



DOSSIER DE PRESSE

Aglio &
Olio

CANTINE ITALIENNE

Dans le tourbillon du 11^{ème} arrondissement se niche Aglio e Olio. Cette «cantina Romana» est l'adresse chic et discrète où déguster une véritable cuisine traditionnelle dans un cadre épuré et soigné.

Aux manettes de ce restaurant : Thomas Chapelle, également directeur du restaurant voisin Massale et le chef romain Andrea Maggi. Des pâtes éponymes en passant par les tripes à la romaine ou encore la véritable Panna Cotta, Aglio e Olio fait vibrer l'Italie en plein Paris.

LA CANTINA ROMANA



Thomas Chapelle

A l'origine

Aglio e Olio ouvre en 2019, juste à côté du premier restaurant de Thomas Chapelle, Massale, dans la rue Guillaume Bertrand du 11^{ème} arrondissement. Passionné par le vin et la cuisine, Thomas qui se destinait à pratiquer l'ostéopathie fut rattrapé par la gastronomie. En 2009, lors d'une année de césure, il va travailler à Londres au Ledbury**. Il rentre pour terminer ses études d'ostéopathe et continue la restauration, en service en salle dans les établissements Pirouette avec Tomy Gousset et Zébulon avec Yannick Lahopgnou. Passionné par le contact avec le client et les riches échanges, il parfait sa formation en vins et décide de se consacrer à la restauration. En 2016, il rejoint La Robe et le Palais où il est en salle, avant de créer Massale en 2017, avec son ex associé, Arthur Chiapello, connu lui aussi chez Zébulon.

Ensemble, ils donnent à Massale une dimension au vin unique, en dénichant des cuvées singulières et inédites accompagnant une cuisine bistrotière joyeuse, gourmande et créative. Aujourd'hui Thomas est toujours à la tête de Massale, mais aussi d'Aglio et Olio.

Pour donner vie à la cuisine, Thomas s'entoure du chef Andréa Maggi. Originaire de Velletri, une bourgade située à quelques kilomètres de la capitale italienne, Andréa arrive en France avec l'ambition de cuisiner. A l'âge de 23 ans, il rejoint Paris pour faire entamer un nouveau départ. Pris sous l'aile du chef cuisinier Yannick Lahopgnou chez Zébulon, Andréa découvre les sauces, les bouillons et l'art d'une cuisine de précision. Il se lie d'amitié avec Thomas Chapelle. Puis il part au Taillevent continuer à se perfectionner dans l'art de la grande cuisine française. Thomas Chapelle le rappelle en 2019 pour ouvrir avec lui Aglio e Olio. Aujourd'hui, Alain Solivérès est toujours proche d'Andrea et il n'hésite pas à venir en habitué dans son restaurant. La Cantina Romana,



Andrea Maggi

La cantina Romana élégante et minimaliste

L'Italie est riche de terroirs et il y a autant de régions que de spécialités. Pour le chef Andrea Maggi, la cuisine romaine est celle de sa famille et de son enfance. Avec Thomas, ils souhaitent faire découvrir une cuisine authentique, où le terroir n'est pas une carte postale. Aglio e Olio déploie sa fine gastronomie dans une ambiance spontanée et épurée. Traduisant avec précision les recettes de sa «mama», il emmène la gastronomie romaine en plein Paris, au cœur d'une «Cantina Romana» loin des clichés et pourtant très fidèle à sa cuisine familiale. Une vision nouvelle de «l'italianité», se déployant dans un lieu chic et minimaliste.



La grande façade vitrée baigne la salle de lumière. Elle éclaire les murs recouverts d'une chaux teintée d'un beige tendre et éclatant à la fois. Les tables et chaises dans un esprit bistro invitent à la convivialité : réalisées en chêne massif du Jura (région dont est originaire Thomas), les tables offrent un contraste chaleureux et dessinent chaque ligne de la salle. Les chaises quant à elles ont été chinées dans le Beaujolais, région qu'affectionne Thomas pour son terroir viticole et son histoire. Le soir, la lumière se feutre et les lueurs des bougies animent la salle, pour un cadre propice à la confiance.

Aux murs, quelques appliques minimalistes et cadres fleuris apportent la touche poétique de cette décoration épurée, contrastant avec la cuisine solaire du chef.

*la cuisine romaine
est celle de ma
famille et de mon
enfance.*

Andrea Maggi



Une cuisine de racines

Andrea livre chez Aglio e Olio une carte arrivent délicatement confits dans une huile traditionnelle où les pâtes se partagent d'olive parfumée, relevée de menthe fraîche et les plats font honneur aux véritables et d'anchois offrant une sapidité profonde. recettes, tout en s'autorisant des Les tripes alla romana sont cuisinées avec touches classiques de la grande cuisine amour (clin d'œil à la maman du chef), française. mijotées longtemps pour un aller retour Dès l'entrée, les artichauts à la romaine dans le quartier du Trastevere.

Les tempuras de Cime di Rapa sont à manger du bout des doigts, croustillantes sous la dent et relevées d'une mayonnaise légèrement pimentée. Les spaghetti Aglio e Olio (signature forcément !) se partagent à deux, avec de l'ail infusé et une huile puissante, offrant une place de choix à ce plat de la « cucina povera ». Les gnocchis acqua e farina se cuisinent selon les saisons, avec leur base sans pomme de terre : ils se marient par exemple aux moules, vin jaune et cédrat. Les Cappellacci cacio e pepe, fèves, poires allient douceur du fruit à la puissance du pecorino. En plat, l'onglet de bœuf allie inspiration italienne et plat canaille à la française, avec des asperges blanches, frites de panisses (spécialité de Nice) et une sauce cacciatora (olives et tomates italiennes). Le merlu quant à lui, s'accompagne de purée de céleri, cime di rapa et est nappé d'une sauce dugléré (hommage au cuisinier français du début du 19^{ème} siècle). Preuve que le chef connaît ses classiques français et a plus d'un tour dans sa botte italienne ! Enfin, pour terminer avec douceur, le tiramisu servi à la louche ajoute la dernière touche généreuse au repas. La Panna Cotta, quant à elle, est réalisée dans les règles de l'art, sans aucune



En été, Aglio e Olio bénéficie d'une grande terrasse pouvant accueillir une vingtaine de convives, pour manger dans la rue. Sous les larges parasols, on savoure quelques antipasti et on se laisse aller aux délices romains, comme un aller retour dans la ville éternelle, au soleil.

gélatine, mais avec deux crèmes mélangées créant un choc de température, donnant ce fondant inégalé. Dans les verres, il n'en fallait pas moins que l'expertise de Thomas pour construire une carte, qui met à l'honneur des crus comme Sergio Drago – Terre siciliane IGP – Catarratto 2022, un catarratto salin et profond exprimant le terroir volcanique des flancs de l'Etna ou encore le Domaine la Croce di Febo – Toscana rosso IGP – Alieno 2018, une syrah de toscane par sa densité et son élevage long lui procurant une patine exceptionnelle. Mais comme en Italie, les repas peuvent aussi débuter par des cocktails maison. Thomas se plaît à se jouer des allers retours entre l'hexagone et la botte : Negroni traditionnel, mais aussi un Chartreuse Mule ou encore un Limoncello maison qui peut se déguster pour clôturer en beauté.



Agllo & Olio

CANTINE ITALIENNE

5 rue Guillaume Bertrand 75011 Paris
Fermé dimanche & lundi

Carte :

Antipasti à partir de 9 €

Pâtes à partir de 19 €

Plats à 23 €

Desserts à 9 €

Menu déjeuner

entrée plat dessert à 22 €

Menu en 4 services à 45 €