

PALMA RÈS

NOTRE TOP 10

		LIEU (SUR 3)	VIANDE (SUR 6)	SAUCE/ ACCOMPAGNEMENT (SUR 6)	RAPPORT QUALITÉ-PRIX (SUR 6)	TOTAL (SUR 20)	PRIX (EN EUROS)
1	MORI VENICE BAR 2, rue du Quatre-Septembre (II ^e). Tél. : 01 44 55 51 55.	2	6	6	3	17	28 (entrée)
2	CAFFÈ ARTCURIAL 7, rond-point des Champs-Élysées (VIII ^e). Tél. : 01 53 76 39 34.	2	5,5	5	4	16,5	19 (entrée)
3	MINI PALAIS 1, av. Winston-Churchill (VIII ^e). Tél. : 01 42 56 42 42.	3	5	5,5	2,5	16	20 (plat)
4	CAFÉ GERMAIN 25, rue de Buci (VI ^e). Tél. : 01 43 26 02 93.	3	5	4,5	3	15,5	15 (entrée)
5	LE CAMÉLÉON 6, rue de Chevreuse (VI ^e). Tél. : 01 43 27 43 27.	2,5	5	4,5	3	15	16 (entrée)
6	MARCELLO 8, rue de Mabillon (VI ^e). Tél. : 01 43 26 52 26.	3	5	4	2,5	14,5	17 (grande assiette)
6 ex aequo	THE BUTCHERS OF PANAME 9, rue de l'École-de-Médecine (VI ^e). Tél. : 01 42 39 99 49.	2	5	3,5	4	14,5	14 (entrée)
8	L'ÉTAGE PASTAVINO 18, rue de Buci (VI ^e). Tél. : 01 44 07 09 56.	2	5	4	3	14	13 (petite entrée)
8 ex aequo	EMPORIO ARMANI CAFE 49, bd Saint-Germain (VI ^e). Tél. : 01 45 48 62 15.	2	5	5	2	14	18 (entrée)
10	RISTORANTE NATIONAL 243, rue Saint-Martin (III ^e). Tél. : 01 80 97 22 80.	3	4	3,5	3	13,5	16 (entrée)

ET LES AUTRES...

- 11^e DAROCO** 6, rue Vivienne (II^e). Tél. : 01 42 21 93 71. Prix : 15,50 €. **13/20**
11^e EX AEQUO LOULOU 107, rue de Rivoli (I^{er}). Tél. : 01 42 60 41 96. Prix : 22 €. **13/20**
13^e ROBERTA 5 bis, rue La Vieuville (XVIII^e). Pas de réservation. Prix : 12 €. **12/20**
14^e PROFESSORE 7, rue Choron (IX^e). Tél. : 01 45 26 52 15. Prix : 12 €. **11,5/20**
15^e MARCELLA 1, boulevard de Courcelles (VIII^e). Tél. : 01 40 08 08 25. Prix : 12 € (entrée) ou 19 € (plat). **9/20**

LE PRINCIPE

TEST Même s'il fait partie des grands classiques de la cuisine italienne, le vitello tonnato est parfois encore stigmatisé comme un plat des années 1980, savoureux certes, mais un peu lourd avec son duffle-coat de sauce qui n'aurait pas intégré les paramètres de la nouvelle doxa alimentaire. Peut-être faut-il y voir l'une des raisons pour lesquelles il a disparu de nombreuses cartes transalpines. Mais aujourd'hui, il réapparaît au mieux de sa forme, conforme à la recette d'origine en plus digeste, mieux présenté, plus « tendance ». Notre choix d'adresses, récentes pour la plupart, reflète donc le « vitello tonnato nouveau »,

tel qu'il se déguste aujourd'hui, dans la capitale.

MÉTHODE Le plat a été dégusté de façon anonyme par les journalistes de la rubrique Restaurants au cours des deux semaines précédant la parution. Il a été noté selon une grille de lecture préétablie.

CRITÈRES RETENUS Nous en avons sélectionné quatre, notés respectivement sur 3, 6, 6 et 5 points pour une note finale sur 20. Soit le lieu (trattoria, ristorante, caffè...) dont l'intérêt nous a semblé moindre toutefois que les autres critères (3 points) ; la viande (tendreté, cuisson plus ou moins rosée, température adéquate... sur 6

points) ; la sauce (saveur, légèreté, dressage) et parfois les accompagnements (câpres, aneth, roquette, tomates séchées... sur 6 points) et enfin le rapport qualité-prix, sachant que le vitello tonnato est surtout proposé en entrée, mais parfois aussi en plat (5 points).

RÉSULTATS Celui du Mori Venice Bar, notre gagnant, est réalisé par le chef Silvano Sollai qui partage avec Massimo Mori la même approche de la cuisine italienne : respect du produit, de la saison, de la traçabilité. Et d'une « certaine forme de tradition revisitée par une main contemporaine ». Buenissimo ! ■