

DOSSIER DE PRESSE

Ada mi

L'ITALIE AU GOÛT D'INÉDIT.



L'Italie au goût d'inédit

Une cuisine transalpine mêlant tradition et esprit d'aventure, technicité et hardiesse : voilà la petite révolution culinaire qui s'opère en catimini chez Adami.

C'est au cœur du quartier de Pigalle que Christopher Kelsey a ouvert son premier restaurant comme un royaume où la pâte fraîche — faite maison — est reine et où les spécialités de la botte s'épanouissent en prenant de savoureuses libertés.

Le chef Marco Sergiampietri y imagine une carte composée d'antipasti, de primi et de dolce qui évoluent au fil des jours et sont dimensionnés pour pouvoir être multipliés sur les tablées.

Diplômé de l'école hôtelière de Glion (Montreux), l'helvético-américain Christopher Kelsey a exploré la scène culinaire à travers plusieurs expériences en Suisse, à Londres et aux Etats-Unis avant de poser ses valises à Paris pour y concrétiser son rêve de jeunesse : ouvrir un restaurant.

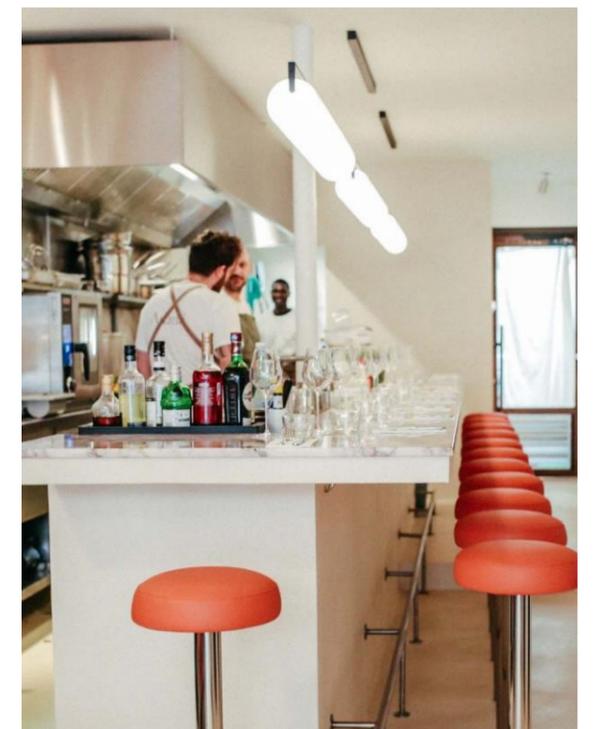
Passionné par les pâtes, il en a étudié tous les contours, découvrant ainsi leurs centaines de formes et la diversité des sauces qui les accompagnent d'un village à l'autre de l'Italie. Si l'origine de l'aliment le plus emblématique de la botte est discutée, l'artisan de leur commercialisation est clairement identifié : il se nomme Paolo Adami et il est celui qui, en 1740, réussit à obtenir l'autorisation de la ville de Venise pour ouvrir la première usine de pâtes.

Christopher a donc choisi de nommer son restaurant en hommage à celui qui se vit jurer de transmettre son secret de fabrication aux Vénitiens afin que perdure son savoir-faire... Un savoir-faire au cœur de l'approche de Christopher, qui tenait à proposer non seulement des pâtes fraîches, mais plus spécifiquement des pâtes fraîchement réalisées sur place, ce qui est rarissime dans les restaurants de l'Hexagone.

Avec Adami, Christopher fait le vœu d'une bistronomie italienne haut de gamme mais accessible et de recettes singulières mais accueillantes.



Le lieu est à l'image de cette ligne : claire et chaleureuse , propice à accueillir aussi bien des couples ou des amis que des gourmets solitaires, avec des espaces adaptés comme le comptoir face cuisine et celui face à la rue Pierre Fontaine.



C'est à Marco Sergiampietri que Christopher a donné carte blanche pour élaborer le menu d'Adami, dont les plats sont amenés à évoluer plusieurs fois par semaine, au fil de l'inspiration du chef et au plus près du marché et des saisons.

De son passage par les cuisines de l'Atelier de Joël Robuchon Etoile, d'Il Carpaccio (Royal Monceau), ainsi que celles de l'Hôtel de Crillon, puis de Joya avec Hélène Darroze et du George (Four Seasons George V) où il fut sous-chef, Marco conserve une maîtrise technique poussée et un goût de la sophistication, qu'il combine chez Adami avec une approche créative où les recettes traditionnelles forment le terreau fertile de ses réinterprétations.

Des pâtes fraîches faites maison aux autres délicates déclinaisons de la cuisine transalpine, les assiettes sont pensées en format primi pour que l'on puisse en goûter une diversité.

On pourra ainsi partager une focaccia surmontée de lardo di Colonnata avant de jeter son dévolu sur un vitello défiant le tonnato avec une sauce de saison, et pour commencer ce printemps à l'artichaut, feuilles d'artichaut frites et condiment à l'ail noir. Suivent une langoustine tout juste passée au chalumeau barbotant dans une sauce à la pizzaiola; et enfin les pasta comme des raviolis généreusement farcis aux travers de cochon



de lait et nappés d'une sauce aux carottes ou encore des tagliolini au pesto à l'ail des ours, amandes et moules.

Marco, qui cite Alain Passard comme idole, imagine également de nombreuses options végétariennes, comme cette salade romaine grillée revisitant la César avec une sauce des plus originales aux pignons de pin et un assaisonnement façon puttanesca; puis des agretti juste snackés et déployés sur du stracchino et un coulis de poivron jaune mais aussi ces gnocchis à l'eau de tomate réduite recouverts d'une revigorante sauce à l'œuf.

S'agissant des desserts, ce sont la simplicité et la gourmandise qui président, avec un torta di mele à la façon d'un clafoutis aux pommes de Paola (la belle-maman de Marco) et crème anglaise ou une sphère de chocolat couvrant une mousse au chocolat blanc, entourée de noisettes et recouverte minute de chocolat fondu qui reprend les codes du gianduja.

La précision se décline dans le sourcing, opéré chez des fournisseurs italiens pour les produits qui le réclament et français pour le reste (Beaugrain pour les légumes, Franco Gulli pour les fromages DOP, Boucheries Nivernaises pour les viandes...).

La carte des vins, majoritairement nature, revendique légèreté et ouverture à l'international et autour de la botte, avec



des propositions venues d'Italie (des bulles Garbo Fizz de Vini Sassara, par exemple), de France (un accessible cabernet franc Peu Muleau du Domaine de la Chevalerie), d'Autriche (l'excellent Fruitloops blanc de Claus Preisinger) ou encore de Hongrie (un croquant Pinot blanc Feherburgundi du domaine Weingut Weninger).

Les cocktails oscillent eux aussi entre tradition et audace (americano, sour negroni, spritz bergamote sureau...) et comprennent une jolie proposition sans alcool (infusion glacée au jasmin et sirop d'orgeat).





Le panache des assiettes résonne avec une décoration raffinée mais à chaleur humaine signée par l'agence d'architecture Cent 15. Pierres blanches aux murs, béton ciré, et tables en bois s'encanaillent d'assises abricot, tandis qu'un extraordinaire comptoir en quartz donne accès au spectacle de la cuisine ouverte...

Le long de la salle — d'une capacité de 40 couverts — un mini-lounge illuminé de néons roses permet de siroter des cocktails, juste avant de passer aux choses sérieuses.



pierres blanches aux murs, béton ciré, et tables en bois s'encanaillent d'assises abricot, tandis qu'un extraordinaire comptoir en quartz, donne accès au spectacle de la cuisine ouverte...

19 bis

Adami



Adami

mi

19 bis rue Pierre Fontaine,
75009 Paris 75009

Ouvert midi (12h-14h30) et soir (19h-23h),
du mardi au samedi

Assiettes entre 4€ et 18€

Exemple pour deux personnes :
deux anti pasti & une pasta 35 à 40€.

NÉROLI
AGENCE DE COMMUNICATION