

# SIMON SAYS

LA CRÈME DE LA CRÈME DES VOYAGES, DES RESTAURANTS, DES PLAISIRS DE LA TERRE

A TABLES ! ▾ HÔTELS VOYAGES   

## PARIS. CUOCO GALANTE, COEUR VAILLANT TRÈS BIEN !

le 06/07/2017



Alors que Paris monte vers ses hauteurs, ralentissant le pas, espaçant les tables, voici comme une auberge bienvenue, une table transalpine débottant de façon allègre le registre italien. Au comptoir de granit, la vérité d'une cuisine est encore plus forte. Nul filtre, ni écran mystérieux, le chef est là avec sa foi, ses flammes et son credo. Il s'appelle Michele Dalla Valle (ex-Sassotondo) et si vous portez le minimum d'égard à sa cuisine, vous sentez qu'intérieurement un bon cœur se fendille. C'est également tout bénéf pour ses plats comme ces artichauts alla romana et crevettes frites arrivant dans leur faconde romaine. Quant à ses tagliatelle à la sauce tomate et tomates datterino, elles se réfèrent sans hésitation à son historicité (1776), façon de dire que la cuisine du Cuoco Galante s'appuie avec respect et générosité sur le titre d'un livre de recettes de Vincenzo Corrado, paru à Naples en 1773. Témoin, pour terminer en douce beauté, une vraie panna cotta (une crème cuite) aux fraises et citron.

Artichauts alla romana 11€+ tagliatelle sauce tomate 16€ + panna cotta 9€ = 36€.

Il Cuoco Galante, 36 rue Condorcet – 75009 Paris. Tél. 01 40 37 35 53. Ouvert du mardi au samedi midi et soir.





---

NO COMMENTS

---