



FREDERIC ALBERT POUR TV MAGAZINE

■ TV RESTAURANTS

Iannello

L'Italie dans ses grandes largeurs

Le décor mi-Art nouveau (suspensions), mi-colonial (ventilateur, stores à lattes...), le sourire et la bonne humeur d'Annie Iannello, la cuisine franche et sincère de Corrado, son calabrais d'époux, participent à l'atmosphère feutrée, chaleureuse et personnalisée au travers d'objets chinés avec bonheur: sur le bar, une ardoise faite avec la première tranche d'un tonneau et son robinet, là, un vase souvenir de Bali...

Un tiramisu à se damner

Annie et Corrado ont repris cette affaire il y a presque deux ans. De cette ancienne institution du XVI^e arrondissement (*Le Tablier Bleu*), il ne reste que le zinc et les tableaux représentant des scènes de la vie culinaire avec cochons et autres coqs... en tenue de cuisinier. Le couple Iannello «s'éclate»: cet établissement, c'est leur vie et ça se sent. Corrado appuie: «Je

peux enfin faire la cuisine que j'aime». Des plats de la Botte dans ses grandes largeurs, rassurants pour les palais parisiens. C'est beau, c'est bon et généreux: bruschetta pomodoro et mozzarella; tagliatelle alfredo (parmesan fondu et crème fraîche); linguine alle vongole (palourdes) veraci; le tiramisu à se damner... Sans oublier les suggestions calabraises (des fritures, de l'ail...) que Corrado essaie de faire connaître.

Et en plus: l'Aceto Balsamico 4* sur table; le chariot de grappas avec une vingtaine de références (en fontaine de verre, au piment, élevée en barrique, de 20 ans d'âge...). ○

► 17 boulevard Exelmans, Paris XVI^e.
Tél.: 0146 47 80 08. Fermé le dimanche. Formule (déjeuner, du lundi au vendredi) à 22 €. Carte à 47 € (hors boissons).
Voiturier.