



UNO, une nouvelle trattoria ouvre ses portes à Paris

La trattoria UNO vient d'ouvrir ses portes à Paris 1er, dans le quartier du Louvre.

Le chef Julien Chevallier sera en charge de la cuisine. Au menu : pâtes fraîches et pizzas traditionnelles à base de pâte réalisée sur place chaque jour, et grands classiques italiens.

Au cœur du quartier du Louvre, à deux pas de la Fondation Pinault, le restaurateur **David Soussan** (Cucuzza et le Mercier) s'associe à **Tripletta** pour

ouvrir sa nouvelle adresse, la trattoria **UNO** à Paris dans le 1er arrondissement.
Pour la cuisine, ils seront accompagnés du chef **Julien Chevallier** (Semilla, Freddy's, Justine).



©Nicolas Stajic

Le repas commence avec un Vitello Tonnato, straciatella, anchois de Cantabrie, ou un Minestrone, pois chiches nouveaux de Sicile. Pour se poursuivre avec les plats où les viandes (Agneau de 7 heures, jus aux olives taggiasche, polenta blanche) côtoient la pêche du jour cuite au barbecue. Et se conclure par une pannacotta aux épices, poires rôties ou un tiramisu « generoso ».

Chez UNO, les pâtes fraîches sont préparées tous les matins sur place et intègrent des recettes telles que les Gnocchetti sardi, sauce tomate ou les Tagliatelle au citron & boutargue.



©Nicolas Stajic

Pour les pizzas napolitaines, les ingrédients sont 100% italiens certifiés D.O.P. et la pâte est travaillée traditionnellement selon la recette de Tripletta. A la carte des pizzas notamment : la UNO (Fior di Latte, crème d'artichaut, roquette, artichauts à la romaine, parmesan), ou la Carmine (provola, parmesan, pomodorini del piennolo gialli, guanciale, basilic).

Côté « vino », le restaurant propose une grande sélection de vins nature ou en biodynamie. Ainsi qu'une sélection de cocktails, classiques ou revisités, dont le Aironegroni (Gin Marcoli, antica formula, airone rosso, bitter plum), cocktail signature de UNO.



©Gilles Trillard

La décoration du restaurant est signée DOD (David-Olivier Descombes). La pièce centrale est la cuisine, volontairement ouverte sur la salle, avec son four à bois. Les convives dînent ainsi face au pizzaiolo et au chef enflammant le barbecue.

Le restaurant, ouvert du déjeuner au dîner, propose également l'après-midi une

version réduite de sa carte ainsi qu'une sélection de tapas italiens.



© Gilles Trillard

Trattoria **UNO**

37 rue Berger

75001 Paris

01 42 36 20 47

www.unoparis.com