dia. Mangiare e bere bene fa parte del modo di vita dei parigini, rispecchia la Parigi libera, amante della vita e dei suoi piaceri, aperta verso il mondo".

E allora, ecco qualche indirizzo gourmet per visitare Parigi con un occhio di riguardo al palato e alle eccellenze della buona tavola.

I RISTORANTI

Stanno nascendo nuovi astri della ristorazione italiana anche a Parigi. Giovani dinamici, legati alle tradizioni, ma con la voglia di sperimentare, nella vita e in cucina.

È il caso di Michele Farnesi, toscano, che nel XX arrondissement ha aperto il suo Dilia. Pochi tavoli, un ambiente accogliente, menù che cambia tra il pranzo e la sera quando si può anche cenare al banco scegliendo la proposta della pasta che varia dai 60 ai 120 grammi a seconda che si voglia gustare un semplice aperitivo o qualcosa di più impegnativo. E non poteva che esserci tanta Toscana nella sua proposta culinaria, fatta di una cucina semplice, rispettosa del prodotto e di alta gamma. Trippa, interiora, carne di agnello, piccione, maiale tra i must di Farnesi che ha alle spalle esperienze in Italia con Fulvio Siccardi e Massimo Bottura e in Francia da Rino con Giovanni Passerini, giusto per citarne alcuni. Farnesi ama molto i contrasti (grassi/acido, pesce/carne, dolce/amaro) e stupisce con gusti e consistenze.


Al ristorante Dilia è di scena la cucina toscana.

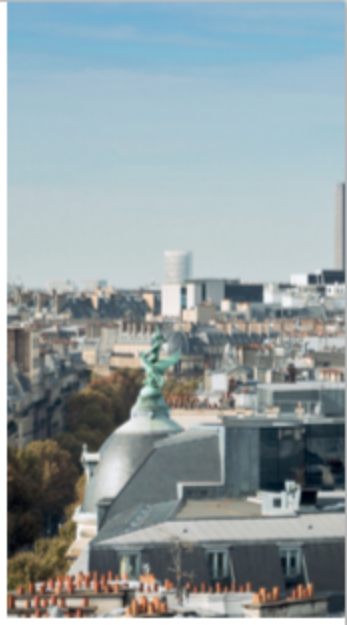
Denny Imbroisi è invece l'anima di Ida, ristorante italiano nel XV arrondissement. Come Dilia, anche Ida ha aperto da pochi mesi e vede in cucina un giovane determinato e molto legato alla sua terra di origine, la Calabria. Qui, dove si può scegliere tra diversi menù degustazione (tra cui anche uno tutto dedicato


Denny Imbroisi del ristorante italiano Ida.


Sarah Scaparone
"L'essenziale è invisibile agli occhi".
(Antoine de Saint-Exupéry)
www.kiteinnepal.com



Da Ida, tra i menù degustazione proposti, uno è dedicato alla pasta.



alla pasta), l'offerta segue le stagioni con prodotti acquistati direttamente da coltivatori della zona parigina come Joël Thibault, che serve molti chef parigini; stesso discorso per l'offerta ittica proposta da Ida e che proviene direttamente dall'Atlantico. Imbroisi è anche ambasciatore Lavazza a Parigi ed è stato tra i relatori che hanno animato Identità di Caffè nell'ambito dell'edizione 2016 di Identità Golose a Milano.

Due sono le realtà legate alla Sicilia che stanno riscuotendo sempre più successo in città: La Trottinette, Wine Bar che propone una vasta selezione di vini e piatti tipici siciliani; Tonton Luigi, il giovane chef siciliano che consegna a domicilio le migliori arancine della Ville Lumière.

Septime è invece un art bistrot che ha alle spalle una mente geniale, quella di un altro giovane: Bertrand Grébaut. Qui l'Italia non c'entra; l'anima del locale è una commistione di creatività e bellezza che ha reso questo ristorante uno dei luoghi più frequentati ed esclusivi della città. Grébaut segue l'ispirazione del momento, propone nuove combinazioni, improvvisa e stupisce. Sempre. Con una cucina giovane, orgogliosa di essere così, stimolante, emozionante, ma nello stesso tempo ponderata e matura.

Si chiamano invece Jean-Michel Petit e Camille Rumani i cofondatori di VizEat, la piattaforma di social eating diffusa in 60 Paesi che, proprio a Parigi, sta riscuotendo un enorme successo. La tavola accomuna, si sa. Crea legami tra amici, colleghi, parenti, conoscenti, in ogni momento del giorno. Ed è il cuore di ogni casa. Da qui nasce l'idea di offrire cibo autentico attraverso persone vere, entrando nelle case della gente. Colazione, pranzo, cena, brunch, l'ora del cocktail, un tête à tête a



Da Septime creatività e bellezza sono alla base del successo.



Alcuni piatti da VizEat.