Ouverture : Laïa Monceau, l'adresse ensoleillée du 8ème arrondissement

Avec sa large terrasse dans un écrin de verdure et son potager sur le toit, Laïa Monceau offre une échappée gourmande pour s'éloigner du tumulte parisien. Ce bistrot méditerranéen est un lieu où l'on se sent bien, tout de suite — un cadre feutré, une équipe souriante et un sentiment d'être en vacances. Pour s'installer, c'est le choix du roi : au bar pour un verre avant de dîner, à la table du chef près du théâtre des cuisines, à la table d'hôtes surplombant la pièce, ou encore dans la salle profitant de la vue dégagée par les baies vitrées. De l'autre côté, le spectacle se joue à ciel ouvert sur le jardin : à l'ombre d'un citronnier l'été, ou abrité sous la véranda l'hiver, c'est une ode au dolce far niente. Raffinement, confort et élégance sont les maîtres mots de ce restaurant — sans jamais se prendre au sérieux.

La carte est un grand plongeon vers le Sud, avec des plats aux inspirations italiennes. Le chef Sacha Perrin (passé par les cuisines de Simone Zanoni au George V, et Gordon Ramsay au Trianon Palace) a plus d'un tour dans sa Botte — il réveille avec subtilité cette cuisine chaleureuse et familiale. Les entrées sont rafraîchissantes comme une soirée d'été : arancini safranés, burrata des Pouilles aux tomates anciennes, fleurs de courgette et ricotta, vitello tonnato... Pas de dépaysement total sans les « Laïazzas », ces délicieuses pizzettes gastronomiques, préparées à base de levain naturel, plat signature de Laïa. Les plats célèbrent la gastronomie transalpine, en respectant la symphonie primi-secondi. Tout d'abord des pastas réalisées avec maestria comme les raviolis del Plin maison, la fregola sarda aux fruits de mer et émulsion n'duja, ou les gnocchis tomate-burratina-taggiasche. Puis, le chef porte le goût de grâce : épaule d'agneau confite à basse température, cabillaud à l'oseille, poulpe gari gari, ou encore

côte de veau à la milanaise. Les desserts terminent ce périple sur le littoral avec un Laïamis, une pavlova fraise rhubarbe basilic, et des choux à la pistache de Sicile.

Le voyage en terres estivales continue sur la route des vins. Sillonnant la France, l'Italie et l'Espagne à la recherche d'artisans vigneron et terroirs d'exception, la carte propose une diversité d'appellations et de cépages, trônant sur les étagères de la cave vitrée. Et comme dans les autres adresses FUGA, une attention particulière est apportée au sourcing des produits : les aromates sont piochées directement dans le potager du restaurant, et les ingrédients sont minutieusement sélectionnés par les chefs exécutifs Stéphanie Moquet et Francesco de Stefano. Avec une cuisine si juste, locale et de saison, l'ambition est de faire toujours mieux en visant les macarons Écotable, à l'instar de Francette.

Côté déco, Laïa Monceau est le fruit de la créativité rayonnante du studio Adjamée, mené par Talissa Bachelot et Alice Caemard. Elles ont imaginé une adresse raffinée, féminine, avec une influence mode et des détails pointus. Tout a été pensé pour évoquer la quiétude d'un jour d'été : des motifs d'astre radieux habillent les poutres et luminaires, et la mer est soulignée par ses ondulations. La couleur terre de Sienne vient réhausser le blanc chaud des murs, ou le raphia et l'osier du mobilier. Partout, des matières naturelles, artisanales, chaleureuses et profondes. Tout en rondeur, la pièce s'ouvre avec un bar voluptueux, puis s'élançe tout au long de grandes arches, lui donnant des airs de villa toscane. Plusieurs pièces d'artisanat chinées, quelques miroirs piqués, des alcôves intimes, et les banquettes centrales dessinées sur mesure complètent ce cadre à la fois élégant et décontracté.