



**BAMBINI**





# BAMBINI, LA TRATTORIA DES GRANDS ENFANTS

*Au Palais de Tokyo, dedans-dehors, l'Italie insouciant et riieuse va vivre sa vie, à grands coups de fiesta, bellezza et pasta. C'est le nouveau projet fou aux accents populaire et bon-enfant de la famille Paris Society, temple de la fête et de la régalade. Proposé par le duo Laurent de Gourcuff, fondateur du groupe, associé à Romain Taieb, Bambini se veut décomplexé, accessible à tous, et pleinement joyeux.*



## BAMBINI, UN LIEU DE VIE D'UNE

### JOLIESSE TOUTE FOLLE

Dès la porte passée, le plongeon est vif dans un décor contrasté, ludique et sophistiqué, évocateur d'une Italie festive, colorée et même théâtrale. D'une beauté à la fois simple, traditionnelle et authentique, habillée de couleurs douces, de tissus velours et satinés, c'est aussi la beauté d'une Italie indatable qui transpire, en pleine effervescence, complètement hors du temps. Le dépaysement se veut joyeux, nourri par la richesse inouïe de l'artisanat italien. Virginie Friedmann et Delphine Versace, architectes d'intérieur et d'extérieur, ont pris pour références le plus beau, le plus fou et le plus joyeux de leur Italie de cœur pour ce projet, mariant les matériaux nobles aux matériaux naturels. Cohabiteront donc, avec grâce, éclat et simplicité, verre de Murano, rotin, marbre de Sienne, plâtre, céramiques et tissus flamboyants... Un tout qui crée une bulle onirique, une parenthèse colorée et végétale hors du temps dans un environnement brut et minéral. Les références vagabondent entre l'univers fantasmagorique du cinéma de Fellini, le mobilier de la Villa Malaparte et les maîtres du design Italien tels que Gabriella Crespi, Carlo Scarpa... : fermez grands les yeux, vous êtes en Italie.

## BAMBINI, LÀ OÙ LA VIE EST DOUCE

Ce lieu immersif, doux et chaleureux réveillera la dolce vita, fantasque et fantaisiste, d'une Italie qui danse, libre et insouciante. La temporalité n'est plus, chamboulée par une cohabitation maline de styles et d'époques opposés. L'œil sautille, d'ici à là-bas, sans jamais se poser : des tissus fleuris, du treillage au mur, des luminaires et appliques chinés dans toute l'Italie, des suspensions géantes en rotin, des couleurs pastel, une végétation très abondante... C'est l'Italie solaire, libre et généreuse qui vous reçoit, avec une mise en scène spectaculaire et hors du commun. L'espace est comme redimensionné, restructuré pour en faire tomber le cadre et n'en garder que la chaleur, avec un esprit cabines de plage à l'étage, des balcons majestueux comme à l'opéra, des lustres géants suspendus, des tables hautes et basses, intimes ou de partage, avec des formes et des courbes travaillées pour donner une sensation enveloppante et chaleureuse...

Cette néo- cantine populaire et festive, transgénérationnelle, dépayssante et hors du temps, sera à la fois le temple des soirées entre amis, des brunchs en famille et des déjeuners d'affaire, midi et soir, dedans et dehors. Et, pour la joie des grandes tablées, et pour balayer toute contrariété, sur réservation au dîner ! Bambini, par ici la belle vie.







## BAMBINI, LA TABLE DEHORS

Romain Taieb se souvient parfaitement de sa rencontre avec le chef Sasha Arandjelovic, qui a grandi dans la région du Piémont en Italie : « il avait participé à l'ouverture d'Eataly, à Turin, et s'était ensuite retrouvé à Paris, chef du restaurant de l'Hôtel Castille, une table gastronomique un peu planquée que j'adorais », raconte-t-il. Il poursuit « j'y ai déjeuné, je m'en souviens comme si c'était hier, un vitello tonnato stratosphérique, avec une mayonnaise aux anchois hyper légère, puis une joue de bœuf ultra fondante avec une polenta crémeuse de folie, et un tiramisu de dingue, sachant que c'est mon dessert préféré, j'en ai mangé 3245 dans ma vie, donc je sais en reconnaître un bon ! » ajoute-t-il en riant. Il a quitté le restaurant et il s'est dit « c'est lui, il me le faut pour Bambini ». Sur la terrasse donc, sous les parasols en tissus, la table prendra des airs d'aperitivo à l'italienne, généreuse en cicchetti, les tapas de la botte. Par ici la régalaide : des arrancini, ces fameuses croquettes de risotto bien croustillantes au fromage filant, des beignets de mozzarella, de la burrata toute crémeuse, des polpettes et des vitellos tonnatos, des charcuteries italiennes et des focaccias, des carpaccios et des pizzas, le tout dans une vaisselle à tomber, haute en couleurs, d'une beauté pure et simple, ancrée dans une Italie qui se veut jeune et affranchie. Dans le verre, les incontournables classiques des bars italiens, entièrement réinterprétés par Éric Sablonière, ancien de l'Experimental Cocktail Club à Saint-Germain des Prés, et ancien chef barman de l'Hôtel de Crillon, véritable fou passionné de cocktails pointus et cools à la fois. Il nous raconte donc sa version du Crazy Bellini, du Negroni, de l'Amaretto Sour, du Spritz, le tout réalisé avec des bitters et sirops maison... Et bien sûr, on découvrira une très belle carte de vins italiens, du nord au sud.

## BAMBINI, LA TABLE DEDANS

Au milieu du restaurant, fier, triomphant, flamboyant, la pièce maîtresse, qui ne pourrait mieux incarner le lieu : le four à pizza réalisé sur mesure, monté pièce par pièce, pour un poids total de cinq tonnes. Un beau bébé donc, d'où jailliront, tel un spectacle vivant, des pizzas d'un genre tout à fait à part, puisqu'elles ont été créées pour l'occasion, avec un inouï travail sur les farines, la croustillance et les produits. Elles sont une rencontre entre la pizza napolitaine, bombée, moelleuse et fluffy, et la pizza romaine, fine, croustillante et surtout, bien, très bien garnie. Cette pizza sur-mesure, qui vivra et changera au fil des saisons, se veut à l'image de toute la carte du restaurant, gourmande, régressive, et dans un esprit « plutôt trop que pas assez... ». Entre chic, cool et populaire, la fête se poursuit, et elle reconforte à coups de beaux plats de pâtes enveloppées dans le meilleur des producteurs de l'Italie : rigatoni carbonara, fettuccine al tartufo, fusilli alla norma, ces pâtes siciliennes aux aubergines, tomates et ricotta... Sans oublier les côtes de veau milanaises et les tagliatas de bœuf comme à Florence, mamma mia on va s'en mettre plein les doigts. Et du côté des dolci, pour que la vie soit douce, des bombini, une rencontre entre des petits beignets napolitains tous chauds tous croustillants, et caramel fondu avec des noisettes du Piémont torréfiées et concassées, une bombe. On s'émerveillera aussi devant le grand retour des traditionnels « birthday cakes » au chocolat ou au citron, ces gâteaux montés à étage avec une génoise toute moelleuse et de la meringue tout partout... Et bien sûr on n'oubliera pas les immenses coupes de glaces maison, et les tiramisus géants à partager.





## BAMBINI, AU COEUR DU PALAIS DE TOKYO

Effervescent, audacieux et pionnier, le Palais de Tokyo est le lieu vivant des artistes d'aujourd'hui. Il est également le plus grand centre de création contemporaine en Europe, et un espace d'expositions unique en son genre qui invite à explorer l'émergence et à rencontrer les créateurs de notre temps. Bambini trouve sa place dans l'architecture de ce monument historique comme s'il avait toujours habité cet espace. À la fois accessible, généreux, pointu, et honorant le style du Palais de Tokyo, Bambini sera sans aucun doute une étape incontournable de la visite de ce haut lieu de l'art contemporain parisien. Dans cette volonté de prolonger l'expérience du Palais de Tokyo, Bambini aussi exposera son oeuvre : une fresque murale du peintre Roberto Ruspoli mettant en scène un banquet romain, puisant son inspiration dans le monde classique mais résolument contemporain. Une peinture marquée par une forme de spontanéité immédiate, autour d'images picturales épurées et intemporelles, sans frontières mais universellement reconnaissables.





## BAMBINI... TRÈS BIENTÔT À LA MONTAGNE !

Bambini, la trattoria des grands enfants, se vit aussi au grand air, été comme hiver à Megève: c'est la dolce vita à plus de mille mètres d'altitude ! Les couleurs pastel ont été troquées pour des couleurs plus chaudes comme le rouge et le vert sapin, le rotin a été remplacé par du bois et les motifs fleuris ont laissé place aux tissus bien épais, brodés de motifs montagnards. Que l'on rentre d'une randonnée au soleil ou d'une belle journée de ski, la soirée, c'est chez Bambini. Et côté carte, le meilleur de la cuisine de montagne italienne, sous des airs de polenta crémeuse aux champignons, de canederlis au speck et au fromage fondu, et de filets de boeuf au Barolo.

Ouverture prévue en décembre 2021.

# BAMBINI

## INFORMATIONS

Ouvert 7 jours sur 7

Déjeuner

Du lundi au vendredi 12h - 15h

Week-ends 12h - 15h30

Diner

19h00 - 02h

240 couverts à l'intérieur

180 couverts à l'extérieur

## RÉSERVATIONS

PAR MAIL UNIQUEMENT

[contact@bambini-paris.com](mailto:contact@bambini-paris.com)

13 avenue du Président Wilson  
Paris 16<sup>e</sup>

[Bambini-restaurant.com](http://Bambini-restaurant.com)

[PHOTOS](#)

Une table Paris Society

Retrouvez l'ensemble de nos restaurants sur :

PARIS SOCIETY