

L'ADRESSE
47, passage des Panoramas,
Paris 2^e.
Tél. : 01-75-43-63-10.

L'INCONTOURNABLE
Les tagliolinis.

LE GESTE VERTUEUX
Rien à signaler.

L'ADDITION
Autour de 70 €.



CAFFÈ STERN, Venise à Paris.

LA SUGGESTION DU CHEF

COUP DE POUCE, SOUTIEN EN TEMPS DE CRISE... CHAQUE SEMAINE, UN CHEF PARTAGE SON ADMIRATION POUR UNE AUTRE TABLE. ALEXANDRE GAUTHIER, À LA TÊTE DE LA GRENOUILLÈRE, SON RESTAURANT ÉTOILÉ DANS LE PAS-DE-CALAIS, A ÉTÉ CHARMÉ PAR LA CUISINE ITALIENNE À LA FOIS POPULAIRE ET AUDACIEUSE DES FRÈRES ALAJMO.

Texte Marie ALINE

ALEXANDRE GAUTHIER EST À LA CROISÉE DES CHEMINS. Sa Grenouillère, lieu hybride, à la fois étoilé et décalé, est située à La Madeleine-sous-Montreuil, dans le Pas-de-Calais, entre la Belgique et les pays nordiques. Pourtant, lorsqu'il veut soutenir un restaurant, sa première pensée est pour l'Italie. « *Mon pays préféré en Europe. La pandémie lui a fait du mal. Le chômage y a explosé, les gens ne sortent plus au restaurant. Venise et Rome sont vides alors qu'elles n'ont jamais été aussi belles. Nos confrères morflent. C'est triste car la cuisine populaire est toujours bonne en Italie. Le Caffè Stern me le rappelle à chaque fois que j'y vais.* »

Les frères Alajmo, forts de leur succès à Padoue avec Le Calandre, ont multiplié les adresses dans des lieux historiques italiens, dont Quadrino, sur la place Saint-Marc, à Venise. Jusqu'au jour où ils tombent amoureux de l'ancien atelier de gravure de Maison Stern, passage des Panoramas, à Paris. Le lieu répond en tout point à leurs exigences nostalgico-esthétiques. Starck y met sa patte et

voici la Vénétie sur les Grands Boulevards. Ouvert depuis 2014, le Caffè Stern, au parquet qui grince et aux petites salles en enfilade qui invitent à la discrétion, ne désemplit pas. Les hommes d'affaires commandent à l'ardoise. On passe devant les cuisines ouvertes pour aller se laver les mains. La pénombre est de mise alors que dehors le soleil est encore en service. L'accent italien des serveurs, estompé par le masque, rend les échanges ubuesques. La carte est fournie, osée parfois (le cappuccino de bolognaise est intrigant), l'écriture bien serrée : *primi, secondi, contorni, dolci...* Pas de doute, nous sommes quelque part en Italie.

Le voyage commence par un morceau de pain trempé dans une huile d'olive bien verte. La brandade de morue est sculpturale. Quelques artichauts effilés lui donnent un volume violacé. De fines tranches de poutargue relèvent la douceur de ce plat timide. Les tagliolinis à l'aneth, homard, pagre et pistache font saliver d'avance. Ces sortes de tagliatelles très fines sont enroulées en forme d'œuf au creux de l'assiette. L'aneth est sobre, à l'instar de la pistache, que l'on ne décèlerait pas si elle n'avait été annoncée. Pagre et homard se confondent pour laisser la part belle à la maestria des tagliolinis. Tout est dans la texture, donc dans la cuisson. Sous la dent, la pâte résiste avant de ployer et de délivrer ses sucres. Un instant, on regrette de ne pas avoir suivi l'inspiration d'Alexandre Gauthier, en la jouant populaire. Il y avait à la carte de simples spaghettis à l'huile d'olive, poivre et piment... Alors, pour finir sobrement, la conclusion s'organise autour d'un panettone à la sauce pralinée. Difficile d'en venir à bout. De toute façon, la décision est prise. Il n'y aura plus qu'une chose à faire une fois rentrée au bureau : prendre un aller-retour Paris-Venise. (M)