



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

L'ITALIE CHIC, CHÈRE ET... DÉLICIEUSE

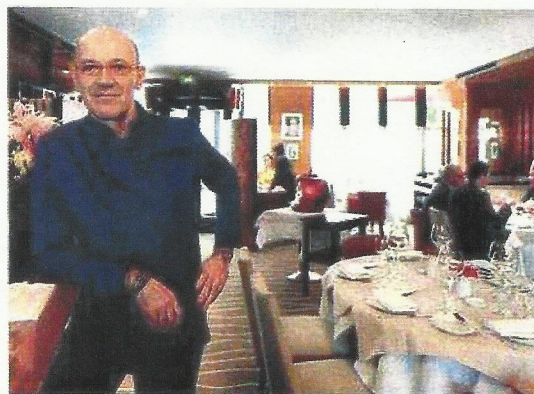


Voilà un italien comme on en trouve à Venise ou à Florence. Chic et engageant. Boiseries blondes, banquettes confortables, nappes blanches bien tendues. En plein Carré d'or parisien. A quelques dizaines de mètres du 3 étoiles de Pierre Gagnaire ; à quelques foulées du *Fouquet's*. **Penati al Baretto** est le genre d'endroit où l'on a envie de se caler, en laissant carte blanche à un barman avisé et au maître des lieux, l'excellent directeur de salle Sandro Funaro. L'endroit est calme, confortable, toute la sérénité de la salle à manger de l'hôtel de Vigny, petit palace sans histoire.

Avec l'arrivée du chef Alberico Penati, né à Bergame (*photo*), cet endroit discret a changé de look et a retrouvé la lumière. Penati est une vedette : ancien chef étoilé du fameux *Il Carpaccio* du *Royal Monceau* à Paris. Cette fois, Penati a donné son nom à l'établissement. **Penati al Baretto** est un restaurant cher, mais qui a l'élégance d'être généreux.

Franchement, c'est très bon. Deux plats remportent la palme, l'effeuillé de morue sèche en salade de pommes de terre et les spaghettis Verrigni aux sardines.

La carte est immense et attirante : salade de fèves, petits pois et asperges aux herbes ; tartare de bar sauvage, chair de crabe tiède et pressé d'artichaut au basilic ; jambon cru aux légumes marinés. Sept choix de pâtes, dont



CLEMENT MARQUÈDE

tagioni maison aux morilles, fèves et pecorino ; linguine Verrigni sauce citron, ragoût de crevettes. Le cappon magro, comme à Gênes, poissons, crustacés et légumes, tient la vedette, suivi de la friture de gambas, langoustines, calamars et courgettes ; la pièce de veau du Piémont en croûte de persil, asperges et morilles ; le gigot de lait rôti aux légumes sautés, pour deux personnes. Au dessert, ne pas rater le granité au café, comme à Positano, et le croquant au Gianduja, noisettes du Piémont. Dans l'univers des restaurants parisiens, **Penati al Baretto** est une pépite. Une rareté élégante, pour clients raffinés.

Penati al Baretto, 9, rue Balzac, 75008 Paris (01.42.99.80.00). Fermé samedi midi et dimanche. Menus : 39 €, 45 € (déjeuner). Carte : environ 92 € (sans boisson). Voiturier.