

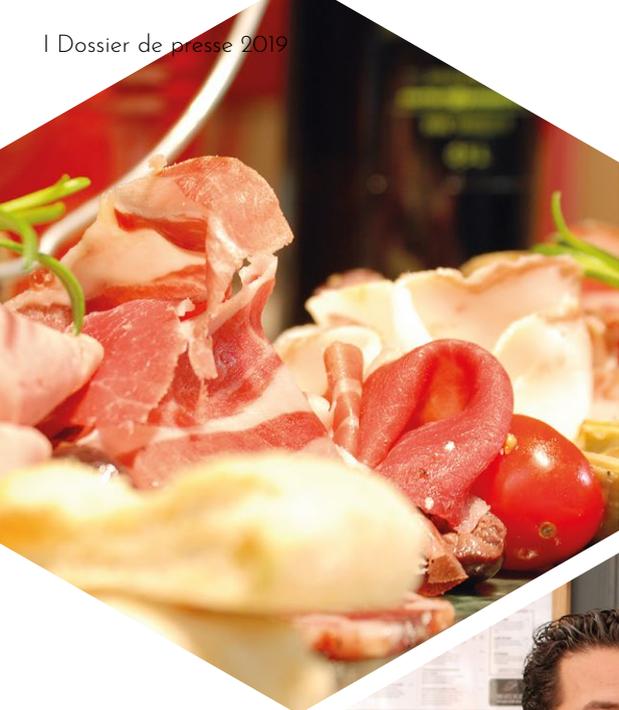


# PANE & OLIO

## — TAVERNA —

DOSSIER DE PRESSE 2019





Après Non Solo Cucina et Non Solo Pizze, le chef-restaurateur Giuseppe Messina a eu envie d'une adresse qui continue de rendre hommage à sa Sicile natale, celle qui de son enfance et des repas de famille.

Cette troisième adresse se nomme Pane e Olio, toujours dans le 16<sup>e</sup> arrondissement, du nom des deux ingrédients de base de la cuisine italienne.

La taverne Pane e Olio met à l'honneur une vraie cuisine de la maison faite de spécialités méconnues, que l'on ne déguste pas habituellement dans les restaurants.

## UNE CUISINE DE PARTAGE

Pane e Olio, comme le pain et l'huile d'olive, qui occupent une place centrale à la table des repas familiaux en Sicile. Cette façon de manger, plus familiale, moins sophistiquée, c'est elle que Giuseppe Messina a voulu recréer au sein de sa nouvelle taverne. Le chef à la tête de Non Solo Cucina et Non Solo Pizze dans le 16<sup>e</sup> arrondissement, plonge dans ses souvenirs d'enfance et popularise ici ces spécialités que l'on partageait sur la table le dimanche et les jours de fêtes, souvent méconnues en France.

Plus simple, la cuisine reste néanmoins exigeante. Fou de produits, Giuseppe travaille avec les mêmes fournisseurs que dans ses deux premiers établissements (Terroirs d'avenir, Pintus, huiles d'olive, fromages et légumes venus du pays ...).

L'accueil se fait avec du pain - fait maison - et trois huiles d'olive, exclusivement siciliennes, le temps de jeter un œil à la carte, présentée dans l'esprit d'un journal.



Tout se partage avec délice : pizzetta ; beignets de chou-fleur de tonton Pasquale ; Caciocavallo (fromage typique sicilien) gratiné au four avec herbes aromatiques ; caponata au poulet de papa Salvatore ; gratiné de gnocchis frais au gorgonzola, linguinette à l'ail rose et aux champignons bruns ; pâtes au chou-fleur, pignons de pin et raisins sec ; ou belle côte de veau au romarin et à l'origan frais, servie avec le fameuse sauce de la famille Messina. Le poulet, sur commande, est servi entier, en crapaudine, selon la véritable recette de son papa.

Comme à la maison, c'est mamma Lina, la maman de Giuseppe, qui prépare les desserts : tiramisu pour deux, mousse de ricotta aux poires et aux noisettes de Sicile, frites ( beignets) de Sicile au miel et écorce d'orange...

Au fil des saisons, différentes spécialités siciliennes s'inviteront sur la carte : arancine, croquettes de pommes de terre, soupe de lentilles, salade d'oranges et anchois, ragoût de viande et pommes de terre...



# UN REPAS A LA SICILIENNE ...

Pane e Olio, c'est la table où l'on prend plaisir à venir et revenir, sans se poser de questions. En famille, entre amis, à deux ou solo, on s'y sent toujours bien.

La légendaire convivialité italienne y est de mise, sans faux-semblant, soutenue par une équipe qui parle naturellement avec les mains et une chaleureuse décoration, mélange de bois, de marbre et de rouge brique. Quelques détails apportent un supplément d'âme : table d'hôtes pour 10 personnes, vaisselle faite en Sicile par un ami céramiste, photos et souvenirs de famille, coin épicerie pour emporter chez soi les délicieux produits du chef... Aux beaux jours, une vingtaine de places en terrasse permet de profiter du soleil.

Pour Pane e Olio, Giuseppe MESSINA propose une carte des vins qui parcourt l'Italie en une cinquantaine de références, du Nord au Sud, avec des prix attractifs (à partir de 26 €).



---

---

## **Pane e Olio**

117, avenue Mozart  
75016 paris

M° Jasmin (ligne 9),  
Michel-Ange Auteuil (ligne 10)

Ouvert midi et soir  
du mardi au dimanche.

---

---

---

---

## **Carte**

Entrées : 10-16 €

Pâtes : 12-18 €

Plats : 22-33 €

Desserts : 8-9 €