

CAÏUS



LE SOIR, CAÏUS AFFIRME SA PLEINE IDENTITÉ.

Au cœur du 17^e arrondissement, à deux pas des Ternes, CAÏUS cultive une singularité rare : celle d'un restaurant capable de changer de rythme sans changer d'âme.

Depuis l'arrivée du chef Francesco Garzone et de la cheffe pâtissière Alessia Trussardi, la maison a trouvé une nouvelle impulsion. Ensemble, ils ont redessiné l'identité culinaire du lieu, entre exigence, lisibilité et profondeur. Adresse bistronomique chic le midi, calibrée pour l'énergie du quartier et ses nombreux bureaux, CAÏUS révèle le soir une facette plus ample, plus construite, plus expressive.

Lorsque la lumière se fait plus douce et que le tempo ralentit, la cuisine prend le temps de se déployer. Les assiettes gagnent en relief, les sauces en intensité, les textures en précision.

Le dîner n'est pas une simple déclinaison du déjeuner : il en est l'aboutissement.



UNE CUISINE QUI S'ÉTIRE

Une fois la nuit tombée chez CAIUS, les plats gagnent en profondeur. Les jus sont plus longs, les préparations plus complexes, les montages plus précis. Certains plats n'existent qu'à ce moment-là, parce qu'ils demandent du temps.

Formé à l'Académie de Niko Romito, en Italie, **Francesco Garzone** a hérité d'une approche exigeante et intellectuelle de la gastronomie. Chez le chef transalpin, il apprend à déconstruire pour mieux comprendre, à alléger sans appauvrir, à chercher l'essentiel derrière la technique.

Cette influence se retrouve aujourd'hui chez CAIUS : une cuisine où la complexité est invisible, absorbée dans la justesse du goût.

Le soir lui permet d'aller plus loin dans cette écriture : explorer la texture d'une viande, tendre une sauce végétale, travailler une amertume avec précision, construire un plat autour d'un équilibre plutôt que d'un effet.

La milanaise de veau en est une illustration claire. Hommage à ses racines italiennes, le plat dépasse la simple référence. La viande, sélectionnée avec soin, est panée finement pour préserver son moelleux, puis relevée d'un jus aux câpres qui apporte tension et relief. Un classique, oui, mais traité avec précision.

Même esprit pour les Cappelletti : farcies au fois gras, langoustine et crème réduite. Derrière l'apparente tradition, un travail minutieux sur les cuissons, la légèreté et la profondeur aromatique.



UNE CARTE PLUS ABOUTIE ET PERSONNELLE

Le dîner offre un terrain d'expression plus large. Les assiettes se structurent autour d'un produit central, travaillé dans toutes ses dimensions. Un rouget peut ainsi dialoguer avec des cardonccello, palourdes et une sauce bouillabaisse ; tandis que la bouchée à la reine s'accompagne de garniture printanière (ris de veau, artichauts et jus de légumes).

La carte évolue au fil des semaines, portée par la saison et les trouvailles du marché. Le soir, ces variations prennent une ampleur particulière : elles permettent d'affirmer une écriture culinaire plus personnelle.

LE DESSERT COMME POINT D'ÉQUILIBRE

Au dîner, la pâtisserie d'**Alessia Trussardi** s'exprime pleinement. Formée entre Rome et Parme avant de rejoindre Paris, la cheffe développe une approche contemporaine où la légèreté et la lisibilité priment. Son travail s'inscrit dans la continuité de la cuisine : peu d'ingrédients, des saveurs franches, une construction précise.

Elle travaille notamment avec Süvy, une innovation française issue de plusieurs années de recherche, qui permet de réduire drastiquement le sucre tout en conservant sa fonction structurelle et gustative. Les desserts sont ainsi pensés sans sucre ajouté mais avec le goût du sucre, révélant davantage la matière première.



La mousse au chocolat, déclinée en différentes consistances, explore le cacao dans ses contrastes, croquant, crémeux, intense.

Le soufflé noisette et orange joue la carte de l'authenticité avec un sorbet agrumes dans un équilibre maîtrisé.

Ici, le dessert ne cherche pas l'effet spectaculaire : il vient conclure le repas avec précision, fraîcheur et cohérence.

LE TEMPS DU VIN

Avec plus de 350 références, la cave trouve également sa pleine mesure au dîner. Grands Bourgognes, Loire de caractère, Barolo structurés : la sélection navigue entre classiques et découvertes. Le service accompagne, suggère, ajuste. Ici encore, l'idée n'est pas de démontrer, mais d'accorder.

Le soir, CAÏUS ne change pas d'identité. Il en révèle simplement une autre facette. Une table où l'on prend le temps, et où la cuisine trouve toute sa mesure.

