

IL CUOCO GALANTE

AJOUTER À MES ADRESSES

ENVIE : ITALIEN

LES ESSENTIELS : Feeling

LES PLUS : Antidépresseur, Faim de nuit

PRIX : De 16 à 35 €

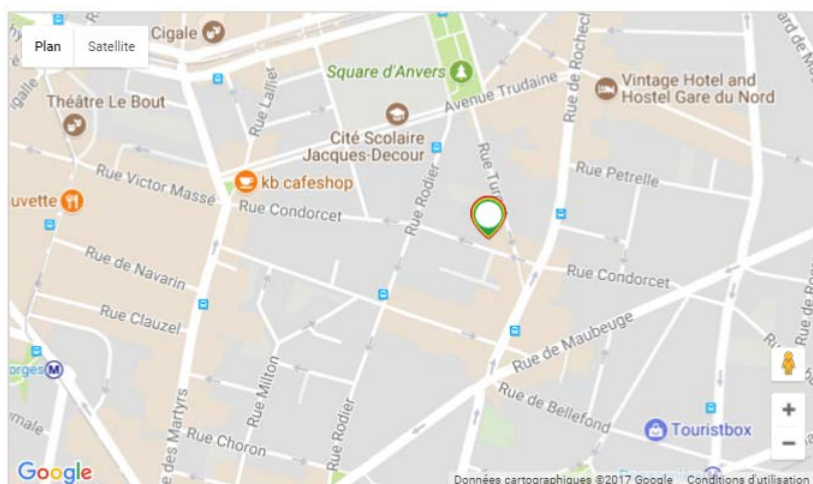
HORAIRES : De 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30 (23h samedi). Fermé dimanche et lundi.



A portée d'escarville de son brûlant [Braisenville](#), le bouillonnant Philippe Baranes (également concepteur et propriétaire de [Dessance](#)) allume un feu latin dans cette nouvelle adresse transalpine. Forcément stylé, Il Cuoco Galante (« le cuisinier galant ») soigne les apparences : murs de vert-bleu, laiton, ampoules nues, tables et comptoir en granite « white cashemire », étagère chêne clair rubicubisque, trancheuse chromée Tomaga... Mais qu'on se rassure : côté cuisine (ouverte) aussi, c'est du sérieux ! Ex-Plaza Athénée, le puissant chef Michele Dalla Valle connaît la Botte comme sa poche, et ça se goûte : olives vertes ascolanes croquantes, frites, panées, farcies de bœuf et de veau, à gober comme des bonbecs (8 €) ; chatoyante Ribollita alla Toscana – du pain de campagne submergé d'une brassée de légumes et de joue de bœuf mijotée au bouillon gouleyant (7 €) ; fougueuses spaghettis fraîches maison all'Amatriciana, combinant tomate, oignon, poitrine fumée, avalanche de ricotta séchée en maestria (14 €) ; et affolant affogato (8 €), mariant la foudre d'un expresso à un nuage de crème pâtissière, parfumé à la fleur d'oranger, avec biscuit amande et glace vanille. Quant à Bacchus, il vote blanc du Veneto (Riva Arsiglia, Menti à 7 € le verre) et rouge Toscan (Sant'Ellero, La Ginestra, 40 € la bouteille). Salaisons 8-14 €. Carte 31-40 €. Plat du jour le midi (14 €). // Matthieu Jauniau-Dallier

S'Y RENDRE

S'Y RENDRE



Restaurant Il Cuoco Galante
36, rue Condorcet
Paris (75009)
TÉL : + 33 1 40 37 35 53
MÉTRO : Barbès - Rochechouart. Poissonnière. Anvers

L'ADDITION



LA RECETTE DU CHEF



**RECETTE 387: RAVIOLES
POIRE, AMARETTO, SPECK /
IL CUOCO GALANTE**