



*Massimo Mori, "le Dupont-Moretti de la gourmandise"*

(Portrait, par [Gilles PUDLOWSKI](#))

"Il n'est pas seulement un bavard impénitent, natif de Mantoue, parlant français comme vous et moi, mieux même, avec des formules universitaires, vantant le produit de son pays avec la ferveur d'un avocat des Assises défendant la tête de son client. Une sorte de Dupont-Moretti de la gourmandise transalpine ? Il y a de ça chez Massimo Mori qui est cet

ambassadeur impénitent de l'Italie éternelle, de la Botte savoureuse, des mets de tradition. Chez Armani, pour le compte de Giorgio Armani, avec sa double table – chic et étoilée en étage, trattoria raffinée et contemporaine au rez de chaussée – dans l'ancien Drugstore germanopratin devenu [l'Emporio Armani](#) ; ou chez lui, face à la Bourse, au [Mori Venice Bar](#), Massimo le magnifique raconte son histoire, celle de son parcours, qui suit le fil des meilleurs produits de l'Italie dans toutes ses saveurs variées, celle de ses régions si gourmandes du Nord au Sud.

Au départ, le petit garçon de Viadana, village de la province si riche de Mantoue, la glorieuse cité des Gonzague, grandi dans les méandres de la plaine du Pô se destine au service des palaces. Il suit les cours de l'école hôtelière de Bellagio au bord du lac de Côme, travaille au Sporting Club de Monza, file en Suisse à Arosa, quitte l'Hélievétique pour la France en 1975, pour travailler – « je devais remplacer au Ritz, quelqu'un qui n'est jamais parti » . Il se retrouve en extra chez « Pizza Pino », aux Champs-Élysées, y apprend « tout ce qu'il ne faut pas faire » . Mais il apprend les plus rudes rudiments des métiers de salle. « J'ai travaillé avec des clients difficiles » . Retourne en Suisse au Royal Savoy de Lausanne. Là, il règne au bar, doit céder aux caprices du roi d'Espagne et de la Duchesse de Kent. Le jour de la mort de Franco, il reçoit un télex qui lui permet d'apprendre la nouvelle à sa clientèle et de la surprendre"

***Le [Mori Venice Bar](#) propose une carte "Entre terre et mer" pour tous les amateurs de gastronomie italienne. Ainsi qu'un menu "Dégustation à l'aveugle" qui se décompose en 5 temps selon les saisonnalité et les inspirations de Matteo CATTANEO, le nouveau Chef du restaurant.***

***Venu tout droit de Lombardie, le Chef CATTANEO a su séduire les meilleures tables étoilées italiennes : Ristorante Duomo Ragusa, Antica Corona Reale cervere, Hotel Splendide Royal Lugano...***

***Il met dans votre assiette toute l'âme de l'Italie.***

***Pour offrir ou pour le déguster, l'équipe du Mori Venice Bar vous accueille en terrasse de 11h à 21h mais peut également [vous livrer chez vous](#).***



## ***Mori Venice Bar***

27, Rue Vivienne  
75002 Paris

Ouvert du lundi au dimanche  
De 11h à 13h et de 18h à 21h

