

## Casa italia



**Un voyage culinaire en Italie par un chef originaire de Sardaigne sans quitter votre chez-vous, ça vous tente ?** Que ce soit pour un dîner pour six ou un buffet pour cent, le chef d'Italia Domicile se déplace chez vous, pour vous préparer ses spécialités : pâtes fraîches maison à la truffe blanche, cannoli à la ricotta, au chocolat et aux écorces d'orange, ou encore un tiramisu praliné-chocolat. Les plats sont préparés dans votre cuisine et le chef possède une belle cave à vins avec des dizaines de références venant de toutes les régions de l'Italie. Et si l'envie vous en prend, le chef organise aussi des cours à domicile pour vous apprendre toutes les astuces de la cuisine italienne ! Une belle démarche, à encourager. Tél. : 06 37 73 59 06. [www.italiadomicile.com](http://www.italiadomicile.com)



## Draco

**L'estomac dans les talons après une balade près du canal de l'Ourcq ?**

Allez donc faire un tour au Draco, un petit restaurant avec vue sur l'eau. La décoration est soignée et mélange habilement le côté neuf du bâtiment avec des objets et meubles anciens (le patron confesse être un grand

amateur d'antiquités). Les plats, quant à eux, sont d'inspiration méditerranéenne. À base d'huile et de tomates forcémont. La carte change régulièrement mais on retiendra l'entrecôte au pesto de roquette, ou encore les conchiglioni farcis au poulet. Mentions spéciales pour le délicieux et très original macaron kiwi-coco et pour la soupe de fruits rouges au thym. Comptez 12 € pour le menu-midi et 30 € à la carte. **90, quai de Loire, 75019 Paris.** Tél. : 01 42 02 33 94. [www.restaurantdraco.com](http://www.restaurantdraco.com).

## Quand bio rime avec solidaire

... ça donne le Respec'able, un resto chaleureux situé dans le 10<sup>e</sup>. Bio, tout d'abord, car la plupart des produits utilisés sont issus de l'agriculture biologique. En particulier les vins très atypiques qui font la fierté du chef. Et solidaire, car le lieu accueille des jeunes en réinsertion, et les forme aux métiers de la restauration. La cuisine est saine et savoureuse et les prix sont abordables : comptez 12,50 € pour un menu midi et en moyenne 15 € pour un plat à la carte. À tester absolument : la mousse au chocolat du chef, composée uniquement de chocolat et d'œufs, sans beurre, "parce qu'une carte des desserts sans chocolat n'en est pas vraiment une", dit l'intéressé. **5, rue de la Tour-d'Auvergne, 75009 Paris.** Tél. : 01 42 80 03 44. [www.respec-table.fr](http://www.respec-table.fr).



## LE PURGATOIRE

**Le Purgatoire, un nouvel atelier culinaire, vient d'ouvrir ses portes rue de Paradis.** Composé de trois très grandes cuisines au sous-sol qui accueilleront les cuisiniers en devenir, et d'un vaste espace au rez-de-chaussée, qui servira autant de salle à manger que de galerie d'art, le purgatoire est un véritable lieu de vie propice aux rencontres et aux découvertes. Sur deux niveaux, les élèves, chaperonnés par deux chefs cuisiniers Alain Cirrelli et Yannick Leclerc, apprendront les gestes de base de la grande cuisine ou se perfectionneront dans les arts de la table. Les animations peuvent se dérouler sous

forme de compétition entre deux équipes mais les "élèves" ont aussi la possibilité d'associer leçons de cuisine et d'œnologie et de "mixologie", ou l'art de mélanger des saveurs a priori invariables. Et pourquoi ce nom ? Parce que, même née dans la rue de Paradis, leur cuisine a un goût d'enfer et qu'entre les deux, c'est le purgatoire !

**54, rue de Paradis, 75010 Paris.** Tél. : 01 48 78 77 13.

**Un p'tit goût d'paradis**

