

# TABLE A DECOUVERT

par Caroline Mignot

ACCUEIL

PARIS / ILE-DE-FRANCE ▾

RÉGION ▾

ÉTRANGER ▾

PÂTISSERIE

À PROPOS

## IL CUOCO GALANTE, RESTAURANT ITALIEN

11 Avr 2017 • 75009 • [Aucun commentaire](#)

**Il Cuoco Galante**, c'est la nouvelle adresse du restaurateur **Philippe Baranes** (à l'origine du restaurant de desserts **Dessance** et de **Braisenville** situé juste à côté). Un lieu axé sur la cuisine italienne cette fois, qui propose des pâtes fabriquées sur place, des modèles différents, des sauces qui vont avec et des entrées bien senties, comme celle que je m'apprête à déguster. Dès que l'on franchit la porte, le décor l'emporte. La cuisine d'envoi est joliment mise en scène derrière une structure de bois, le choix des tables se fait entre bar et petites tables/banquettes. Les tons bleutés, le bois, la pierre et toutes les matières qui brillent et envoient des petites étincelles dans les yeux (le support de carte qui pèse près d'un kilo, faites attention, les verres, l'argenterie) créent un ensemble sophistiqué et lumineux. A l'heure du déjeuner en semaine, c'était calme et l'accueil est particulièrement gentil. La formule avec entrée à 6 € et plat de pâtes à 14 € fait son effet.



Belle burrata, crème d'artichaut astringente, vinaigre balsamique corsé, petits pois presque sucrés et croûtons imbibés d'huile d'olive. Il n'en faut pas plus à mon bonheur ! Fait amusant, dès que je goûte à de l'artichaut, j'ai envie de vin blanc. Je m'abstiens ici, mais je me régale du début à la fin. Les saveurs qui se combinent, les textures qui s'opposent, le goût de printemps, c'est exquis. Croûte croustillante, mie ferme et goûteuse, le pain qui accompagne est extra pour saucer encore un peu l'huile d'olive et le balsamique, il semblerait qu'il vienne de la boulangerie Thierry Breton (le chef qui fait du pain pour ses restaurants et ses confrères). En dégustant cette entrée à 6 €, je me dis que je pourrais revenir tous les midis ici pour ne manger que ça ^\_^



Petites pâtes bien fermes (pardon, je ne me souviens plus du nom), prises dans un ragoût de viande (porc et boeuf), de tomate et de fenouil qui longuement mijoté. Il y a aussi un peu de chapelure croquante qui apporte de la texture. C'est bon, mais j'arrive rapidement à satiété (il faut dire que l'entrée était généreuse) et le plat à la belle portion me fait l'effet d'un risotto. J'en ai déjà parlé sur le blog je crois. Cette sensation que j'ai après quelques instants, quand le plat est généreux, que les bouchées se ressemblent, que l'ensemble est bon mais qu'au bout d'un moment, je m'ennuie un peu. C'est assez personnel comme sensation et cela n'enlève rien à la qualité de l'exécution, de la recette et des pâtes. En même temps, certains plats de pâtes et risotto se destinent à être une entrée dans la cuisine italienne, c'est peut-être comme ça que je devrais les déguster.

20 € donc pour une entrée et un plat au déjeuner, c'est raisonnable. Quant à la carte, comptez 40 € environ.

**Il Cuoco Galante**, 36 rue Condorcet, 75009 Paris, 01 40 37 35 53, métro Anvers, Cadet

