

IRAK : BUSH DANS LE PIÈGE

Le Point
Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 15 avril 2004 n° 1648



Coeur

**Victoires sur
l'infarctus**

- **Comment s'en protéger**
- **Les dernières découvertes**

M 02405 - 1648 - F. 3,00 €



PHOTONONSTOP

Le saltimbocca d'Agata

Agata Parisella, qui a repris voilà trente ans les fourneaux de sa belle-mère, a fait de sa table élégante d'un quartier un peu excentré – celui de l'Esquilin, non loin de la basilique Santa Maria Maggiore – une des meilleures adresses romaines. Cette pure autodidacte a repris à

Agata Parisella ■

son compte les plats de tradition rustique, auxquels elle ajoute une touche de légèreté, travaillant les fromages avec malice, comme les produits du Latium et de ses îles.

Si douce, si discrète, Agata a le don. Elle cuisine avec subtilité le flan de pecorino, avec sa sauce aux poires et au miel d'acacia, le gâteau de pommes de terre au fromage de chèvre, les spaghettis au poivre noir et au fromage fort de Piacentino, les paccheri all'amatriciana, avec

lard et tomate au pecorino. Le morceau de bravoure de la dimension 7 Un fort classique saltimbocca de veau à la sauge : la subtilité même, avec sa viande tranchée fine et ses épatants petits légumes bios (oh, cette carotte à fondre !). Voilà un vieux classique renouvelé et élevé au rang de chef-d'œuvre.

Ne l'oubliez pas, pour terminer, le fin mille-feuille crémeux et sachez que le choix de vins du volatile Romeo Caraccio, qui ne comprend que des façons à prix sages, est époustouflant. Quant au prompt service franco-italien, mené par leur gracieuse fille Maria Antonietta, il est le charme même ■ G. P.

● **Agata e Rome**, via Carlo Alberto 45, Rome. 06.48.56.115. Menu (6/1) : 124 € Carte : 65/85 €.



Pier Luigi ■

Cette trattoria marine d'allure modeste, mais soignée, avec ses tables qui s'allongent sur une jolie place, ses salles qui se découvrent en crillade, fait vite le coup de charme. Il y a l'accueil chantant, les poissons frais du jour, le registre bien tenu des pâtes classiques, les vins ven-



Les frères Roscioli ■

Le traiteur du Campo

Une adresse pas chère pour un déjeuner simple, mais bon, dans la Ville éternelle ? Celle des frères Roscioli, qui ont transformé la petite échoppe créée par leur grand-père, proche du Campo dei Fiori, en restaurant moderne. Quelques tables en bois, des murs empierrés, une lumière tamisée et, comme décor mural, des bouteilles de toute l'Italie : voilà un cadre qui donne envie de tout goûter.

On mange là une exquise cuisine du jour qu'on dirait d'« arrière-boutique ». Impossible de citer tel plat, car le marché commande et les propositions de saison priment sur le reste. Pasta e fagioli comme en Toscane, spaghetti d'épeautre aux moules, taglioni au bar émincé ou fusilli aux champignons alternent avec les soupes, pâtes, poissons et viandes de saison. On goûte un vin blanc du Latium ou un rouge des Pouilles, en se disant qu'on croque là un morceau d'Italie heureuse. Délicieux pains, dont une craquante « fougassette », auxquels il est difficile de résister en ouverture ■ G. P.

● **Antico Forno Roscioli**, via dei Giubbonari 21-23, Rome. 06.68.75.287. Carte : 25 €.

Au jardin secret

Lhôtel de Russie, qui a rouvert ses portes il y a quatre ans, sous la houlette de Rocco Forte, est la dernière adresse en vogue de Rome. Il y a le bar Stravinsky, le jardin secret qui mène à la verte colline du Pincio, la proximité immédiate de la piazza del Popolo, le service au vert, quand les nuits de Rome se font douces comme de la soie, puis le cadre intérieur avec ses

voûtes et ses lustres de Murano.

La cuisine, soignée et signée de Narzaro Menghini, natif des Abruzzes, formé en Suisse, au Palace de Lausanne, en fait parfois trop, bien que le mouvement général et créatif soit bon. On se délecte de petits filets de saumon à la tapenade, tartare de thon et de veau, avec sa sauce « thonée », simples et délicieux spaghetti « à la gallare », avec tomate et basilic, ravioli de sanglier, sans oublier l'itincrant dessert que fait le soufflé aux châtaignes et vanille à la mousseline de truffe blanche. Joli choix de vins au vert et service doué de délicatesse ■ G. P.

● **Le Jardin de Russie**, via dei Libaneti 1, Rome. 06.32.88.61. Menu : 45-75 €.



Narzaro Menghini ■