



Au bar ou à table, les deux sont possibles.



L'obligé: le poulpe grillé, croquant.



## ANIMA *A la sauce Daft Punk*

Une cuisine simple et raffinée, la volonté de faire la part belle aux produits, une impressionnante carte de vins nature. Anima est le produit de deux ADN. Davis Lanher possédait déjà une poignée de restaurants à Paris, et Marco Marzilli, ex-imprésario de Daft Punk, pour qui c'était un rêve de gosse. Ici, 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<sup>e</sup>. Entrées: 12 à 16 €. Plats: 14 à 25 €. Desserts: 9 à 12 €. [anima.paris](http://anima.paris).

# Le meilleur de l'Italie à Paris

Par **Emmanuelle Eyles**  
Photos **Michel Fiquet**

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*

La pâte croustillante des pizzas est saisie en quelques minutes de cuisson intense, après 72 heures de pousse. Les farines, biologiques 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 vigneron et de terroirs affiche une sélection bio et nature. 56, rue Balard, Paris, XV<sup>e</sup>. Pizzas: 12 à 19 €. Plats: 16 à 18 €. Desserts: 2,50 à 9 €. [corsoparis.fr](http://corsoparis.fr).



Terrasse ensoleillée et pizzas toujours croustillantes pour le dernier-né des Corso.

(Suite page 142)

## DILIA *Une association de saveurs et d'inventivité*

Avec ses faux airs de maison de campagne et sa terrasse ensoleillée, ce restaurant est une adresse bénie ! On y rit beaucoup, le chef, Michele Farnesi, venu de Toscane, concocte « une cuisine d'associations plus que de techniques ». En entrée, les raviolis de poireaux au foie gras et fruit de la Passion fondent en bouche. Le plat est aussi délicieux que délicat : anguilles laquées avec fromage blanc, kumquat confit, petits oignons crus, notes du yuzu, salade de chicorée. Le dessert prolonge le plaisir avec une crème au citron bergamote accompagnée d'une bouchée aux carottes, câpres confites, feuilles de marjolaine et amandes grillées.

1, rue d'Eupatoria, Paris, XX<sup>e</sup>. Le midi : formule 17 € ou 21 €. Le menu du soir à 4 plats : 48 €.

Réservez obligatoirement. [dilia.fr](http://dilia.fr).



Michele Farnesi se régale à nous surprendre.



Raviolis maison de poireaux au foie gras et fruit de la Passion.



Graziella Buontempo ou le savoir-faire napolitain.

## 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 feu et les arômes décuplés.

43, rue des Petites-Ecuries, Paris, X<sup>e</sup>.

Pizzas : 11-19 €. Assiettes de charcuterie : 6 ou 12 €. Salades : 4 €. [dagraziella.fr](http://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*

Un espace lumineux aux meubles chinés, bar 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<sup>e</sup>.

Menu : 24-48 € (midi en semaine).

Pâtes : 18-27 €. Plats à partager : 45 à 120 €. Carte : 38-63 €. [passerini.paris](http://passerini.paris).



Le dessert star : riz au lait aux pistaches, salade d'agrumes.



Giovanni Passerini s'approprie la cuisine romaine avec maestria.