



ANIMA A la sauce DaftPunk

ne cuisine simple et raffinée, Ula volonté de faire la part belle aux produits, une impressionnante carte de vins nature. Anima est le produit de deux ADN. Davis Lanher possèdait déjà une poignée de restaurants à Paris, et Marco Marzilli, ex-imprésario de Daft Punk, pour qui c'était un rêve de gosse. lci, on peut s'installer à table ou bien seul au bar, à l'anglo-saxonne. La hauteur sous plafond, les fenêtres d'atelier et le parquet à lattes donnent à l'endroit un cachet élégant. Le tartare de gambas mayonnaise baie rose est remarquable, le poulpe, parfaitement grillé, la pannacotta, vanille et vinaigre balsamique, une révélation. 78, rue du Cherche-Midi,

Paris, VI^e. Entrées : 12 à 16 €. Plats: 14 à 25 €. Desserts: 9 à 12 €. anima.paris.

Le meilleur de l'Italie à Paris

Par Emmanuelle Eyles Photos Michel Figuet

Le retour du soleil sur les terrasses nous a incités à débusquer les nouveaux restaurants italiens de la capitale. Avanti tutti!



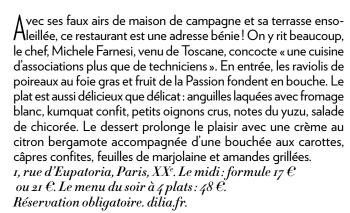
CORSO Un atout bio

a pâte croustillante des pizzas est saisie en quelques minutes de Lcuisson intense, après 72 heures de pousse. Les farines, bioloqiques et semi-complètes, viennent d'Italie. Le maître des lieux, Arthur Lemaire, propose 13 pizzas revisitées. Le soufflé à l'encre de seiche et au calamar explose en bouche, la très piquante calabraise à la fior di latte (petite sœur plus laiteuse de la mozzarella), oignons rouges de Sicile, nduja (saucisse de Calabre) et tomates San Marzano est un incontournable. La carte des vins de vignerons et de terroirs affiche une sélection bio et nature. 56, rue Balard, Paris, XV[®]. Pizzas: 12 à 19 €. Plats: 16 à 18 €. Desserts: 2,50 à g €. corsoparis.fr.





DILIA Une association de saveurs et d'inventivité





DA GRAZIELLA La magie de Naples

Quand Graziella Buontempo évoque les produits qu'elle a choisis, on a envie de tout goûter : tomates du Vésuve gorgées d'iode, charcuterie de cochon noir, huile d'olive couleur de soleil... Surtout, Graziella a doté son restaurant d'un four à bois qui atteint 480 degrés! Résultat: les pizzas sont saisies sur le vif et les arômes décuplés.

43, rue des Petites-Ecuries, Paris, X^e. \H{P} izzas : 11-19 ${\it \epsilon}$. Assiettes de charcuterie : 6 ou 12 €. Salades: 4 €. dagraziella.fr.



VENUS DE TOSCANE, DE NAPLES OU DE ROME, ILS PROPOSENT AUX PARISIENS TOUTE LA DIVERSITÉ DE LEURS TERROIRS

PASSERINI Coup de foudre assuré

In espace lumineux aux meubles chinés, Ubar en marbre et tôle, cuisine ouverte, chef infatigable, personnel souriant: Giovanni Passerini est à la hauteur de sa réputation. Un lieu authentique où l'on découvre qu'il n'existe pas une seule cuisine italienne et que chaque région a ses



spécialités. « L'Italie a été unifiée en 1861. Je suis de Rome et je revisite les plats que je connais le mieux, tout en les accommodant à ma sauce », sourit Passerini sans lâcher du regard son équipe. Arrive alors une assiette de tripes à la romaine saupoudrées de pecorino, sauce tomate et céleri blanc séché, ail, piment, jus de porc et menthe fraîche. « Même ceux qui n'aiment pas les tripes sont séduits! » assure le chef. Le dessert restera dans les mémoires : riz au lait aux pistaches, salade d'agrumes, sablé écossais caramélisé et glace à la bergamote. Emmanuelle Eyles

65, rue Traversière, Paris XII^e. Menu : 24-48 € (midi en semaine). Pâtes : 18-27 €. Plats à partager : 45 à 120 €. Carte: 38-63 €. passerini.paris.

