée dans les années 1920 pour travailler dans les carrières de gypse et installée au pied de la butte. Ici, comme d'ailleurs au Faubourg du Moulin, tout est frais et fait maison. La carte, généreuse, propose entrées, plats de pâtes, plats de viande ou poisson, pinza [ndlr : ancêtre de la pizza, s'approchant de la focaccia], desserts et cocktails, à base de produits provenant tous de petits producteurs italiens. Aux manettes, un chef formé à la cuisine italienne, accompagné d'un commis, et en salle, deux serveurs (50 couverts).

Enfin, avant ou après votre pause-repas, baladez-vous autour du moulin et admirez la vue panoramique vers Paris !

N.F.-S.

2 rue du Clos-des-Moines

Accès en terrasse

• Mercredi, jeudi, vendredi : 19h-22h30 ; samedi et dimanche : 12h-14h30/19h-22h30 ; lundi et mardi : fermé

Réservation : 01 72 53 63 87 ou

>IlMulino.fr

