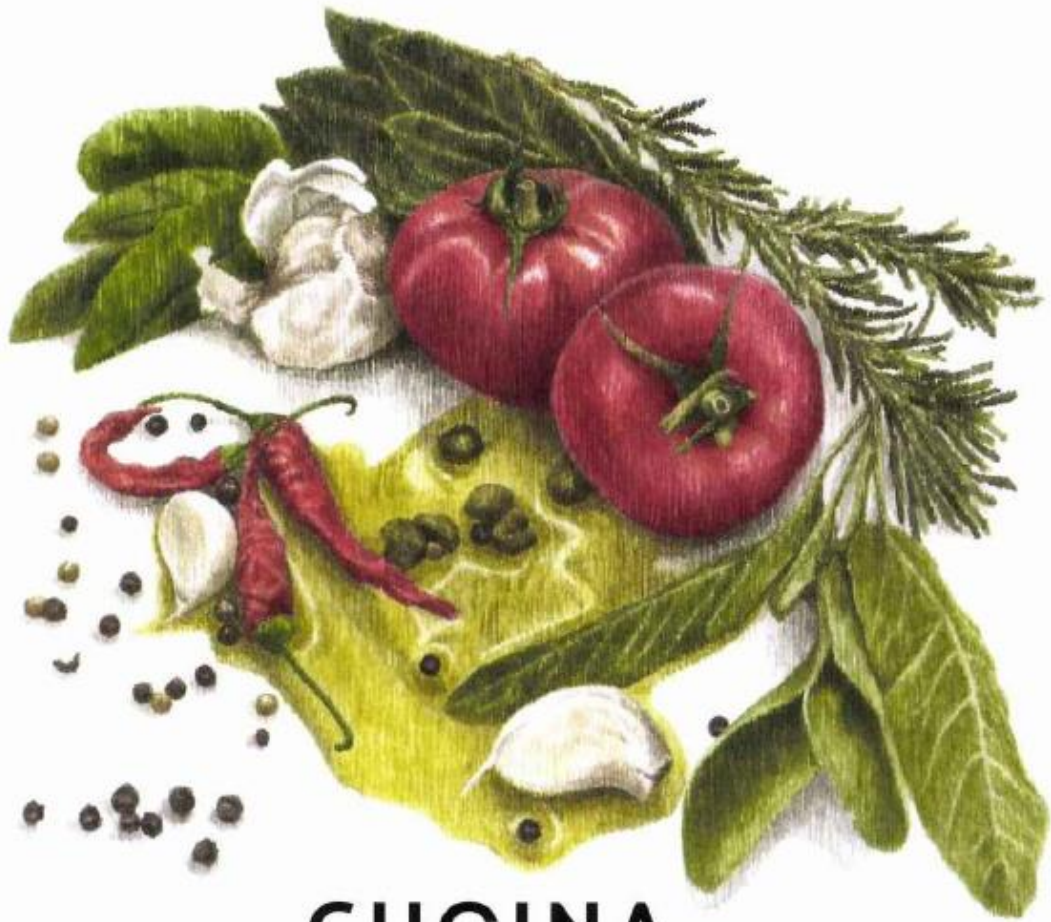


THÉMA

TEXTE PHILIPPE TOINARD
ILLUSTRATION GIULIA CECACCI



CUCINA ITALIANA

Plus que jamais, la délicieuse cuisine
transalpine inspire nos chefs.
Régalons-nous de leurs assiettes italiennes!

SPAGHETTI À LA FARINE DE KAMUT, POUTARGUE, ZESTE DE CITRON ET FENOUIL

Par Paolo Bertolone (Ristorante National, Paris 3^e)

RETROUVEZ LA RECETTE P. 124



© Francis Armand

Le restaurant de *cucina italiana* de l'hôtel national des Arts et Métiers a beaucoup fait parler de lui lors de son ouverture en 2017. Depuis, sans être rentrée dans le rang, l'adresse reste une valeur sûre pour qui aime les grands classiques de la cuisine transalpine. On trouve ici tous les produits et les spécialités de la Botte mis en musique par le chef Paolo Bertolone, de la polenta à la mozzarella en passant par le vitello tonnato, la tempura de calamars et gambas, les linguine, les ravioli à la ricotta, le carré d'agneau en croûte de pistache et, évidemment, les incontournables tiramisu, crème de pistache et crème glacée au citron fouettée. Pour ce qui est des pâtes, le chef varie les plaisirs et les formes avec des linguine, des gnocchetti sardes, des scialatielli et, bien entendu, des spaghetti fabriqués à partir de farine de kamut issu du blé khorasan, dont on dit qu'il serait l'ancêtre du blé dur et originaire d'Égypte. Riche en protéines, sa farine est légèrement douce et sucrée. Est-ce pour cette raison que le chef présente ses spaghetti avec des zestes de citron et de la poutargue, pour casser la douceur des pâtes ? L'histoire ne nous le dit pas, mais l'association est remarquable.