



Iannello

TRADITION ET GOURMANDISE À L'ITALIENNE

J'ai toujours adoré l'Italie. Surtout, j'ai toujours adoré les clichés sur l'Italie.... Les pizzas, les Vespas, la glace straciatella, les jolis garçons gominés (rougissement)...

Toute petite déjà, je me goinfrais de crème glacée vanille fraise (celle qu'on vend encore aujourd'hui sur les plages et qui remonte en tourbillonnant sur son cornet, tradition que je perpétue aujourd'hui avec gourmandise), et restais scotchée des heures devant «*La Belle et le Clochard*», rêvant, qu'à mon tour, on me conte fleurette devant un bon plat de spaghetti, servi par un cuistot qui roule les «*r*» comme un paysan de Toscane. Tellement kitsch, mais tellement romantique!

Quand la rédactrice en chef décide de m'envoyer faire un tour chez «*Iannello*» pour voir de quoi il retourne, forcément, les mots «*risotto, pasta, bresaola, scampi, tiramisu, vino...*» valsent dans ma tête, sur un standard de Domenico Mondugno («*Voooo-laaaaare, hohooooo*»...Enfin, vous connaissez la chanson).

Je me rends donc dans ce restaurant traditionnel, chic et chaleureux, où je suis accueillie par M. Iannello, qui a l'œil rieur et l'accent qui chante joyeusement comme là-bas.

Corrado, de son prénom, est un amoureux des produits frais et des plats authentiques, et tient son

goût de la bonne cuisine de sa famille, car chez lui, en Calabre, tout le monde cuisinait. Et en tant que petit dernier, il avait le privilège de goûter à tous les plats. C'est donc tout naturellement qu'il fait importer ses produits artisanaux directement d'Italie. Et pour le petit secret, sachez que l'huile d'olive et les épices utilisées en cuisine sont exclusives puisqu'elles proviennent de la production familiale.

Les plats sont mitonnés avec amour par Nino, le chef sicilien, qui n'utilise que des produits du marché. Pour les fêtes de fin d'année, vous aurez, par exemple, rendez-vous avec un plat traditionnel, dégusté en Italie pendant le réveillon, et baptisé le Cotechino-zampone (saucisse et pied de porc assorti de lentilles), ainsi qu'avec le fameux Panettone de Noël au rhum et limoncello. Vous salivez déjà sur cette page et vos papilles vous réclament la Dolce Vita? C'est normal, et ce n'est que le début... Pour les puristes, vous pourrez déguster des classiques comme les antipastis (bruschetta, carpaccio, vongole...) les pâtes (linguine, garganelli...) et vous aurez le choix parmi toutes sortes de mozzarelles (dont la fameuse mozzarella di Burrata) et charcuteries traditionnelles, comme le culatello ou la bresaola.

Les amateurs de desserts ne seront pas en reste puisque, naturellement, panna Cotta et tiramisu sont, entre autres, à la carte.

Le bon commerçant

Vous pourrez accompagner vos plats d'un vin fin, à choisir parmi tous ceux de (l'impressionnante) carte, importés de toutes les régions d'Italie. Pour n'en citer que quelques-uns: Brunello di Montalcino, Barolo, Montepulciano d'Abruzzo, Taurasi ou encore Greco di Tufo... Autant de noms qui réjouiront les connaisseurs!

Le cadre, avec ses banquettes en cuir, ses tableaux et son grand bar en bois, est à la fois chic et romantique. L'ambiance y est chaleureuse, largement créée par les serveurs, italiens eux aussi, et par Annie Iannello, dont la personnalité est à l'image de la cuisine servie au restaurant: pleine de pep's et de générosité. On peut y venir le midi pour un déjeuner d'affaires, ou bien le soir pour un dîner en famille, entre amis ou, évidemment, entre amoureux. La maison propose aussi un service voiturier pour votre confort.

Iannello, c'est donc un vrai bon restaurant italien, qui ne trompe pas sur la qualité, ni sur l'authenticité, et où l'on se régale en même temps que l'on s'évade. Buon Appetito!

Restaurant Iannello

17, bd Exelmans, 16^e

Tél.: 01 46 47 80 08

Mail: iannello.restau@wanadoo.fr

Rejoignez le groupe Facebook sur

www.facebook.com/restaurant.iannello

www.iannello.fr

