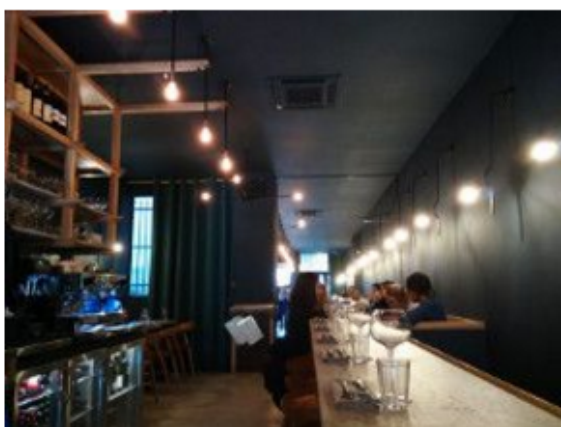


L'ITALIE A PARIS

RESTAURANTS

Il Cuoco galante, restaurant italien Paris 9



Par Stefano Palombari

Voici un restaurant qui vient d'ouvrir (son âge se compte en jours) et qui fait déjà parler de lui. Dans une ville où le plus souvent c'est la maîtrise du marketing plus que celle des ingrédients qui détermine la présence médiatique d'un restaurant, *Il cuoco galante* est l'exception qui confirme la règle.

C'est un restaurant comme je les aime. Pas de chichi, pas de banalité, peu de *parole*... tout

est dans l'assiette. Michele Dalla Valle, Toscan de souche, qui officiait auparavant à Sassotondo, est désormais dans son élément. Il a les mains libres pour faire ce qu'il aime : Des plats traditionnels, populaires en Italie et peu connus en France, avec des produits d'exception. La *ribollita*, spécialité exquisite introuvable à Paris, vous conduira en quelques bouchées sur les collines siennoises. Le *coniglio in porchetta*, autre met du centre de l'Italie est réalisé dans les règles de l'art, les « *crostini* de pied de cochon en ballottine, *mostarda*, pickles de chou-fleur » est une merveille, une symphonie de saveurs où chaque ingrédient joue sa partition, y compris les exquis petits morceaux de chou-fleur au vinaigre. Bref, le talent du chef imprime à chaque plat le goût de l'authenticité et l'élégance propre aux grands seigneurs de la cuisine.



Les pâtes fraîches sont réalisées sur le moment par Michele et ses collaborateurs (vous remarquerez la machine à pâte en pénétrant dans le restaurant). D'ailleurs, la cuisine du « cuisinier galant » n'a pas de secrets pour les clients, je n'ai jamais vu une cuisine aussi « ouverte ». Les « *tortelli di zucca*, œufs de caille, *cime di rapa*, *ricotta salata* » sont exquis. Excellente surprise également du côté des « *fusilli*, cruicuit de bonite, *cucunci* (fleurs

de câpres), oignon rouge ». Bons produits, cuisson millimétrée, la qualité est là. Quant à la quantité elle est plus que généreuse.

Pour conclure une *sbrisolona* impeccable, pour accompagner notre café, très bon également, même si un peu cher (3,5 €).

Des bons vins à la carte comme l'excellent Dionysus Tenuta d'Antona, trebbiano de l'Ombrie un blanc produit en biodynamie (7 € le verre).

Deux mots sur le nom du restaurant *Il cuoco galante* est le titre d'un livre de recettes de Vincenzo Corrado, paru à Naples en 1773. Ce titre est un choix parfait... ça lui va comme un gant.

Publié le mercredi, 22 février 2017 à 10h37

Informations pratiques

- Il Cuoco galante ★★★★★
- 36 rue Condorcet - 75009 Paris. Tél. 01 40 37 35 53
- Ouvert du mardi au samedi midi et soir

