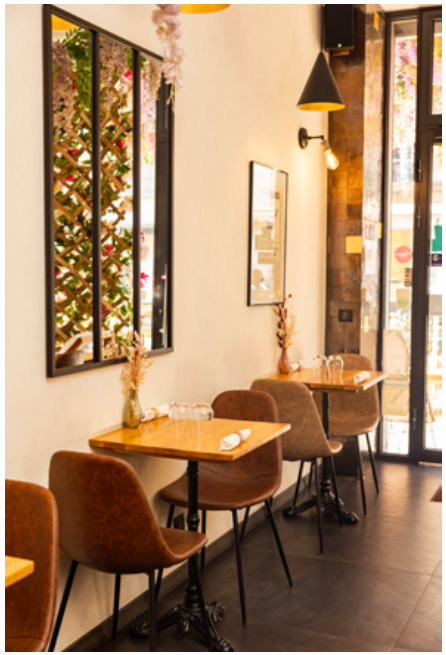
NONNO NINO
Cucina Italiana



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nonno Nino, l'Italie servie à table : une nouvelle carte 2025 dans l'écrin d'une céramique venue des Pouilles

Et si le contenant pouvait bouleverser la manière dont on perçoit le goût ?

En 2025, le restaurant Nonno Nino à Paris ne se contente plus de sublimer les assiettes par le fond : il soigne désormais la forme jusqu'au moindre détail. Avec sa nouvelle carte inspirée des Pouilles et une vaisselle artisanale façonnée à la main dans cette même région italienne, l'établissement offre une expérience culinaire complète, où la mémoire, la matière et les saveurs dialoguent à chaque service. Une initiative rare dans la restauration indépendante, à la croisée de l'art de la table et de la transmission culturelle.

Car ici, manger, c'est aussi se souvenir. Et raconter.

Né du parcours personnel de Kevin Negro, arrivé d'Italie à 19 ans, Nonno Nino est l'un de ces rares restaurants qui ne suivent pas une mode mais tracent leur propre sillon. Dans un Paris saturé de fausses trattorias, cette table du XVII^{e} arrondissement fait de la sincérité une force et du détail une obsession.

Produits frais, recettes familiales, décor habité par l'histoire et pâtes fraîches réalisées chaque jour : tout ici est pensé comme un hommage à l'Italie du Sud.

Et cette année, plus que jamais, l'hommage prend forme jusque dans la céramique.

NONNO NINO

Un restaurant pensé comme une maison de famille

Ouvert en 2018 dans le XIe arrondissement de Paris, Nonno Nino est bien plus qu'un restaurant italien : c'est une déclaration d'amour à la cuisine de tradition, aux repas faits maison, aux souvenirs d'enfance et aux tablées bruyantes du sud de l'Italie. Fondé par Kevin Negro, originaire des Pouilles, l'établissement s'est construit sur un constat simple : trop d'adresses parisiennes proposaient une vision standardisée, artificielle de la cuisine italienne.

Nonno Nino s'inscrit à contre-courant de cette tendance. Ici, tout est fait maison, chaque jour, des pâtes fraîches aux desserts, en passant par le pain, remplacé par une focaccia artisanale. Les produits sont frais, de saison, travaillés avec soin et fidélité aux recettes traditionnelles.

Mais l'authenticité ne s'arrête pas à l'assiette. Le décor du restaurant, pensé avec la même exigence, recrée une atmosphère intime et chaleureuse : photos de famille, journaux anciens conservés par les grands-parents de Kevin Negro, mobilier chiné, vaisselle choisie avec goût.

Tout ici raconte une histoire.

Celle d'un homme, d'une famille, d'un pays.

Une nouvelle carte, reflet vivant de la cuisine des Pouilles

Dévoilée en ce début d'année, l**a carte 2025 de Nonno Nino** constitue une nouvelle déclaration d'amour à la gastronomie italienne, fidèle à ses fondamentaux : produits frais, saisonnalité, recettes maison. Pensée comme une traversée gourmande du sud de l'Italie, elle se distingue par sa cohérence, son exigence et son enracinement culturel.

Parmi les nouveautés et les plats emblématiques, le restaurant propose un **Tris d'arancini** aux saveurs végétales et marines (truffe, tomate, betterave), ou encore des **Gnocchi au pesto de roquette et stracciatella**, subtilement équilibrés entre onctuosité et fraîcheur. Les **Pappardelle Salentine** rendent hommage à la région avec une crème de brocolis, de la ricotta et une chair à saucisse relevée au fenouil, typique du sud.

On y retrouve aussi les grands classiques maison : **Spaghetti alla Pescatora** aux tomates cerises et dorade émincée, **Tagliolini à la crème de truffe noire râpée à table**, ou encore **Maccheroni Cacio & Pepe**, twistés ici avec une pointe de pistache pour surprendre sans trahir la tradition.

Les amateurs de terre ne sont pas en reste, avec des viandes de caractère comme la **Scaloppina al tartufo**, une escalope de veau aux champignons et truffe noire, ou la **Cotoletta alla milanese** à la cuisson parfaitement maîtrisée.

Les desserts, tous réalisés sur place, sont à l'image de la carte : simples, lisibles, parfaitement exécutés. **Tiramisu, Panna cotta, Tortino al cioccolato** ou encore un café ou limoncello gourmand accompagné de douceurs maison composent une partition sucrée maîtrisée.

Une vaisselle artisanale comme prolongement du goût

Grande nouveauté de 2025 : tous les plats sont désormais servis dans une vaisselle en céramique artisanale, spécialement conçue pour le restaurant et importée des Pouilles. Ce choix, loin d'être anecdotique, s'inscrit dans la volonté de Kevin Negro de créer une expérience multisensorielle.

- Façonnée à la main par des artisans de la région, chaque assiette est unique, marquée par un savoir-faire ancestral ;
- Les textures et couleurs naturelles de la céramique évoquent les paysages du sud italien ;
- Ce contenant élégant et brut à la fois sublime la présentation des plats, tout en restant fidèle à l'esprit du lieu.

Cette vaisselle raconte, elle aussi, une histoire.

Celle d'une terre, d'un artisanat, d'une culture qui ne se limite pas à la cuisine mais s'étend au geste, au toucher, au regard.

Aux origines de Nonno Nino, le parcours d'un fondateur passionné

Derrière chaque assiette servie chez Nonno Nino, il y a une histoire personnelle. Celle de Kevin Negro, né dans les Pouilles, dans le sud de l'Italie, et arrivé en France en 2012, à seulement 19 ans. Dès ses débuts professionnels, il s'investit dans l'univers de la création, cofondant avec son oncle une entreprise de design d'intérieur, Bell'Appart, spécialisée dans l'aménagement d'espaces élégants et authentiques.

Mais après plusieurs années passées à Paris, un constat s'impose à lui : l'offre de restauration italienne dans la capitale manque d'âme. Trop de plats standardisés, des produits industriels, des décors figés. Une vision trop éloignée de la cuisine généreuse et artisanale qu'il a connue dans son enfance.

C'est ce décalage qui déclenche en 2018 sa reconversion professionnelle et la naissance de Nonno Nino.

Il ne s'agit pas pour lui de créer un restaurant « italien de plus », mais d'ouvrir un lieu fidèle à ses souvenirs, une table familiale, sincère, enracinée dans le terroir et les gestes traditionnels. Loin des tendances éphémères, Kevin Negro imagine un lieu qui lui ressemble, où chaque recette évoque un souvenir, chaque ingrédient un paysage,

NONNO NINO

Une ambition claire : faire vivre l'Italie du Sud au cœur de Paris

Depuis l'ouverture, la philosophie de Nonno Nino reste inchangée : travailler des produits frais, bruts, de saison, tout en préservant la mémoire des recettes traditionnelles italiennes. Chaque jour, les pâtes sont confectionnées sur place, les sauces mijotées maison, les desserts réalisés sans artifices. Le pain, ici, prend la forme d'une focaccia parfumée et moelleuse, parfaite pour « saucer » jusqu'à la dernière goutte.

Mais la cuisine n'est qu'une partie de l'expérience. Car Kevin Negro veille à l'ensemble du cadre : le décor, la musique, l'accueil, jusqu'à la vaisselle aujourd'hui renouvelée. L'idée est simple mais forte : proposer un voyage complet, une immersion qui va au-delà du goût.

Cette année encore, avec l'arrivée des céramiques des Pouilles, cette ambition se renforce. Nonno Nino ne cherche pas à suivre une tendance, mais à affirmer une identité durable, cohérente et sensible, dans laquelle chaque client peut retrouver une forme d'intimité.

Pour en savoir plus

Site web

Réalisé par **Mon studio graphique**