



Stylesrestos

PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



La table transalpine du chic Hôtel national des Arts et Métiers, à Paris, ne désemplit pas. Succès mérité ?

Une ITALIE de salon



Le poulpe croustillant sur son lit de burrata. Les linguine, parfaitement al dente.
Le Tutto Pistacchio, où la pistache de Bronte est déclinée glacée, concassée et en crème.

Inauguré au début de juillet, rodé pendant l'été, révélé lors des défilés... En moins de deux mois, l'Hôtel national des Arts et Métiers s'est glissé dans les petits papiers des gens du monde et de la mode. Francis Ford Coppola s'est extasié devant la performance architecturale de Raphael Navot, efficace dans l'art de marier, derrière une façade haussmannienne, le parquet à chevron, le béton satiné, le cuir et le

bois brûlé. Le top-modèle Yuliana Kurotkova a multiplié les selfies avec Bono, Kevin Spacey et le designer Ora uto sous la verrière du lobby. Et ses fashion copines tiennent salon sur le rooftop. La vue sur la capitale y est envoi-
vrante, les cocktails sont signés Oscar Quagliariini et d'une exquise sensorialité (Sparkling Rose Velvet : champagne Fleury, liqueur naturelle aux roses Palent et mousse de liqueur aux fleurs de sureau, 15 €). Quand cette



petite faune se surprend à avoir l'estomac dans les talons hauts, elle s'en va chausser, dans le restaurant du rez-de-chaussée, une botte du genre haute couture. Soit une Italie vernie, de bonne facture, comme sait la façonner Julien Cohen (Grazie, Pizza Chic, l'Altro, Professore...). Le serial restaurateur a une certaine constance dans l'italianité, lui qui s'essayait déjà, en 2000, à la trattoria sur la Butte-aux-Cailles (les Cailloux). Associé pour la circonstance au duo Jean-Pierre Lopes-Thomas Delafon (le Très Honoré, Bambou, la Plage parisienne...), il n'a pas perdu ses réflexes. Le *vitello tonnato* a le t(h)on juste, les légumes grillés sont crédibles dans leur fantasme estival (à défaut d'être vraiment généreux), le poulpe croustillant sur son lit de burrata est agile du tentacule. La grosse mozzarella di buffala à partager (500 g!) ne prend pas trop de risques, si ce n'est celui de faire son poids sur la note (37 €). Quant aux fines tranches de haddock et artichauts crus, elles se cherchent encore un style chic urbain dans un décor qui, lui, l'a bien trouvé! Volumes flatteurs, lumière perfection-

Ristorante**National** ❤️❤️❤️

- ◆ 243, rue Saint-Martin, Paris (III^e).
- ◆ 01-80-97-22-80.
- ◆ www.hotelnational.paris/fr
- ◆ Carte : 60-70 €.
- ◆ Ouvert tous les jours au petit déjeuner (7 heures-10 h 30) au déjeuner et au dîner.

niste et belles matières dans un climat « jardin d'hiver ». Pas grave si on passe plus de temps à zieuter les plans de table qu'à disséquer la pasta. Celle-ci est consciencieuse sur l'al dente, à l'aise sur le *cacio e pepe* (linguine à la crème de brebis et poivre noir), mais il lui manque un peu de caractère pour dépasser le stade des mondaniétés. Et on entend d'ici les Italiens tousser sur les prix (entre 19 et 31 €). C'est aussi le problème du dessert tout vert à la fin. La pistache de Bronte fait payer un peu cher (12 €) son numéro de transformiste – en glace (une petite boule), en crème et concassée. Mais il en faudra plus pour détourner les *beautiful* bobos de leur nouvelle villégiature... ■



F. R. GAUDRY