



Piccolino

PARIGI

DOSSIER DE PRESSE



C'est dans l'Ouest Parisien, qu'une adresse confidentielle à l'angle de la rue Copernic et la rue Lauriston nous transporte et ça et là à l'extrême sud de l'Italie dans la belle région des Pouilles en passant par la Sicile et le Piémont... Bienvenue chez Piccolino, l'Italien d'un nouveau genre avec sa cuisine authentique et généreuse. Une adresse où l'on cultive de l'assiette à la décoration, le goût des bons produits qu'il faut aller chercher avec patience et curiosité aiguisée.

LE TRIO FONDATEURS



Originaire de Paris, âgé de 44 ans, **Nicolas Pouget** a forgé son parcours dans le monde de la restauration. Avec sa maman à la direction de la célèbre Mère Poulard, l'avenir était plutôt bien engagé ! Passé en Corse, il est vite amené à prendre la direction de bars et de restaurants. Sa passion pour la gastronomie l'a mené à Paris où sa rencontre avec **Franck Scoccimarro**, propriétaire du restaurant Victor, institution de la rue Lauriston (Paris 16), marque le début de l'aventure Piccolino. De cette rencontre naît une amitié et le début d'une collaboration professionnelle. Nicolas prend la direction de chez Victor, ce sont les prémices de l'aventure Piccolino.

Franck, originaire du Sud de l'Italie, et **Stéphane Actis** du nord, passionnés de cuisine italienne, et d'huiles d'olive en tout genre, partagent avec Nicolas une amitié et une vision commune qui les ont conduits à concrétiser le projet. Stéphane, et ses vignes dans le Piémont, apporte une expertise dans le choix des vins complété par l'amour que Nicolas porte aux vins transalpins.

Chacun apporte sa pierre à l'édifice, avec toujours une ambition partagée, celle d'offrir du bon, du beau et du bien mangé (et boire) !

LE CHEF



Luigi Iannone est né à Salerno dans la plus grande tradition italienne. Passionné de gastronomie, il en fait rapidement sa spécialité. Luigi pose rapidement ses casseroles auprès de chefs renommés. Dans l'hôtel Il Santavenere (Maratea) il rejoint les cuisines du chef Pinto, au Gritti Palace (Venezia) il seconde le chef Daniele Turco.

Arrivé en France, son ambition est de transmettre tout le meilleur de l'Italie dans l'assiette et son amour des bons produits. Il rejoint les cuisines de Piccolino avec son second, Omar. Il propose une carte évolutive, un brin régressif, de délices comme on sait faire en Italie, on retrouve les saveurs d'un été à Lecce ou Ostuni mêlées à la simplicité, l'humilité et la noblesse d'une recette de famille.

Si le local prime à l'heure du sourcing, le chef a à cœur de faire rayonner le savoir-faire des petits producteurs Italiens, le prosciutto d'Osvaldo ou encore les spaghetti au blé Turanici.



HUILES D'OLIVE



Chez Piccolino, l'expérience commence par une dégustation d'huiles d'olive, minutieusement sélectionnées par Nicolas, Franck et Stéphane. Tout droit venues de petits villages italiens, ces précieuses essences révèlent des trésors gustatifs. « *Ce sont les rencontres qui créent les opportunités* » explique Nicolas.

Comme un sommelier vous présenterait ses crus, nos huiles se dégustent. Vous goûterez la douce élégance de la Planeta, la puissante et l'amertume maîtrisée de la Poggio Reale, et on se laisse volontiers surprendre par la Gugliemi Platinum Affumicato, une explosion de saveurs fumées, aussi surprenante, clivante, mais non moins démente.

Chaque huile, comme un vin, raconte une histoire, un terroir, une tradition. Elles sont servies avec une foccacia maison typique de la ville de Bari dans le nord des Pouilles, à l'huile d'olive bien sûr, moelleuse à souhait, pour une expérience sensorielle qui vous invite à saucer comme à la maison.

C'est plus de 20 références que l'on pourra et déguster et shopper directement chez Piccolino. La sélection est amenée à s'étoffer au fil du temps.



MANGIARE BENE



ANTIPASTI

À goûter absolument, le Vitello Tonnato, recette typique de l'Italie piémontaise, elle est parfaitement maîtrisée par le chef Ianone qui donne à ce plat populaire une dimension toute particulière. On se délecte également d'une belle planche de charcuterie qui revendique son identité italienne avec des produits exceptionnels - Mortadella di Favola ou Jambon d'Osvaldo sauront ravir les palais les plus affûtés en la matière. Les amateurs de produits de la mer ne seront pas en reste et se laisseront volontiers tenter par le carpaccio de poulpe rehaussé par une sauce acidulée bien relevée et gourmande. Presque autant que la Caponata, recette de famille héritée de l'arrière-grand-mère du chef.

PASTA ET RISOTTI

Reines de la carte, les pâtes redoublent de gourmandise. Toujours en utilisant des produits de saison, chaque assiette raconte une histoire d'amour avec la cuisine italienne. Les Fusilli al Ragù façon Genovese s'invitent à la carte sans chi-chi avec une extrême justesse, une viande mijotée dans une sauce parfumée qui enrobe chaque pâte. Les Paccheri aux langoustines nous transportent dans les eaux méditerranéennes, où la chair délicate des langoustines marie sa douceur à la générosité des pâtes, le tout sublimé par une sauce relevée et ensoleillée.

Quant au risotto aux figues et Taleggio, il conjugue le salé du fromage avec le sucré de la figue dans un riz orzo bien crémeux parfait trait d'union entre les deux saveurs.



SECONDI

Les secondi, entre terre et mer, balancent entre une Côte de veau Milanaise, une Tagliata de bœuf et des poissons et coquillages préparés comme dans le sud de l'Italie.

DOLCI

Pour finir, on se délecte volontiers des classiques dont on ne se lasse pas : le Tiramisu ou il Panettone façon pain perdu et son coulis de caramel, mais le coup de cœur c'est le Gianduiotto ce petit lingot présenté communément en petite bouchée avec le café est ici revisité en version XXL au chocolat et à la noisette.

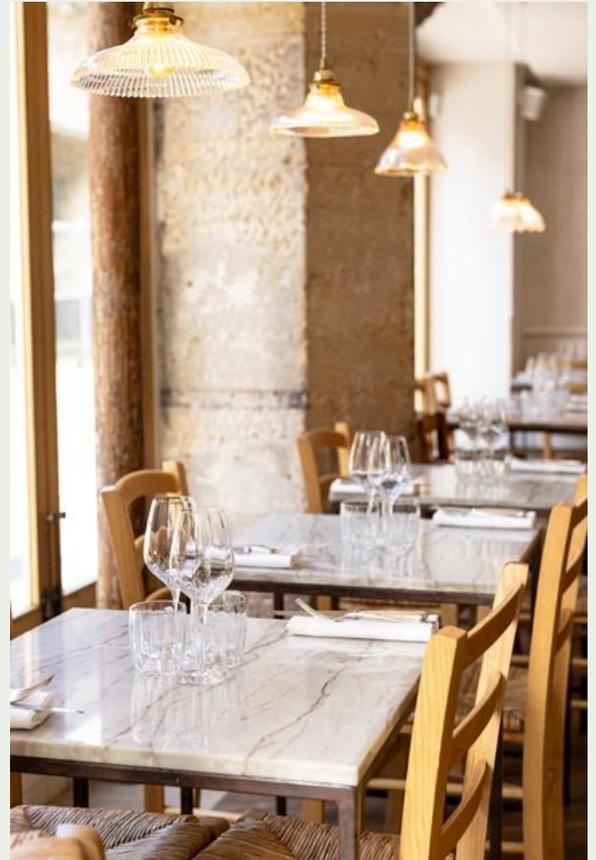


LE LIEU

Dans la salle lumineuse entièrement vitrée pour laisser passer la lumière et tout ouvrir l'été, le décor est unique et règne une douceur de vivre portée par des couleurs douces et claires, des matériaux bruts et la pierre apparente. Une table centrale en bois fabriquée sur mesure par un artisan italien ou d'autres en granit, elles aussi, confectionnées dans l'esprit du lieu et d'une beauté exceptionnelle, complètent la décoration minimaliste.

Chaque détail de décoration a son importance, on aperçoit le Pumo des Pouilles arrivé tout droit des rues étroites de Grottaglie, symbole de la prospérité, mais aussi de jolies jarres tissées ou de la vaisselle en porcelaine décorée.

Les luminaires et bougies à l'huile d'olive apportent une ambiance feutrée et chaleureuse quand la nuit tombe et au bar recouvert d'un joli carrelage blanc, on déguste volontiers un verre de Prosecco avant de passer à table.



LES VINS



La carte des vins c'est l'âme des Pouilles mais elle s'autorise aussi quelques voyages à travers les belles régions viticoles de la Botte, grâce à la sélection méticuleuse de Stéphane et Nicolas, les passionnés derrière la carte des vins de Piccolino. Une sélection respectant la vigne, la nature du raisin, et le producteur en adéquation avec philosophie du lieu qui fait si bien rimer simplicité et convivialité.

Ici, pas de règle stricte, mais plutôt une quête de l'émotion pure, du cœur qui bat dans chaque gorgée. Chaque vin raconte une histoire, chaque bouteille porte en elle l'essence même de son terroir.

Parmi les rouges, on se laisse envoûter par la puissance du Roccamora de Schola Sarmanti ou encore l'élégance du Barbaresco de Luigi Giordano. Le Langhe Nebbiolo, Mauro Molino nous emporte dans les brumes envoûtantes du Piémont, en révélant toute la richesse de ses racines.

En blanc, Peccorino, Colline Pescaresci ou Candora, Schola Sarmanti sublimeront les carpaccios et autres tartares de poissons servis en entrée.

Puis il y a des cuvées plus confidentielles, des grands crus comme Trebbiano d'abruzzo bianco, Emidio Pepe ou encore Brunello di Montalcino, Castel Giocondo.

Piccolino propose une belle sélection de vin au verre, avec six références de vins rouges et trois de vins blancs pour profiter d'un accord mets et vins tout au long du repas.

Enfin quand vient l'heure de l'amaro, Nicolas propose plus de dix références de Grappa, elles aussi venues tout droit d'Italie.





INFORMATIONS PRATIQUES

Piccolino Parigi
16 rue Copernic, 75016 Paris

ACCESSIBILITÉS

Métro Boissière (Ligne 6)
Metro Victor Hugo (Ligne 2)
Metro Trocadéro (Ligne 9)

HORAIRES

Ouvert tous les jours de
12h00 à 14h30 et de 19h30 à 22h30

ARDOISE MOYENNE

40-50€ (entrée-plat-dessert)

LA SALLE

46 couverts - 60m²

RÉSERVATION

En ligne : piccolinoparigi.fr
ou par téléphone +33 1 89 16 58 57

PICCOLINOPARIGI.FR

