

OSTERIA À PARIS

MADONNA

52, RUE LA FAYETTE
PARIS 9^E ARR.

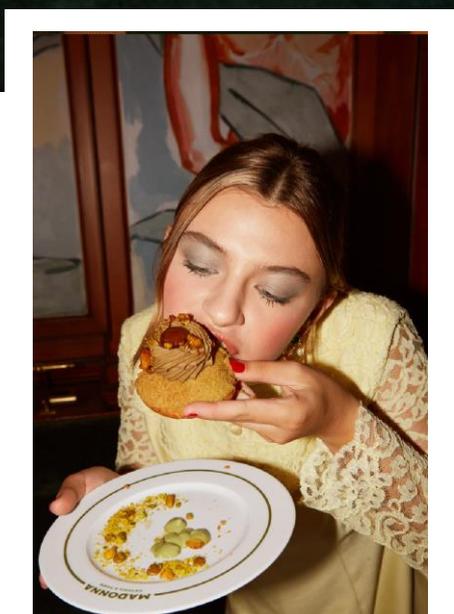
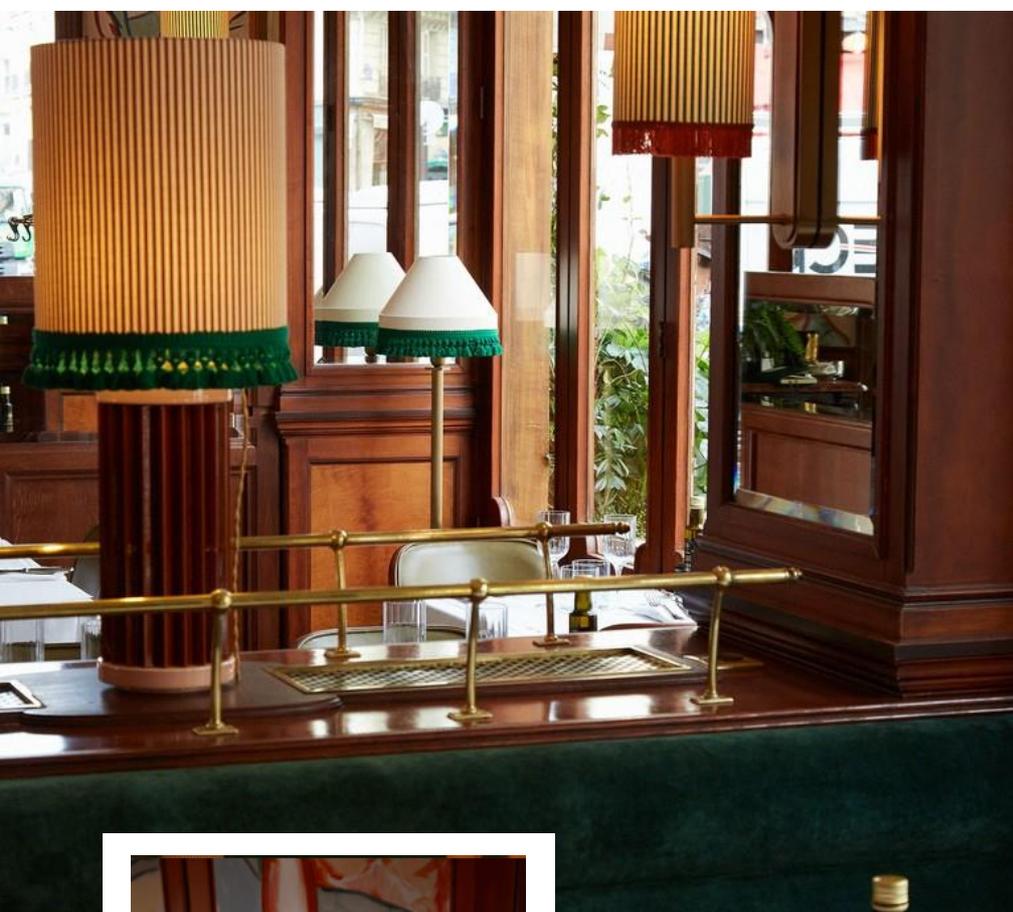
MADONNA, GRAN CAFFÈ DE PARIS.

CIAO LA MAMMA, CET AUTOMNE, CE SONT EVA-LOUISE ET ALEX, LES ENFANTS DE LA FAMILLE LAPORTE, QUI OUVRONT MADONNA, VRAI RESTAURANT ITALIEN INSPIRÉ DES BRASSERIES MILANAISES.



L'ESPRIT DU NORD DE L'ITALIE

De la Lombardie au 9^e arrondissement de Paris, il n'y a désormais qu'un pas délicieusement franchi. Avec leur Madonna, Eva-Louise et Alex Laporte déconstruisent l'image folklorique du restaurant italien et propose une cuisine de vrais plats transalpins : authentiques, généreux et réconfortants. Engagés et ultra-quali, aussi, puisque, mozzarella, huile ou charcuterie, la très grande majorité des fournisseurs se trouvent en Italie et sont, eux-mêmes, de vrais amoureux du produit.



Vestes blanches et nœud-papillon noirs, les serveurs et la décoration évoquent l'esprit tradi des grands cafés milanais, ce mélange de classicisme, de kitsch et de modernité typiquement italien. Oubliés le solo pasta et les pizzas, ouvert début octobre avec ses 150 couverts, Madonna - ainsi appelé en hommage à la Madonnina du Duomo et clin d'œil aux centaines d'adresses milanaises qui portent ce nom très classique - offre un nouveau repaire où déjeuner boulot et dîner entre amis.



Pas de pizzas, punto e basta.

Réunis autour d'une même passion des bons ingrédients, deux chefs s'accordent et se complètent pour développer une carte typiquement italienne, raffinée et exigeante, version Madonna. Formé par sa grand-mère à Palerme, le chef sicilien Danilo D'aquila et le chef exécutif Stéphane Mangin travaillent des produits transalpins frais et de saison pour proposer antipasti misto, focaccia, ossobuco ou ravioli, tous maison, travaillés selon de traditionnelles recettes. Des classiques parfois pas si classiques avec, par exemple, une milanaise côte de veau panée « perdue » et des pâtes aux oursins.

Pas systématiquement à la carte, ces dernières marquent l'engagement d'une maison pour laquelle les quatre saisons n'évoquent pas une pizza ou un opéra, mais bien l'envie de suivre le rythme de la nature. En décembre, pas de tomates à la carte, donc, mais de la soupe à l'italienne, réconfortante à souhait.



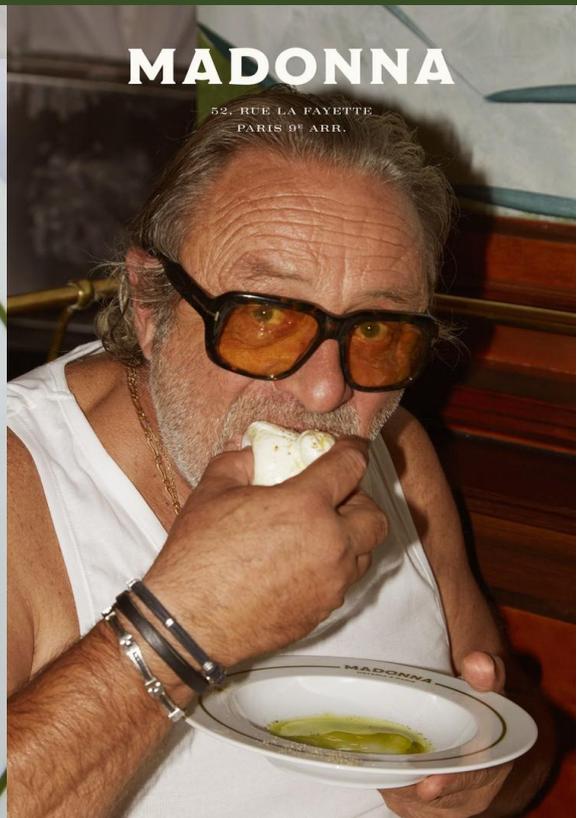
La légèreté du tiramisu retrouvée

Présentation simple et assiettes généreuses ne font pas oublier toute la technique, la maestria, oserait-on, derrière la cuisine de l'osteria Madonna. Cela est également le cas de sa pâtisserie, imaginée et réalisée par la jeune cheffe pâtissière Margaux Bataille. Passée par les fourneaux du Chef Laurent Duchêne, elle sublime le baba version limoncello et servi pour deux ou l'affogato - cette glace vanille noyée dans un shot de café.-, et réinvente le chou en un craquelin fourré d'une crème à la pistache fraîche. Plat phare de ces dolci, le tiramisu est exécuté minute selon sa recette originale sous les yeux des convives. L'une des recettes les plus galvaudées retrouve alors ses lettres de noblesse et sa légèreté d'antan. Non imbibés, les biscuits sont en effet fondants à souhait et offrent une savoureuse expérience.

DES PRODUITS ITALIENS DE QUALITÉ



Taleggio, gorgonzola et formaggio al tartuffo, la carte des desserts comporte aussi une fine sélection de fromages, tous en provenance directe d'Italie. C'est le cas de nombreux ingrédients de la cuisine selon Madonna, très attaché - et engagé - à l'idée d'utiliser des produits authentiques ; bien élevés, cultivés ou pressés. C'est le cas, par exemple, de l'huile d'olive - utilisée en cuisine et sur les tables - réalisée en collaboration avec la masseria Santa Venia située dans les Pouilles. Très fruité, le nectar issu de la récolte de cette petite ferme en 2023 est un délice. Même démarche pour la charcuterie et notamment le jambon de Parme, choisi parmi les viandes de la salumeria Bedogni Edigio, valorisant depuis plus de 60 ans des méthodes traditionnelles. En provenance de la ferme laitière de Campanie Casa Madaio et du pastier responsable - il fait lui-même pousser son blé - Mancini, mozzarella et pâtes sèches témoignent elles aussi de ce sourcing très travaillé. Le pain, quant à lui, provient de la porte d'à côté et des boulangeries Union.



MADONNA

52, RUE LA FAYETTE
PARIS 9^E ARR.

UNE CAVE ET DES COCKTAILS SINGULIERS



Développée avec le spécialiste des vins italiens Bonte di Vino, la carte des vins s'est, elle aussi, attachée à aller chercher références de petits domaines et grands vins transalpins d'exception. Parmi eux, Monte Piccione d'Abruzzo et Poderi Sanguineto ou les incroyables Etna Bianco et Barolo 2016. Très qualitative, la sélection de vins effervescents permet enfin de déguster à Paris un très bon verre, équilibré et non amer, de Prosecco, Moscato ou Lambrusco. Tous sont italiens, comme de nombreux softs (Chinotto, aranciata, limonade...) et liqueurs. Souvent distillées maison, ces dernières entrent dans la composition de cocktails singuliers, imaginée spécialement pour l'Osteria Madonna par le mixologue italien Marco Balestra. Madonna Spritz, Negroni à la truffe ou Espresso Giandua Martini, voici les grands italo-classiques réinventés, la légèreté des 50's, le temps d'un instant, retrouvée.

ENTRE FRESQUES ET VELOURS

Si les boiseries extérieures n'ont pas bougé et conservent l'allure des brasserie parisiennes d'époque, l'intérieur de Madonna est désormais chargé de ce petit quelque chose fait de liberté, de décalage et de truculence, de cette italianité que seuls les grands cafés milanais laissent, en un éclat de rire, échapper. Support d'expression italien s'il en est, une fresque joyeuse s'étale sur les murs de la grande salle. Léger, comme spontané, le trait du peintre romain Roberto Ruspoli (auteur, notamment, de peintures pour Soho House Paris) offre une réinterprétation contemporaine de scènes et motifs classiques. Décoratrice et maman d'Eva-Louise et Alex Laporte, Véronique Laporte a choisi de conserver la structure du lieu et ses détails de laiton. Elle utilise le velours pour réchauffer cet endroit désormais éclairé à la lumière de lustres à franges spécialement dessinés pour lui. Un style qui résume bien l'esprit convivial, mais raffiné, de cette confort place, nouvelle adresse des connaisseurs et amateurs de véritable cuisine italienne.



MADONNA

52, RUE LA FAYETTE
PARIS 9^E ARR.



OSTERIA À PARIS

MADONNA

52, RUE LA FAYETTE
PARIS 9^E ARR.