

Restaurant italien

*Dégustation de spécialités et
de produits de Calabre*

ilcovo
CUCINA ITALIANA



"U vùe kiame curnutu allu ciucciu"

- ancien dicton belmontaise -

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Un hiver parisien “delizioso” avec le restaurant Il Covo :
entre pasta di Ziti, Panettone maison et saveurs de Calabre**



Sous les frimas de l'hiver parisien, où la quête d'authenticité culinaire rivalise avec l'envie de chaleur et de convivialité, la gastronomie italienne s'impose comme une valeur refuge. Avec 69 % des Français affirmant consommer des plats italiens au restaurant au moins une fois par mois, cette cuisine est aujourd'hui la deuxième plus prisée derrière la gastronomie française ([source](#)).

Dans ce paysage où l'Italie est une évidence, Il Covo, niché au cœur du 11^e arrondissement, se distingue par son approche sincère et artisanale. Véritable refuge pour les amateurs de traditions, ce restaurant réchauffe les âmes autant que les papilles. Ici, les saveurs du sud de l'Italie s'invitent à table avec une générosité désarmante, entre le crépitement d'un ragoût mijoté et le parfum d'une focaccia tout juste sortie du four.

Pour cette saison hivernale, Francesco et Antonio Magnone, fondateurs de ce temple dédié à la Calabre, dévoilent une carte d'hiver généreuse et enracinée dans leur histoire familiale. Plats emblématiques comme les Pasta di Ziti, recettes artisanales et produits rares, tout concourt à transporter les convives dans un voyage gustatif où chaque bouchée raconte une tradition.

Il Covo, c'est bien plus qu'un repas : c'est une immersion dans l'âme d'une région, une invitation à découvrir l'Italie autrement, une assiette à la fois.



IL COVO

La carte d'hiver, une ode aux saveurs calabraises

Au fil des saisons, Il Covo adapte son menu pour mettre en avant les produits et recettes emblématiques de la Calabre. La carte d'hiver, fraîchement dévoilée, est une véritable invitation au voyage, mêlant plats réconfortants et découvertes culinaires.

Les Pasta di Ziti, emblème des mariages à Belmonte Calabro, en sont le joyau. Préparées avec des pâtes maison et un ragoût de mouton mijoté, elles capturent l'essence d'une cuisine de partage et de festivités. "Ziti" signifie "mariage" en dialecte de Belmonte Calabro. Ce plat était la spécialité proposée aux fêtes de mariage dans le village quand il n'y avait pas encore des restaurants. Tous les ans, le 16 Aout, les Belmontais célèbrent la Pasta di Ziti avec une journée dédiée et il y a beaucoup de monde qui visite le village pour déguster cette spécialité ancestrale.

Le Panettone, à la fois salé et sucré, est une autre signature d'Il Covo. En version salée, il se pare de 'Nduja ou de câpres, anchois et tomates séchées. En version sucrée, il se décline à la bergamote ou au café, un clin d'œil à l'excellence des produits calabrais.





Un lieu où la Dolce Vita italienne s'invite dans chaque détail

Dès que l'on pousse la porte d'Il Covo, l'atmosphère chaleureuse donne le ton. Le bar, pièce maîtresse du lieu, invite à commencer par un Spritz ou un cocktail maison, accompagné de charcuteries comme le Capicollo ou la 'Nduja, et de fromages artisanaux venus directement de petits producteurs.

Les repas, qu'ils soient pris au comptoir ou à table, se veulent conviviaux, rappelant les grandes tablées italiennes. Pour accompagner les plats, une sélection pointue de vins italiens, dont le Magliocco, un cépage rare et riche en caractère, ajoute une touche d'élégance à l'expérience.



Une gastronomie faite maison, un amour du détail

Chez Il Covo, chaque détail compte. Les pâtes, desserts, focaccias et pains sont préparés sur place, dans le respect des techniques artisanales transmises au sein de la famille Magnone. Ce savoir-faire, enraciné dans des traditions séculaires, garantit des saveurs authentiques et des textures uniques qui rappellent les repas faits maison de leur enfance en Calabre.

Cette recherche d'excellence s'accompagne d'un engagement fort envers les produits. En collaborant avec des petits producteurs calabrais, Il Covo s'assure d'offrir à ses convives une sélection d'ingrédients rares et de grande qualité, comme le vin Magliocco ou la 'Nduja, emblèmes du terroir calabrais. Ces partenariats locaux permettent également de soutenir une agriculture artisanale et durable, essentielle à la préservation de la diversité culinaire de la région.

Ainsi, chaque plat servi chez Il Covo est une invitation à explorer une culture riche et à découvrir les trésors d'une région encore méconnue, à travers des créations où la simplicité sublime les saveurs.

L'hiver à Il Covo : accessible, chaleureux, inoubliable

Si l'expérience culinaire proposée par Il Covo s'imprègne de raffinement, elle reste accessible. Le service du midi, pensé pour les actifs en quête d'une pause déjeuner savoureuse, propose des plats entre 12 et 15 euros, permettant à chacun de goûter aux merveilles de la Calabre sans exploser son budget.

Le soir, la salle se transforme en un cocon chaleureux, où les saveurs s'entrelacent avec les notes musicales d'une playlist italienne soigneusement composée.

Entre amis, en famille ou même en solo, chaque convive trouve chez Il Covo une raison de revenir.



Pourquoi Il Covo est une adresse incontournable cet hiver ?

Parce qu'il combine tout ce que la gastronomie italienne a de meilleur :

- **Des plats authentiques**, enracinés dans une tradition familiale, où chaque ingrédient est une promesse de qualité ;
- **Une ambiance chaleureuse et vivante**, entre lumières tamisées et accents calabrais ;
- **Une carte d'hiver qui réchauffe les corps et les âmes**, avec des saveurs uniques à découvrir ou redécouvrir ;
- **Un engagement pour promouvoir une région trop souvent oubliée**, mais d'une richesse culturelle et gastronomique inégalée.

“

Il Covo est un lieu fait pour goûter, déguster, partager, discuter, rencontrer... et vivre une expérience gastronomique typiquement italienne pour découvrir ou redécouvrir la simplicité et la profondeur des spécialités et des produits régionaux surprenants.

”



Une histoire de famille, un rêve devenu réalité

Avant de devenir le point de rencontre de la gastronomie calabraise à Paris, Il Covo était un rêve partagé par deux frères, Francesco et Antonio Magnone. Originaires de Belmonte Calabro, un village niché entre montagnes et mer, ils ont grandi dans une ferme familiale où chaque repas était une célébration de la terre et des traditions.

« Nous avons appris à cuisiner des recettes traditionnelles grâce à notre grand-mère Rosina et depuis lors, nous avons commencé à contribuer à la création du restaurant de famille. », se souvient Francesco. Leur grand-père Giacomino, quant à lui, ponctuait les repas de maximes empreintes de sagesse : « Si l'eau était bonne à boire, elle n'aurait pas été conçue pour couler dans la rivière », disait-il, glorifiant le vin comme un nectar essentiel.

Antonio, installé à Paris en 2013, gérait alors un restaurant italien de quartier. Francesco l'a rejoint peu après, et ensemble, ils ont décidé de créer un lieu à leur image : un restaurant capable de refléter l'authenticité de leur Calabre natale tout en s'adaptant aux attentes du public parisien.

C'est ainsi qu'Il Covo a vu le jour en 2014, combinant convivialité, savoir-faire et respect des traditions.

Une ambition qui va au-delà de l'assiette

Au-delà de la gastronomie, Il Covo se positionne comme un véritable ambassadeur culturel. L'objectif des frères Magnone ne se limite pas à offrir un bon repas : ils souhaitent promouvoir les traditions, les valeurs et l'artisanat de leur région : « Notre but est de promouvoir les petits producteurs calabrais et italiens qui travaillent selon la tradition et aider le développement de notre région et de notre pays. », explique Antonio.

Infos Pratiques

- Adresse : 104 Rue Saint-Maur – 75011 Paris ;
- Horaires d'ouverture : Du mardi au samedi, de 11h30 à 14h30 et de 19h00 à 23h00 ;
- Réservation : **ICI**

Pour en savoir plus

Site web



IL COVO