

lefigaro.fr/madame

# madame

## FIGARO

### RENCONTRES

MATT DAMON  
VINCENT DEDIENNE  
THEBE MAGUGU  
FRANÇOIS PERRET  
RICHARD SERRA

**EXCLUSIF**  
**SEAN PENN**  
et sa fille **DYLAN**  
**HOLLYWOOD**  
**DYNASTIE**

**+**  
RETROUVEZ  
LE CATALOGUE  
**PRINTEMPS**  
en fin de magazine

# VIVA Italia!



1

**VOUS REPRENDRÉZ BIEN UN PEU DE SOLEIL ? LA BOTTE FAIT SON GRAND GIRO DE RENTRÉE. CINQ ADRESSES EN V.O.**



2



3



4

et *maritizzo*, brioche typiquement romaine farcie ici aux boulettes d'agneau. En dessert, le « tigramisù », avec touche de marsala, est à rugir de plaisir.

8, rue de la Merci, 33000 Bordeaux.

[bigmammagroup.com](http://bigmammagroup.com)

## THE VILLAGE TERRAZZA NÉOTRATTORIA

Une bâtisse vintage de 1848, des balançoires, des volières, une immense terrasse en plein soleil, du 100 % sourcé en Italie, des prix extra-doux, pizzas et pasta, happy hours et brunch... : la rue des Plantes mène la *grande vita* ! Tout *novo e buono*, c'est le spot transalpin express de la rentrée.

34 bis, rue des Plantes, 75014 Paris.

[thevillageterrazza.fr](http://thevillageterrazza.fr)

## CIPRIANI SAINT-TROPEZ ÉDEN VÉNITIEN

Le légendaire hôtel tient désormais table à Saint-Tropez. Pergolas végétalisées et bougies côté jardin (4), brocards esprit palazzo pour les espaces intérieurs intimistes. Quant à la carte, elle fait la part belle à Venise : assortiment d'antipasti, burrata, salade de homard, d'artichauts, carpaccio, pâtes fraîches, *fritto misto*... pour repas sérénissime.

15, rue François-Sibilli, 83990 Saint-Tropez.

[ciprianiastropez.com](http://ciprianiastropez.com)

## LA FELICITÀ

### FOOD MARKET XXL

Après pâtes et pizzas, le giga *food market* (1) de la team Big Mamma – « 4 500 mètres carrés, 8 cuisines, 9 chefs, 3 bars et une grosse dose de love » – a dégainé un snack Top Bun à burgers dodus et sexy. L'Italie un tantinet yankee, mais, pour les puristes, les classiques margherita, ravioli et gelati sont toujours au rendez-vous.

3, parvis Alan-Turing, 75013 Paris. [lafelicita.fr](http://lafelicita.fr)

## PIZZ'ARIA

### ILLICO PRESTO

Après l'Anahi et le Beefbar, l'Italo-Britannique Riccardo Giraudi renoue avec ses racines latines. Ça donne des pizzas en mode *street food*, servies dans des boîtes d'allumettes géantes (2). De quoi enflammer la convoitise. Dans la boîte, la surprise est aussi au rendez-vous. La *pinsa romana* est reine. Une recette remontant à la Rome antique, où la pâte à base d'un mélange de trois

de farines est mise à lever 48 heures. Résultat, des « pizz » ovales, au croquant exceptionnel, hyperdigestes. Côté décor, le lieu signé Humbert & Poyet, mélange de *Darjeeling Limited* et de *Grand Budapest Hotel*, vaut aussi l'escal.

55, rue Montmartre, 75002 Paris.

[official.pizz-aria.com](http://official.pizz-aria.com)

## OSTERIA PALATINO

### BENVENUTO À BORDEAUX

Big Mamma installe son osteria (3) de 850 mètres carrés à deux pas de la Garonne. Carrelage en damier, vieilles photos noir et blanc des années 1950, statues antiques, bar et balcon à l'étage et, au menu, une authentique et généreuse cuisine à l'italienne. Les pizzas – à la truffe, *mozza fior di latte*, copeaux de bonite séchée... – sont à l'honneur, tout comme les poulpes grillés, *linguine all'arrabbiata*, *cappelletti alla parmigiana*

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE