

VECCHIO

LITTLE ITALY AU PERCHOIR AVEC GIANMARCO GORNI ET HUBERT NIVELEAU

Après Céline Pham, Adrien Cachot, Manon Fleury ou encore Alice Arnoux, c'est au tour de Gianmarco Gorni et son inséparable associé Hubert Niveleau de perpétuer la tradition des résidences du Perchoir Ménilmontant. Gianmarco et Hubert ont séduit le Perchoir avec leur talent, leur personnalité et feront naître au cœur du célèbre « rooftop » à la française du XI^e arrondissement leur nouveau concept gourmand et explosif : VECCHIO. Ils posent leurs valises et leurs casseroles pour six mois au Perchoir avec un seul crédo : une cuisine italo-américaine festive. Le Perchoir continue d'affirmer ainsi sa fibre collaborative en recevant des chefs nomades qui partagent le même esprit d'ouverture et d'échange.

UNE CUISINE DÉCOMPLEXÉE

Gianmarco Gorni a grandi en Italie dans la région de Vérone avant d'apporter son énergie dans les cuisines de France dès l'âge de 20 ans. S'il a travaillé pour Thierry Marx au Mandarin Oriental, c'est dans la cuisine bistrotière qu'il s'épanouit. Bocca Rossa d'abord, pour le chef Sylvain Sendra, avant de mettre en spectacle sa cuisine chez Goguette, à deux pas du Perchoir dans le 11^{ème} arrondissement.

« Avec VECCHIO, explique Gianmarco, j'ai cette vision de l'Italien qui est parti à New-York et qui assume une cuisine décomplexée, affranchie des barrières culturelles que l'on s'impose. On ne peut pas mettre de parmesan dans les fruits de mer ? Et pourquoi pas. On ne peut pas mettre de l'ananas sur une pizza ? Mais si ! »

Pour Gianmarco et Hubert il faut ainsi s'inspirer des codes pour pouvoir mieux les casser, en transformant la « tambouille » que faisaient les premiers immigrants italiens aux États-Unis. Et donner ainsi naissance à VECCHIO.



LA SAUCE NEW-YORKAISE

Hubert Niveleau, complice et cofondateur de VECCHIO est tombé sous le charme de New-York quand il y a vécu en 2012. Inspiré par cette énergie, il a d'abord créé Sarra Deli, comptoir de sandwiches à emporter, dans le quartier de Montorgueil. Désormais, ils s'attaquent tous les deux à une véritable expérience italo-américaine festive.

« Avec Gianmarco, on part de la tradition, on la détourne et on la réinvente à la sauce new-yorkaise, confie Hubert entrepreneur et créateur dans la food depuis près de dix ans. Le logo de VECCHIO, qui reprend la graphie du jeu de carte traditionnel italien la Briscola, symbolise la synthèse de notre expérience et de nos envies. De l'authentique mais bien secoué ! »

ADRIEN BOISSAYE - FONDATEUR DU GROUPE PERCHOIR

« J'ai été tout de suite séduit, à la fois par le concept VECCHIO proposé par Gianmarco et Hubert autour de la cuisine italo-américaine, mais aussi par leur personnalité. Leur côté festif, populaire, généreux, original, est complètement dans l'ADN du Perchoir. On leur donne les clés de la maison. Ils ont carte blanche pour pouvoir s'exprimer pleinement. »



FUSILLI ALLA VODKA ET NEGRONI SUR TOUS LES TONS

A l'image de la personnalité de Gianmarco qui, partout où il est passé, ne s'est jamais fixé de limite et pratiquait avec gourmandise la bistronomie joyeuse, le concept VECCHIO pose un cadre italien à l'intérieur duquel tout va très vite.

Dans l'assiette, attention aux saveurs qui décoiffent. « On proposera les fusilli alla vodka, plat emblématique italo-américain des années 80, mais aussi le chicken parm (une escalope panée frites avec sauce tomates et mozzarella) des meatballs et une salade César sans poulet, la vraie ! » s'enthousiasme Gianmarco qui compte bien aussi revisiter la pizza hawaïenne.

Et sans jamais déroger à une règle d'or : que des bons produits ainsi que des pâtes maison réalisées sur place.

Pour les amateurs de sucré, place au baba au limoncello, le sorbetto citron, prosecco, vodka, le traditionnel bombolone (gros beignets frits farcis de crème au chocolat) et une glace fior di latte, un clin d'œil à la chanson du groupe Phoenix, préférée de Gianmarco.

Côté boissons, Hubert annonce le retour aux fondamentaux du cocktail new-yorkais : quatre negroni à la carte pour décliner à l'envi l'amertume (classique, blanc, mezcal et rye). Moins de mixologie et plus d'authenticité encore avec le fameux dirty Martini et un gin tonic pimpé façon italo-américaine.

Une belle carte de vins naturels italien viendra compléter cette proposition italo-américaine.



COCKTAILS & ANTIPASTI JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT

Comme à New-York la ville qui ne dort jamais, VECCHIO servira la carte du restaurant de 19h00 à 23h30 mais proposera ensuite antipasti et cocktails jusqu'à 2 heures du matin. Mortadelle, charcuterie italienne et focaccia à volonté pour les noctambules.

La déco du restaurant jouera à fond le blanc – vaisselle, nappes et chaises bistrot – pour faire place aux couleurs dans l'assiette.

En accueillant Gianmarco et Hubert le Perchoir fait comme à son habitude le choix de la gastronomie mais aussi celui d'apporter toujours quelque chose de différent, une nouvelle expérience pour ses clients.

« Les résidences sont faites d'opportunités et de rencontres, explique Adrien Boissaye. Et pour nous cet esprit de la résidence est naturel. Depuis le début de l'aventure le Perchoir est l'histoire d'une bande d'amis qui ont tous participé à l'épanouissement de nos lieux. »

Infos pratiques

Du mardi au samedi

Italian Dinner de 19h00 à 23h30

Cocktails et snacks de 23h30 à 2h00

Antipasti / 8-14€

Plats / 17-36€

Vins / 30-60€

*À propos du Perchoir Group :

Référence majeure de la nuit parisienne depuis 2013, la bande du Perchoir (7 adresses dans la capitale) ne s'est jamais endormie sur ses lauriers. Inventeurs du «rooftop à la française», elle décline aujourd'hui ses savoir-faire : conception de lieux, restauration, évènementiel, innovation RSE, art contemporain, production musicale... Leur histoire est aussi celle d'une capitale tournée vers l'avenir, ouverte à la nouveauté et consciente des enjeux environnementaux.

VECCHIO

19h-23h30
DINNER & WINES

7PM
TIL
2AM

23h30-2h00
COCKTAILS & SNACKS

ITALIAN DINNER

at LE PERCHOIR

14 Rue Crespin du Gast, 75011 Paris