

QUAND LE CINÉMA SE MET À TABLE : STERN RISTORANTE CÉLÈBRE LA MAGIE DE VENISE À L'OCCASION DE LA MOSTRA



DU 1^{er} au 12 septembre 2026, trois plats signatures invitent les Parisiens à redécouvrir Venise à travers ses plus belles scènes de cinéma.

Il y a des villes qui inspirent les cinéastes autant que les chefs. Venise est de celles-là. Depuis des décennies, la Sérénissime est le décor d'histoires d'amour, de rencontres inattendues et d'instant suspendus, immortalisés par les plus grands réalisateurs. À l'occasion de la 83^e Mostra de Venise, Stern Ristorante fait dialoguer ces deux patrimoines en proposant, un menu éphémère composé de trois créations « *hors carte* » inspirées de scènes cultes tournées dans la cité des Doges.

Pensées par les chefs Massimiliano Alajmo et Alessandro Fornaro, ces créations ne cherchent pas à reproduire les plats vus à l'écran. Elles en capturent l'émotion. Un regard échangé sur une terrasse de la place Saint-Marc, un repas populaire devenu irrésistible, un dîner improvisé dans une modeste trattoria... Chaque assiette traduit en saveurs un moment de cinéma et raconte une Venise intime, loin des clichés.

Cette lecture sensible de la ville s'inscrit dans l'univers culinaire de Massimiliano Alajmo. À Venise, il signe notamment la cuisine du Ristorante Quadri, l'emblématique table de la place Saint-Marc, où la gastronomie puise son inspiration dans l'histoire, la lagune et les produits du marché du Rialto. Chez Stern Ristorante, cette même philosophie se décline avec une liberté toute parisienne.



Spaghetti au café, blettes et anchois

Inspiré de Vacanze à Venise (Summertime) de David Lean (1955)

Des spaghettoni nappés d'une émulsion au café, accompagnés de blettes multicolores et d'anchois de Cantabrie. Le café évoque les terrasses historiques de la place Saint-Marc où naît la rencontre entre Jane Hudson et Renato, tandis que l'anchois rappelle la lagune qui façonne l'identité culinaire de Venise. Une composition délicate, entre amertume, salinité et douceur.

Risotto à la saucisse et aux haricots au vin rouge, huile d'olive vierge extra et sorbet à l'oignon rouge

Inspiré de Dove vai in vacanza ? (1978)

Un risotto généreux, cuisiné au vin rouge, relevé d'une huile d'olive vierge extra et terminé par un surprenant sorbet à l'oignon rouge. Une réinterprétation du plat populaire que les héros du film dégustent avec gourmandise, jusqu'à faire changer d'avis les clients les plus sophistiqués du restaurant.



Œuf au thon

Inspiré de Pain, Tulipes et Comédie (Pane e tulipani) (2000)

Un œuf au jaune coulant, garni d'un gelato de ventrèche de thon et accompagné de chips de riz croustillantes. Une création inspirée du modeste plat de thon servi à Rosalba lors de sa première soirée à Venise, transformé ici en une assiette aussi délicate que poétique.

À travers cette parenthèse gastronomique, Stern Ristorante célèbre une Venise vivante, sensible et profondément inspirante. Celle où la cuisine raconte autant d'histoires que le cinéma, où une simple assiette devient le souvenir d'une scène, d'un regard ou d'une émotion.

Une invitation à voyager au cœur de la Sérénissime... sans quitter Paris.

INFORMATIONS PRATIQUES

Stern Ristorante

47, passage des Panoramas, 75002 Paris

Ouvert du mardi au samedi

Plats disponibles du 1er au 12 septembre 2026

Spaghetti au café, blettes et anchois – 28 €

Risotto à la saucisse et aux haricots au vin rouge, huile d'olive vierge extra et sorbet à l'oignon rouge – 30 €

Œuf au thon – 26 €

ALAMO™

STERN
ristorante