



Nous ne sommes pas très amateurs de statistiques mais nul doute que la gastronomie italienne est une des plus (et mieux) représentée à Paris. Pas une semaine sans qu'écluse au coin d'une rue une pizzeria, une trattoria ou même quelques beaux ristorante.

Celui qui, cette semaine, nous a tapé dans l'œil et le gosier a élu domicile dans le haut du 9^{ème}, ce « SoPi » charmeur où le bien-manger semble être devenu une seconde nature et pris le nom d'Il cuoco galante (le cuisinier galant ?)



On y aime ce décor soigné, un petit comptoir où l'on peut s'attabler, une salle en longue enfilade, le laiton omniprésent, le raffinement des luminaires d'ampoules nues, du marbre blanc et la gourmandise d'un étalage de charcuteries et de fromages au comptoir qui fait saliver, à peine la porte poussée.



Cuisine ouverte oblige, le chef, Michele Dalla Valle (ancien du Maurice et du Plaza), semble communier avec sa salle, ne quittant pas de l'œil la clientèle cool mais exigeante qui chaque jour vient goûter ses assiettes transalpines. Qui dit Italie, dit produits. C'est ce que l'on aime dans cette cuisine de soleil : son naturel, sa franchise, sa simplicité non feinte. Une *Burrata* d'un crémeux impeccable qui s'accompagne de potiron aux douces saveurs sucrées et de Barba di frate (herbe croquante et légèrement salée), des *Rigatoni alla Amatriciana*, distillant le petit goût fumé de leur lard mêlé de tomates et d'oignons, et un superbe et délicat *Affogato al caffè*, où la crème à la fleur d'oranger se mélange au café et à la glace vanille en un nuage de douceur.



Vins de la botte. *Certo*.

Voilà donc une très belle adresse italienne, sophistiquée et simple à la fois, où l'on aime revenir, tant on aurait envie, sur la carte, de tout commander...

Thierry Richard

**IL CUOCO GALANTE
36, RUE CONDORCET
75009 PARIS
TÉLÉPHONE : 01 40 37 35 53**

FERMÉ LE DIMANCHE

**DÉJEUNER : ENTRÉE DU JOUR À 6 € ET PLAT DU JOUR À 14 €
A LA CARTE, COMPTER ENTRE 30 ET 40 €**

MÉTRO : ANVERS