



En couverture / Rome

Dix festins latins

De la table chic à la cuisine de rue, des tripes aux glaces, le tour de Rome en dix adresses à croquer.

Les vestiges antiques
Armando al Pantheon
 À l'ombre du monument antique, cette trattoria familiale fait de la restaurant dans un lieu très original, mêlant depuis longtemps ses traditions locales. Si se dîner à l'extérieur n'est pas un choix évident, Armando (fondateur du lieu, en 1961) et le famille, avec les classiques de Rome, sont irrésistibles (pasta alla carbonara en sauce à base de porc, broccolo et patate) mais plusieurs tentatives aux plats de poulet, ne passent pas les incroyables tripes à la romaine, agrémentées de viande trébuchant de fromage pour un résultat savant de truffes locales. On s'y presse le week-end pour le plat du jour : fasciato alla romana, la fameuse omelette de bœuf mijotée, un soufflé de genre...
 30, Via dei Condotti, 30, 06-67813034, 12h-11h, 30 €

Fiasco al Velavevodetta
 D'abord l'endroit, dans deux étages, des fenêtres et des fenêtres débordant de végétation remplissent de soleil et de lumière les murs qui composent le menu festif d'une cuisine locale de 30 mètres et fait de 1 à 10 mètres. La cuisine, avec des spécialités d'univers populaire comme on en fait de temps en temps dans cet ancien quartier des artisans, est une cuisine d'inspiration aux ingrédients et joue de bœuf braisé, viande au four et plats au four riches. La pizza alla marinara ou à la carbonara sont des plats très bons. Que ce soit à travers un menu, il est végétarien ?
 Via di Monte Testaccio 91, 06-47812212, 12h-11h, 20 €

Trattoria Da Cesare al Casaleto
 Si Leonardo Vigenti a passé quelques années à parfaire sa technique dans des

restaurants italiens en France, c'est pour intégrer avec une passion dévorante la « tradition ». Dans sa restaurant, toutes les spécialités s'attachent au plus haut niveau des techniques italiennes à la fois, en particulier aux produits de la zone de la mer, en particulier aux produits de la mer, le chef vise au plus près.

Via del Casaleto 42, 06-47812212, 12h-11h, 30 €

La référence gastronomique
La Pergola
 Bien sûr, il y a le personnage éminent qui est considéré la Ville éternelle, la référence gastronomique.

La nouvelle cuisine en
Pipero al Rex
 A deux pas de la gare, Ten Rex a annoncé d'y avoir l'un des chefs de la nouvelle cuisine Luciano Moanillo, solo chef sous Fulvio Pierantoni

rico Crippa. Dans son petit palais de 25 couverts, sous une hauteur de plafond de 6 mètres, ce talent de 30 ans a assez d'expérience et d'entregent pour rassurer sa clientèle avec des spaghettis à la carbonara dans les règles de l'art, puis l'entraîner dans l'aventure décoiffante d'un tartare de canard à l'étonnant condiment pomme-moutarde-marjolaine ou de tortelli farcis de chicorée scarole, burrata et anchois cinglants de précision. Pour les vins, le gérant, Alessandro Pipero, verse dans les verres le meilleur de la Botte.

Via Torino 149, 06-481-5702.
 Menus: 50-100 €. Carte: 70-80 €.

Metamorfoosi
 Un œuf bio cuit à 65 °C nappé d'une émulsion de pecorino romano d'un côté. Des pâtes soufflées et de la joue de cochon croustillante de l'autre... La réputation de cette décapante carbonara revisitée par Roy Caceres a fait depuis longtemps le tour de la ville. Dans son restaurant aux lignes furieusement contemporaines, le jeune chef colombien étoilé ose bien d'autres pieds de nez au répertoire italien : spaghettis à la crème d'huile et à la

La cuisine de rue
Trapizzino



Histoire de dépoussiérer la cuisine de rue romaine, Stefano Callegari a enfanté le trapizzino, un objet culinaire non identifié, intrigante hybridation entre la pizza et le tramezzino (le sandwich triangulaire, photo ci-dessus). Soit une pâte à pizza bien épaisse, taillée en triangle, chaude et croustillante à souhait, creusée comme un cornet et fourrée de garnitures au choix, parmi une dizaine : stracciatella et anchois, pollo alla cacciatora (poulet chasseur), tripes à la romaine, polpetta al sugo (boulettes à la sauce tomate), morue alla puttanesca. La jeunesse des quartiers Testaccio et Ponte Milvio est déjà mordue de cette nouvelle recette nomade !

Via Giovanni Branca 88, 06-4341-9624,
et piazzale Ponte Milvio 13,
 06-3322-1964. 3,50 € le trapizzino.

Supplizio
 Quand Arcangelo Dandini, cuisinier romain pur souche, s'empare du suppli, emblème du cibo di strada (la cuisine de rue) local, le suppli vire au délice... Dans son écrin douillet à quelques pas du campo dei Fiori, ce fin connaisseur des spécialités du Latium réenchante la fameuse croquette de riz panée, rossa (mozzarella et sauce tomate) ou bianca (sans tomate). Ne pas manquer la croquette de pomme de terre fumée et la tartine de pain de campagne au beurre et anchois de Cetara.

Via dei Banchi Vecchi 143,
 06-8987-1920. 3 € le suppli.

DÉCAPANT Roy Caceres,
 de Metamorfoosi.

Via Giovanni Antonelli 30-32,
 06-807-6839. Menus : 35 (déjeuner),
 70, 80 et 100 €. Carte: 70-100 €.