



PENATI AL BARETTO; Toute l'Italie qui s'exprime à Paris

Situé au coeur de l'élégant 8ème arrondissement, le restaurant Penati Al Baretto se distingue par son atmosphère feutrée et chaleureuse. Une salle de 45 couverts qui permet de découvrir la cuisine empreinte de simplicité, saveurs & raffinement d'Alberico Penati, entre tradition & créativité, récompensée en Février 2015 d'un premier macaron Michelin.



le Chef Alberico Penati

C'est au 9, rue Balzac, dans l'élégant 8ème arrondissement de Paris, à deux pas des Champs-Élysées et de l'Arc de Triomphe, que Penati Al Baretto a posé ses valises.

La décoration est signée **Lamia Chamy** : l'architecte d'intérieur a souhaité transformer le lieu pour en faire un endroit intimiste et élégant, où la cuisine et le décor seraient en harmonie. Les boiseries en loupe d'orme ont été conservées, associées à des lignes courbes telles que les alcôves, le lustre à la feuille d'or ou encore la moquette « spaghetti ». Le choix des couleurs, framboise et beige, apporte lumière et douceur, le lustre doré qui se reflète dans le miroir ajoute de la chaleur et de la magie : on se croirait au théâtre ou à l'opéra.



Aux murs, les photographies de collection de personnalités du cinéma, de la mode et de l'industrie italienne : Sophia Loren, Claudia Cardinale, Gianni Agnelli, Valentino, Gianni Versace... signées Massimo Gargia se côtoient et ajoutent au charme et à l'atmosphère des lieux.

Les amateurs de vins seront séduits par la carte de 250 références - l'une des plus riches de la capitale - rendant hommage aux meilleures appellations viticoles de la Botte : Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Super Tuscan... ainsi que de nombreuses autres appellations à découvrir



Pour le chef, « il n'y a pas de grande cuisine italienne sans le culte intrinsèque du produit d'origine et de saison ». Ces beaux produits (boeuf Scottona, veau Fassone, agneau de lait des Pouilles, pasta des Abruzzes, petits haricots de Sorana, tomates de Gerardo di Nola, huile d'olive DOP de Sicile et bien sur la noisette du Piémont Tonda Gentile), il les travaille à l'instinct pour délivrer une cuisine italienne permettant de les sublimer. Parmi ses signatures, les Tagliolini frais maison à la truffe blanche d'Alba, les Spaghetti kamut Verrigini aux sardines comme en Sicile et son incomparable Gianduiotto au chocolat et noisettes du Piémont pour terminer en beauté et en douceur.



Salade de pâtes fusilli au pesto vert de la « Riviera de Ponente »

La qualité et l'origine des produits sont les clés de la cuisine **d'Alberico Penati**. 90% d'entre eux proviennent directement d'Italie, dénichés avec soin : boeuf « Scottona » et veau « Fassone » du Piémont ; agneau de lait des Pouilles ; cochon de Sardaigne ; la « pasta » des anciens « pastifici » Verrigni et Cav. Cocco des Abruzzes, qui utilisent encore des techniques traditionnelles abandonnées par la plupart, qui permettent de préserver le goût extraordinaire, unique et reconnaissable des pâtes ; les fameuses tomates de Gerardo di Nola ; les petits haricots de Sorana ; l'un des meilleurs jambons d'Italie d'Osvaldo de Cormons dans le Frioul ; sans oublier le café Giamaica Verona, que le restaurant Penati Al Baretto est l'un des rares établissements à proposer à Paris.



Originaire de Casatenovo en Brianza, au nord de Milan, le Chef Alberico Penati est le quatrième enfant d'une fratrie de 6 garçons, travaillant tous dans l'agro-alimentaire. Dès l'âge de 14 ans, il réalise qu'il ne fera pas carrière dans l'industrie agro-alimentaire comme le reste de sa famille.

L'histoire du chef Alberico Penati, c'est avant tout celle du destin, qui a débutée auprès de prestigieux noms de l'hôtellerie en Italie, dans les cuisines de luxe comme l'Hôtel Palace Gallia à Milan, l'Excelsior à Venise, la Villa d'Este à Come, ce qui le conduit par la suite à exporter son talent de chef à l'international.

En 1983, Alberico Penati est engagé par le célèbre chef italien **Angelo Paracucchi** du restaurant **Le Carpaccio au Royal Monceau**. Il va y vivre une période formatrice et stimulante et faire ses premières armes en tant que chef à Paris. Trois ans plus tard il part à Londres où il passera 25 années. Là-bas, il construit sa réputation dans des établissements et clubs privés exclusifs comme le Harry's Bar ou Annabel's. En 2010, il ouvre son restaurant « **Alberico at Aspinalls** » dans le fameux casino de Mayfair. En 2014, Alberico Penati décide de retrouver la France avec son associé le vénitien **Pier Silli** - homme d'affaires et fondateur du Carpaccio au Royal Monceau - afin de délecter les gourmets parisiens avec sa cuisine italienne gastronomique.



Tagliolini maison/truffes

RESTAURANT PENATI AL BARETTO

9, rue Balzac,

75008 Paris

01 42 99 80 00

www.penatibaretto.eu

Menu gourmet déjeuner d'affaires Entrée / plat ou Plat / dessert : 39€

Entrée, plat, dessert : 49€

Service voiturier

Parking avenue de Friedland et Champs-Élysées