ALFI'S

ALFI'S OUVRE SES PORTE À PARIS

NOUVELLE TABLE SOLAIRE OÙ SE CROIRE EN ITALIE

A la fois bar à cocktails et petite osteria à l'italienne, cette nouvelle adresse pilotée par la fine équipe du restaurant **Alfred** vient d'ouvrir ses portes à Paris, à deux pas de son aîné et du Jardin des Tuileries

LE PETIT FRÈRE TRANSALPIN DE LA CÉLÈBRE

BRASSERIE ALFRED

Cadet rebelle d'Alfred, **ALFI'S** prend le contre-pieds des restaurants italiens classiques, faisant valser les cadres très figés et adoubant l'esprit

aperitivo. Menée par la même équipe que la brasserie parisienne, située à deux pas, on y retrouve aux commandes **Basile et Martin Beaupère, Théodore et Casimir Mahoudeau**. L'occasion pour le quatuor de définir toujours plus les codes imprégnant leur groupe culinaire. Installés depuis un an et demi **rue Mont Thabor**, ils ont su nouer des liens durables avec les habitants du quartier et les habitués du coin. Dans le sillage d'un certain dandysme mussetien, (clin d'œil au célèbre voisin des lieux expliquant le premier nom : Alfred de Musset), leurs adresses s'inscrivent dans une continuité de goûts et de sensibilités gustatives. Épicuriens habitués à parcourir le monde, chacun de ces nouveaux espaces leur offrent la possibilité de partager toujours plus de recettes inspirantes ramenées de contrées lointaines et d'affuter un certain savoir-faire mixologique dans des jolis décors réalisés par la crème de la crème des architectes d'intérieur du moment.

UN DÉCOR SAVAMMENT RÉTRO SIGNÉ FANNY PERRIER

A la manière de ces minces osterias que l'on a plaisir à retrouver aux quatre coins d'Italie, ALFI'S plonge ses visiteurs dans une ambiance rétro

hautement cinématographique. Situé au 26 rue du mont Thabor, c'est l'architecte d'intérieur parisienne **Fanny Perrier** qui orchestre le décor. La porte franchie, le regard est vite aimanté par **la liste des cocktails peints à la main** sur le grand miroir qui trône au-dessus du bar. En **inox poli miroir brossé**, rappelant les lignes pures de la villa Cavrois de Robert Mallet-Stevens, il est cerné de fauteuils en velours chamois. Éclairés de liseuses bleu ciel, ils font penser à ceux des **wagon-bars**, agrémentés de porte-bagages, où se croisent, à chaque nouvel arrêt, une multitude de voyageurs en goguette. La palette chromatique évoque la filmographie de Godard. Comme dans les années 60, **le sol est en mosaïque**, décliné en bayadères bleu pâle-crème-rouge foncé. Les murs sont laqués. Le mobilier, lui aussi en inox poli miroir, a quelque chose de bauhausien. Il se joue, entre les murs, une partition d'antan, mais revue et corrigée avec modernité, l'inscrivant parfaitement dans les envies stylistiques du présent.

UN MENU D'INSPIRATION ITALIENNE

Argentin, le chef **Jonathan Morales (ex Carboni's)** livre dans les cuisines d'ALFI'S son interprétation très personnelle de la cuisine italienne. Ode aux bons produits du terroir, le menu est un joyeux mélange de recettes immuables de la botte, revisitées avec finesse à la sauce argentine, new-yorkaise, française ou encore basque. **Ouvert au déjeuner et au dîner**, on peut s'y mettre en bouche avec une tripleta, conçue dans un esprit cicchetti vénitiens, qui permet de croquer dans un trio de vitello tonnato, de tartelette de tartare de boeuf au caviar ou d'une pizza fritta à la napolitaine. Les entrées se partagent au milieu de la table: jambon-melon 2.0, chou garni de pastrami italien (version franco-new-yorkaise du célèbre sandwich de chez Katz's dans le quartier du Lower East Side à New York), burrata à la sauce sweet chili... Avant de passer aux primi. Soit 4 recettes de pâtes qui évoluent en fonction des saisons (d'une sauce aux tomates colorées en été au ragù de l'automne en passant par les cacio e pepe spécialité du chef). Puis l'on retrouve un poisson et une viande, tous deux cuits au feu (cuisson de prédilection dans le pays natal du chef) et servis avec de la salade et des pommes de terre noisette croustillantes. Enfin les desserts vont du tiramisu réinventé aux canolli fourrés en passant par le granité à la pastèque. Le tout accompagné de bons vins mais aussi et surtout de cocktails imaginés par **Bruno et Emanuelle. Un tandem qui fait déjà des étincelles derrière le bar d'Alfred**.