

SAMARITAINE - NOUVELLE TABLE :

Bouillante



@Anicée Dufour

Bouillante

De ses origines italiennes et méditerranéennes, Justine Piluso a hérité une personnalité solaire et une joie communicative. Cette cheffe, née en 1992, est passée par l'École Jean Drouant à Paris, puis par l'Institut Paul Bocuse à Lyon avant d'ouvrir son propre restaurant, Le Cappiello, dans le 15ème arrondissement parisien.

Après une participation remarquée à l'émission Top Chef en 2020, elle enchaîne les projets en apportant sa touche personnelle : une cuisine consciente et raisonnée, et une envie de faire plaisir avant tout.



@Anicée Dufour

À la Samaritaine, Justine Piluso ouvre Bouillante ! Un bar à pâtes gourmand et réconfortant pour l'hiver, avec des menus à base de produits de saison. Le restaurant propose une soupe en entrée ou

une « bruschetine », une petite bruschetta sur du pain baguette, pour éveiller les papilles.

Composez ensuite votre plat avec un type de pâtes au choix - linguine, fusilli ou autres -, quatre sauces différentes et un topping comme des noix, du parmesan ou des herbes fraîches. Terminez avec une dose de douceur en dessert, grâce à un tiramisu ou un cake du moment.

Bouillante à la Samaritaine

Bâtiment Rivoli, 1er étage

Du mardi au dimanche, de 11h30 à 17h