



LE MONTANA by *Ticca*

Nicola Iovine, patrons de deux restaurants à Paris,
s'associe à *Salvatore Ticca*, chef-propriétaire du
Shardana, pour faire revivre le **Montana** dans
l'esprit de la dolce vita.





DEUX ITALIENS À PARIS

Au coeur de Saint-Germain-des-Près, entre *les Deux Magots* et *le Café de Flore*, à deux pas de l'Écume des Pages, **le Montana** est un mythe.

L'un des clubs les plus chics de Paris, mais pourtant discret, pas m'as-tu-vu pour deux sous, les personnalités qui le fréquentaient tenaient à leur tranquillité. C'est dans ce petit théâtre mondain chargé d'histoire(s), que Nicola Iovine relève son plus grand défi.



MONTANA - BY TICCA



PLUSIEURS SALLES, PLUSIEURS AMBIANCES

Le Montana a toujours été une boule à facettes. De la cave voûtée aux pierres apparentes au rooftop avec vue imprenable sur Notre-Dame-de-Paris et le Sacré-Coeur, du lounge intimiste au rez-de-chaussée à l'espace plus convivial au 1er étage, il promet des expériences multiples sans jamais lasser. Pour réaménager l'ensemble, Nicola Iovine a fait appel à Chantal Jaïs, architecte d'intérieur adepte de lignes épurées et de tons clairs. Marbre, chaises en velours, parquet, belles lampes et lampadaires pour des éclairages tamisés et des ambiances feutrées, rien n'est laissé au hasard pour créer une atmosphère propice à la détente comme aux repas d'affaires.





Pour Salvatore Ticca, c'est comme un rêve, dans un quartier qu'il adore.

« Chaque région d'Italie à ses spécialités. J'aimerais les faire découvrir et re-découvrir. Pas les classiques lasagnes, escalopes milanaises ou pâtes carbonara, une Italie que tout le monde ne connaît pas, que tous les cuisiniers à Paris ne cuisinent pas. »

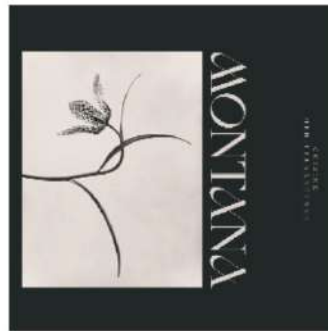
On y vient pour piocher à la carte mais aussi se laisser porter par un menu dégustation où l'ensemble du bassin méditerranéen est le bienvenu. Le tout en accord avec des vins français mais surtout italiens, dont des pépites venues de Sardaigne, bien sûr, et de délicieux cocktails, on est au Montana ou pas ?



MONTANA - BY TICCA



On pourra aussi s'attabler en cuisine, au plus près du chef, en immersion dans les saveurs et les parfums de l'Italie. Au sous-sol, on découvre une table pour 6 ou 8 personnes. Le rez-de-chaussée peut accueillir jusqu'à 24 couverts mais aussi quelques clients au bar, avec une carte de cocktails et de tapas. Au 1er étage, d'une capacité de 30 couverts, trône une grande table d'hôte. Le rooftop, enfin, peut recevoir 30 personnes, pour un verre et quelques grignotages, mais aussi pour patienter avant son repas ou pour prolonger le plaisir après. Et s'il est vraiment trop tard pour rentrer, le Montana conserve six chambres. Pas belle la vie ?



MONTANA - BY TICCA

P O R T R A I T

NICOLA IOVINE



NAPOLITAIN BON TEINT

Nicola Iovine est né dans un quartier populaire de Naples. Il a grandi dans la lumière d'un soleil de plomb, le vacarme incessant d'une foule volubile et les odeurs envoûtantes d'une ville dont le cœur bat au rythme de ses trois idoles, Dieu, Maradona et la pizza. Il n'y a pas de restaurateurs dans la famille mais, en Italie, toutes les mères sont des cheffes. Nicola sait très tôt que la cuisine sera son univers. À l'âge de 15 ans, il livre des pizzas avant de les faire lui-même, pizzaiolo puis cuisinier comme une évidence. Faire le marché est sa passion. Curieux et visionnaire, il observe l'évolution des farines utilisées, des ingrédients toujours mieux sourcés. Le mélange de tradition et de modernité lui plaît. La pizza napoletana change, sa croûte devient plus épaisse et moelleuse, sous l'influence de l'autolyse boulangère à la française, elle gagne ses galons de plat gastronomique sans perdre son âme, et entre de plain-pied dans le 21^e siècle. Après une saison à Lampedusa, puis à Turin, Nicola monte à Paris en 2009 pour aider un ami à ouvrir

son osteria. Il a 27 ans et doit rester 2 ou 3 mois, mais le séjour se prolonge. En 2014, les deux associés ouvrent dans le 9^e arrondissement. L'année suivante, Nicola décide de voler de ses propres ailes. Il crée Iovine's Louvre, dans le 1^{er} arrondissement de Paris, tout près de la Bourse du Commerce, avec un slogan modeste et ambitieux : « l'art de la pizza napolitaine ». En 2018, il se dédouble dans le 3^e arrondissement avec Iovine's Marais. Le projet suivant, encore plus cher à son cœur puisqu'il porte le prénom de sa mère et de sa fille, Caterina, voit le jour en pleine pandémie, à l'été 2021. Pas de quoi freiner sa fibre entrepreneuriale puisqu'il s'attaque maintenant au Montana, lieu mythique du clubbing parisien. E la nave va !

P O R T R A I T

SALVATORE TICCA



AU NOM DES SARDES

Au pied de la Supramonte, la vie coule paisiblement, entre plaines et hauts-plateaux, canyons et pics rocheux. C'est là, au coeur des vignes et des oliviers, que Salvatore Ticca a vu le jour et a vécu toute son enfance. On est dans le village d'Oliena, au centre-est de la Sardaigne. De l'autre côté, le golfe de Orosei et la Méditerranée. Élevé par des parents associés à des vignerons, il commence par se faire un peu d'argent à la plonge des restaurants locaux. Il y tombe amoureux de la cuisine. Pour son apprentissage, il vagabonde entre la Sardaigne et Londres, le Piémont et la France. De son expérience dans son pays, il garde une frustration, celle de ne pas suffisamment travailler le terroir de son île surnommée « empreinte du pied de Dieu ». Il garde ça en tête lorsqu'il arrive à Paris, dans les valises de son patron sarde qui doit y ouvrir un restaurant dans le quartier de la Villette. Venu pour l'aider à monter la carte, il s'y sent bien mais on ne le laisse pas vraiment s'exprimer, entre lasagnes, pizza et pâtes à la bolognaise. Il s'associe

malgré tout et, en 2015, se relocalise dans le 15^e arrondissement en ouvrant le Shardana (« peuple de la mer » arrivé d'Égypte pour s'installer en Sardaigne). Seul à bord, il peut enfin proposer une cuisine sarde à la fois authentique et réinventée, entièrement faite maison avec des produits venus majoritairement de là-bas. Carte ou menu dégustation, dans la discrète rue du Théâtre, il conquiert un public fidèle qui vient, entre autres, pour ses culurgiones, gros raviolis dodus à la pomme de terre et au fromage, ou ses autres pâtes typiques, lorigghitas, malloredus ou pistigione. Dépaysement garanti !

Ce Napolitain chantre d'une gastronomie italienne réconfortante, enracinée dans la cucina povera pour la porter vers les sommets du bon goût, transforme le lieu en trattoria haut de gamme à la déco élégante, sous le nom de Montana da Ticca (Montana chez Ticca). Ce projet est en effet celui d'une belle rencontre avec Salvatore Ticca, chef-proprétaire du Shardana (Paris 15e), cuisinier créatif de son terroir sarde mais également de tout un pays uni cher à Garibaldi. Ils travaillent ensemble depuis plusieurs mois, chacun chez soi, les voilà enfin réunis.

« Au Montana, nous proposons une haute gastronomie italienne mais chaleureuse, précise Nicola Iovine. On veut mettre à l'aise tout le monde, on ne cherche pas l'étoile, on veut juste la voir dans le regard des clients. »



NICOLA IOVINE
SALVATORE TICCA

MONTANA



LE MONTANA by *Ticca*

*

28 rue Saint-Benoît
75006 Paris

@montana_byticca
montanabyticca.com

