



LA TABLE DE
MAURICE BEAUDOIN



MORI VENICE BAR, À PARIS

Serge Reggiani l'a chanté : « Venise n'est pas en Italie ». Non, enfin... pas seulement. Venise est aussi rue Vivienne, Un parfum et une atmosphère inspirés de la Sérénissime.

Tout cela grâce au plus Italien des Parisiens. Massimo Mori mène son restaurant comme un gondolier mène son embarcation. Avec amour, avec passion. Toujours à la barre, jamais à court d'une histoire, toujours affable et souriant. Bref, l'Italien tel qu'on se l'imagine. Il vous reçoit dans un décor signé Starck. Tons de bruns, miroirs vénitiens, lustres et guirlandes de Murano. Jusqu'aux abat-jour imprimés de masques vénitiens. La beauté du lieu vous saisit dès la porte franchie et le ravissement ne s'arrête pas là. La carte réserve de subtils mélanges, après, peut-être, vous être laissé tenter par un cocktail italien pur jus. Entre les cinq sortes de spritz ou le bellini, la décision peut être rude.

Le chef Roberto Bonomo, dans la maison depuis douze ans, propose des plats signatures, des antipasti comme l'araignée de mer décortiquée, céleri vert, sucrine et orange (38 €), le carpaccio de bar aux artichauts violets (34 €) ou les œufs cuits pochés de poules élevées en plein air, crème de prosciutto et truffes noires (43 €). Pâtes et risotto pour suivre : le millefeuille de « lasagnette » végétarien, les tortellini faits à la main dans le laboratoire du chef Massimo Bottura (3 étoiles à Modène). Massimo vous racontera son histoire, ses exigences. Petits

producteurs, circuit court, produits d'exception, il est toujours en recherche d'excellence et adore faire partager ses enthousiasmes. Il vous dira aussi que la Carabiniera, fines tagliatelles aux triples œufs poêlés aux langoustines royales et tomates fraîches est le plat vedette, même si les autres n'ont rien à lui envier.

FILET DE BŒUF AU MARSALA

À côté de ces plats emblématiques de la maison, il y a plus classique : raviolis aux algues marines, risotto crémeux au parmesan doux des vaches brunes... Pour ceux qui, sous ce ciel italien, auraient un peu le « mal du pays », le chef n'a pas oublié le filet de bœuf, sauté de morilles, mais arrosé (on est à Venise tout de même !) de sauce au marsala.

Les desserts sont tentants, les glaces turbinées minute peuvent être accompagnées d'amarena, d'oranges, de raisins confits au rhum et même... d'huile d'olive.

On arrive à la fin du voyage, ravis de tout : le décor, l'ambiance, la gentillesse du service, la qualité des plats et, par-dessus tout, le sourire et la passion communicative de Massimo. Un seul désir : repartir pour Venise le plus vite possible.

Mori Venice Bar, 27, rue Vivienne, Paris 2^e (01.44.55.51.55). Carte : environ 100 € sans les vins. Fermé samedi midi et dimanche.