



## autour d'un chef



Espace Armani Caffè

Massimo Mori. Ses plats - concoctés avec le chef Massimo Tringali - ont repris de la couleur.

Armani Caffè, à Paris VI\*

## Le commendatore vous salue

*L'Italie et de célèbres adresses ont poli son élégance complice. Paris l'a vu importer vins et cochons culatello. Aujourd'hui, il épate Saint-Germain en voyant grand.*

PAR PHILIPPE COUDERC

**S**euls les anciens maîtres d'hôtel de palace et de grande maison privée savaient tenir ces attitudes entre distance et complicité, avoir ce regard assuré, scrutateur, compréhensif. Ils connaissent le mot exact à fouetter d'une ironie légère. La diplomatie est leur boussole, aucune société ne leur échappe, car leur élégance se révèle sans faille, comme une seconde nature.

Leur ambition raisonnée va de soi. Infatigables, le goût forcené du travail les porte et les mène très loin, à la tête de belles maisons comme ils les ont apprises ou acquises. La cinquantaine aisée, sapé sage gravure de mode, confortable silhouette en

prestance italienne, visage rond en gaieté, bouche sérieuse, amorce de double menton, des pattes à mijoues, cheveu plaqué : il y a du *commendatore* chez Massimo Mori, qui a tout appris d'eux. On le sent d'ordre, de rigueur, le geste vif.

Quittée la ferme lombarde que sa mère menait avec fermeté autant qu'elle suivait les saisons, papa bottier, une tante férue de lectures et fascinée par l'Opéra : à 15 ans, il se sent à la fois de la campagne et de la ville. L'école hôtelière de Bellagio, des adresses célèbres - Villa d'Este, Villa Serbelloni, Royal Savoy de Lausanne, Golf de l'Estoril, Sporting Club d'Arosa, secrétaire du futur roi d'Espagne (il joue au Scrabble avec la reine mère) - le mèneront, entre

autres, du service à la russe au flambage et aux cuisines, en même temps qu'à tout un beau monde à maîtriser, ce en quoi il excelle.

**P**aris le voit plus tard en quelque sorte « épicier » en ce sens qu'il importe des vins italiens encore mal connus par chez nous. Le « balsamique », c'est lui, le fameux cochon culatello, lui encore, la mode parmigiano aussi, il livre des pastas à Potel et Chabot, puis croise les tables transalpines : Del Papa, Appennino, Gildo, Stresa. Il ressuscite des lieux bobos en déshérence, car il est fin rusé en salle. Sur son chemin, il rencontre Starck et Armani. Avec le premier, il sortira face à l'ancienne Bourse à Paris le Mori Venice Bar, toujours en forme, 27, rue Vivienne, II<sup>e</sup> (13/20, entre 50 et 100 euros), une « vénitiennerie » kitsch revue avec éclat dont il fera un restau mondain honorable, porté sur le soir par la peopolerie et par son sacré métier. Son plat-culte : le « risotto e bisi », en clair aux petits pois : il en existe un autre, baptisé « à la Carla Bruni », avec, m'a-t-on dit, une feuille d'or : *mamma mia!* Sa grande affaire parisienne fut, et recommence après travaux, l'Armani Caffè, au-dessus de la boutique éponyme. Un café au rez-de-chaussée, une mezzanine pour le restaurant, la cuisine en transparence là-haut, le boulevard Saint-Germain devant : les mânes du Drugstore n'en reviennent pas. Je n'ai pas encore fait tout le tour de la maison. Les couleurs vont au plus court de la couleur justement, mais les plats - concoctés avec le chef Massimo Tringali - en ont repris. La nouvelle carte voit grand, et est originale sur le général. Pour ma part, le bar mariné à l'huile fumée, citron au parfum de rose, décoiffe ; cochon noir et pistache font bon sort aux pappardelles chères à quelqu'un de la famille ; la côte de veau maousse « façon oreille de Milan » à la chiorée sautée tient la route en tant qu'inédit de l'année. Massimo Mori a de quoi être satisfait : par parenthèses, il en a toujours l'air... il n'a pas tort !

Qualité-prix : **12/20**. Cuisine : **14/20**.

Menu : **65-100 euros**.

Armani Caffè

149, boulevard Saint-Germain,  
Paris VI\*. Tél. : 01-45-48-62-15.