



SUGO

Avec l'ouverture de Sugo en cette rentrée 2023, l'Italie n'a jamais été aussi proche. Plus besoin de s'y prendre des mois en avance pour déguster de bonnes pâtes maison ; on se retrouve désormais au 16 rue Saint-Augustin, avec ou sans réservation, pour un aller-retour express dans la Botte : de la Sicile à la ville éternelle.



ALL' INIZIO

Après avoir étudié à l'école hôtelière de Lausanne et être passé par plusieurs palaces prestigieux à Londres dont le prestigieux hôtel Dorchester, c'est finalement à Rome qu'Arthur Dumait, fondateur de Sugo, pose ses valises durant une année en tant que manager au sein de l'hôtel Eden. Charmé par l'Italie, sa culture, sa cuisine, il poursuit ensuite sa carrière dans l'équipe d'Eataly à Paris pour en orchestrer son ouverture. Puis il prendra la direction du restaurant Carbone avec le chef Thomas Coupeau qui deviendra après le Covid Carboni's, aboutissement de plusieurs mois de réflexion, avec une carte portée sur les spécialités twistées de la Botte. Cette année, il concrétise son projet de longue date et ouvre son propre restaurant : Sugo, la suite logique de sa carrière passionnément liée à l'Italie.





MANGIARE BENE, MA NON SOLO

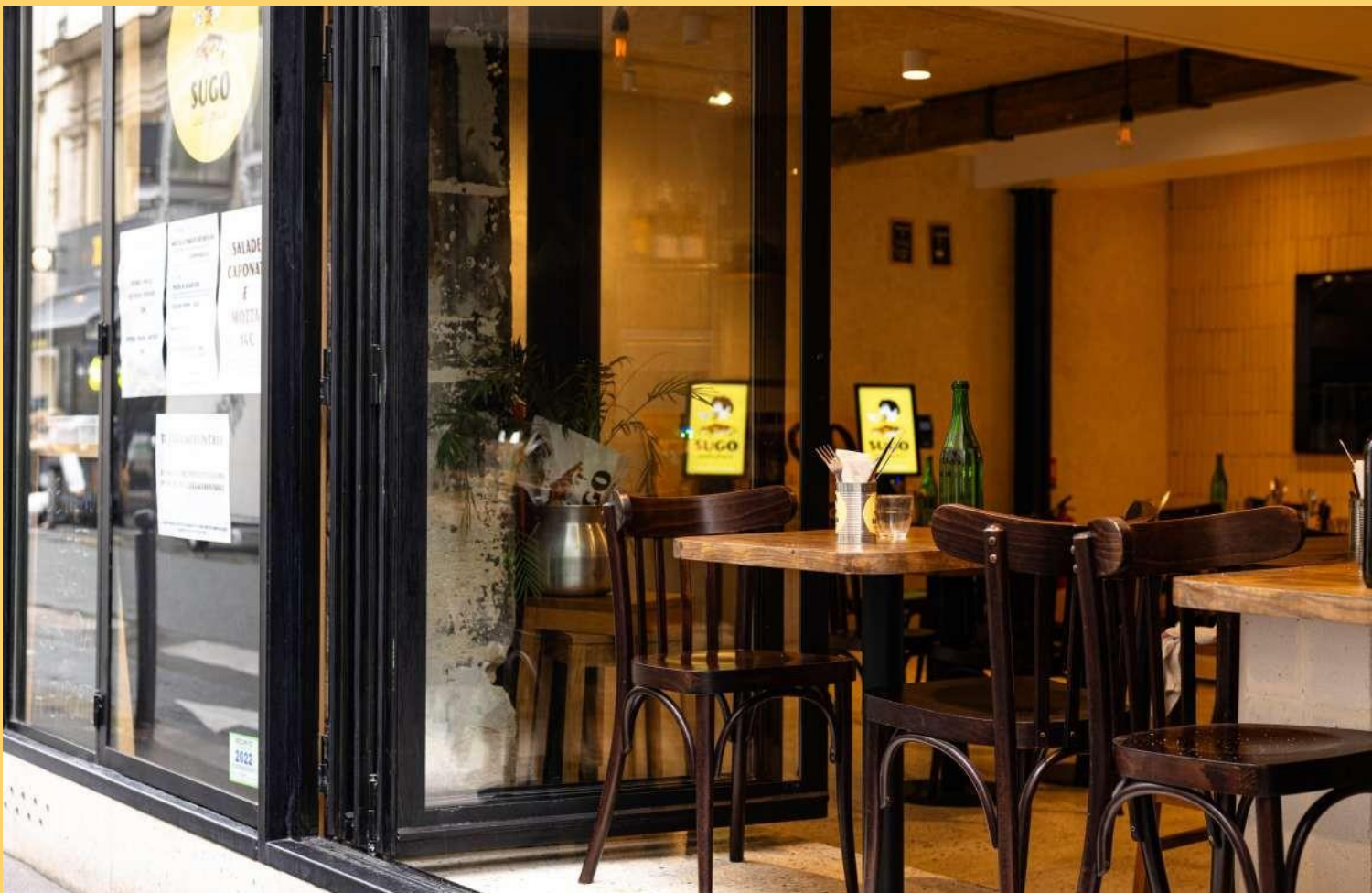
Arthur a la volonté d'apporter un nouveau concept à Paris, un restaurant à service attentionné, mais sans chichis et où l'ambiance est aussi délicieuse que les plats. Il crée donc Sugo, qui veut tout simplement dire la sauce en italien ! Arthur a imaginé ce nom, car la sauce, c'est le liant essentiel qui transcende la pasta, elle crée l'alchimie entre les différents ingrédients, tout comme chez Sugo où l'ambiance

et le goût dictent l'expérience, la sauce définit le repas ! Sugo donc ... comme une évidence !

Ce repère de copains pensé de bout en bout par Arthur lie la sauce à la pasta et rassemble les gens autour d'un seul et même plat gourmand et savoureux, aussi bon qu'en Italie. On se sent chez Sugo comme à la maison : pas de règles, pas de convention, un pari gagnant tant que le client est content.

C'est au 16 de la rue Saint-Augustin, dans un quartier qui tend à devenir un Little Italy, qu'il trouve son bonheur : un lieu unique, simple, généreux et un brin décadent. Sortir du cadre, voilà quelque chose qui correspond bien à Arthur qui imagine tout l'agencement du restaurant. Il confectionne une décoration artisanale, avec autant d'attention et d'amour qu'une recette de pasta. Son élément préféré ? La machine à pâtes au fond du restaurant pour les préparer devant les clients et leur servir bien fraîches.

Comme en Italie, la convivialité prime avec un îlot central pouvant accueillir jusque 12 gloutons autour de bons plats de pâtes à toutes les sauces. La nuit tombée, envoûté par l'ambiance chaleureuse et conviviale, on en oublierait presque qu'il faut rentrer chez soi. Sugo, c'est comme la maison familiale italienne que vous n'aviez pas encore pour des dîners entre amis, des soirs de match, mais aussi quelques soirées ponctuelles avec DJ set.





NEL PIATTO

En cuisine, c'est Victor, un ami d'enfance d'Arthur ayant dirigé plusieurs autres restaurants, qui opère la magie. Il exécute les recettes imaginées par Arthur ; simples mais gourmandes, traditionnelles et généreuses, des sauces comme elles devraient être juteuses et enrobantes. La majorité des produits utilisés viennent directement d'Italie : certains ramenés du marché de Catane par Arthur comme les tomates séchées ou les amandes, d'autres par des fournisseurs comme la semoule de blé dure 100 % italienne Molino Agostini ou encore le Pecorino Romano. Bien que le produit star du restaurant soit les pâtes, des antipasti à partager (ou non) sont également proposés en entrée. Chez Sugo, on ne rigole pas avec la gourmandise ! Et que ça sauce !



Côté plat, le menu compte cinq recettes de pâtes permanentes, auxquelles s'ajoute une recette quotidienne qui change chaque jour de la semaine. Les aficionados de la pasta alla Carbonara les retrouveront par exemple, chaque mardi !

Les recettes évoluent également au fil des saisons. L'accent est mis sur la qualité des ingrédients plutôt que sur la complexité de la préparation. Mais ici, qualité ne rime pas avec inaccessibilité : les prix restent tout doux.

La bonne adresse à saucer

Au-delà de la qualité des ingrédients, toutes les assiettes ont deux autres points communs : la générosité des portions et la gourmandise des recettes. Chacun à sa sauce, avec du pain ou avec le doigt directement, soyez sûr que personne ne laissera une trace de cacio e pepe, de ragù ou de pesto dans l'assiette. Une seule inquiétude, garder de la place pour le tiramisu...

E DA BERE ?

Pour sublimer ces assiettes, de bonnes boissons italiennes, cocktails et vins naturels complètent le décor. Le midi, on penchera donc pour un Chinotto italien ou pour une limonade à base des fameux citrons de la côte Amalfitaine, tandis qu'on se laissera tenter par un cocktail au moment de l'aperitivo : Alors plutôt Aperol Spritz ou Campari Spritz ?

Les amateurs de vins ne seront pas non plus déçus avec une belle sélection de vins naturels et bio-dynamiques et aussi quelques cuvées confidentielles comme le domaine Kalma tout droit venu de Sicile.





16 rue Saint-Augustin, 75002 Paris

ACCESSIBILITÉ

Auber (RER A)
Opéra (lignes 3, 7, 8)

HORAIRES

Lundi - samedi
11h30 - 14h30
18h - 23h

PANIER MOYEN

Entre 20 et 30 €

PHOTOS

Salomé Rateau