

ELLE À PARIS

RESTOS LES NOUVELLES PÉPITES ITALIENNES

Tour d'horizon des dernières adresses « al dente » à tester sans attendre. Buon appetito !

LA PLUS BRANCHEE

Volfo Une trattoria au style 50's qui joue la dolce vita hype sous les bureaux de Canal +, ça donne le rendez-vous le plus convoité des producteurs dans le vent et présentateurs people. Tous raffolent de la pizza à la truffe, cuite en direct au four à bois, de la jolie déco vintage et de la burrata.

Coup de cœur : les petits prix à l'heure de l'apéro sur l'immense terrasse prisée par les beaux gosses de Boulogne. Mojito à 8,90 €. Assiette d'antipasti à 3 €.

■ 25 € à la carte. 14-16, bd de la République, Boulogne (92). Tél. : 01 46 20 05 82.

LA PLUS WORKING-GIRL

DaNilo Marre des sushis ? Les minettes overbookées ont leur plan B : la cantine trendy où l'on souffle autour de merveilleux rigatoni à la tomate confite, fleurs de câpres, olives siciliennes et mozzarella fumée ou d'un club-sandwich à croquer en solo avec passion devant son ordi... Et, pour une soirée en amoureux, on recommande leur « panier à emporter » bluffant (dès 21 €) avec tous les ingrédients + la recette pour se concocter en 15 minutes chrono un super dîner.

Coup de cœur : le vrai petit déjeuner à l'italienne avec panettone à tremper dans son cappuccino dès 7 h du matin (environ 7 €).

■ 15-20 €. 4, rue Corvetto (8^e). Tél. : 01 45 63 58 72.

LA PLUS APERITIVO

Caffè Burlot Le parfait repaire gourmand et stylé qui manquait cruellement aux Champs-Élysées. Les parrains ? Thierry Costes, proprio du Thoumieux et de l'Hôtel Amour, et Thierry Burlot, roi de la popote italienne mode à Paris.

Coup de cœur : l'aperitivo comme à Milan, tous les jeudis. Une terrasse privée, un dj pour des happy hours très flirt-festifs. En sortant du bureau, les crostinis (+ jambon, mozza, olives...), c'est gratuit !

■ 40 €. 9, rue du Colisée (8^e). Tél. : 01 53 75 42 00.



LA PLUS ROMANTIQUE

Guy Martin Italia Ouf ! Loin des clichés, le très cathodique Guy Martin a transformé l'ex-Sensing en une élégante salle à manger feutrée, mais pas chichiteuse. Côté carte, des produits dénichés chez les meilleurs producteurs de la Botte. Divin, le carpaccio Cipriani comme au Harry's Bar de Venise, les ravioles de bettes, roquette et parmesan ou la côte de veau à la milanaise.

Coup de cœur : des prix sages pour un lieu et une carte qui en jettent vraiment !

■ 50 € à la carte. 75 € le menu dégustation. 19, rue Bréa (6^e). Tél. : 01 43 27 08 80.

LA PLUS INTELLO-CHIC

Amore e Gelosia Le paradis de la Parisienne rive gauche ! Une cuisine authentique revendiquée « comme chez la mamma italienne », dans un décor couture en hommage à Cinecittà.

Coup de cœur : sa formule déjeuner à 18 € avec un superbe vitello tonnato + des tagliatelles maison à base de jaune d'œuf bio aux cèpes. Au dessert, on choisit une panacotta ou un tiramisù.

A noter : l'espresso et son diabolique chocolat gianduja !

■ 35 € à la carte. 39, rue Mazarine (6^e). Tél. : 01 46 34 54 71.

ELODIEROUGE

PANINI DE LUXE

Le clan Rebellato récidive avec une nouvelle bobo-pizzeria, l'Università della Pizza. Son bonus ? Le panini fait maison, « All Americana ». Pain à pizza + mozza di bufala + petites tomates + origan + basilic, le tout toasté minute et servi avec de la roquette. 37, rue Berger (1^{er}).

