



Non Solo
Restaurant
Sicilien *Cucina*

DOSSIER DE PRESSE 2022 | PRESS KIT 2022



LA CUISINE SICILIENNE SUBLIMÉE

Dans un XVI^e arrondissement calme, Non Solo Cucina bouillonne. Cette trattoria chic, petit coin de Sicile dans Paris, est l'adresse que les amateurs de cuisine sicilienne se refilent sous le manteau !



GIUSEPPE MESSINA

Giuseppe Messina est né à Cefalù, charmante station balnéaire de la côte nord sicilienne. Fils de restaurateurs, il a toujours baigné dans les cuisines, plongeant sa cuillère dans les marmites par-ci, donnant un coup de main par-là. A 18 ans, il débarque à Paris pour rejoindre son frère Ignazio, cuisinier, et ouvre avec lui, en 2000, une trattoria bien connue des gourmets, les Amis de Messina. En salle à l'origine, Giuseppe passe petit à petit une tête en cuisine, jusqu'à ne plus vouloir en ressortir. En 2009, il franchit le cap et s'installe seul aux fourneaux de Non Solo Cucina rue du Ranelagh.



Les assiettes sont gorgées de soleil, comme sur son île natale c'est sûr, et en même temps pleines de personnalité ! C'est une véritable cuisine de chef que Giuseppe livre aux clients. Les légumes de l'antipasti sont marinés maison ou ne sont pas, la caponata sicilienne, mijoté d'aubergines aux tomates fraîches relevé d'oignons, de câpres, céleri, olives noires et basilic, a le vrai goût de là-bas, les pâtes à l'encre et aux seiches fraîches sont fameuses nimbées, petite touche du chef, de zestes de citron, tandis que celles aux sardines fraîches sont relevées de pignons, raisins secs, fenouil sauvage et chapelure croustillante.



La carte met particulièrement à l'honneur les produits de la mer, de pêche sauvage exclusivement. Gambas rouges Mazara del Vallo, la Ferrari des gambas, thon rouge, saint-pierre, tentacule de poulpe, mérrou... Entrées, pâtes, plats de la mer se distinguent du reste de la carte, avec une mention particulière pour l'exceptionnel filet de thon poêlé à l'ail rose, tomates cerise, courgettes, basilic frais et pesto de pistache. Pour un maximum de fraîcheur, une petite ardoise qui change en fonction des arrivages est présentée en sus de la carte.

LA CUISINE SICILIENNE VUE PAR GIUSEPPE



La Sicile, Giuseppe l'a dans le sang – on ne se refait pas – et livre donc au cœur des assiettes sa vision de la cuisine de ses ancêtres, une version gastronomique et moderne, qui se base avant tout sur le produit. Ses souvenirs de plats familiaux ancrés en lui, il brode une partition mamma mia autour d'ingrédients exceptionnels tout droit venus du pays : l'aubergine, les tomates pachino, la ricotta, l'oignon rouge, l'ail, la courgette blanche, les oranges, les artichauts et l'huile d'olive bien sûr, dont les bidons envahissent le restaurant. En obsédé du produit, il jongle avec cinq huiles différentes pour les assaisonnements...

ENCADRÉ : LA TORTA DELLA MAMMA LINA



Mamma Lina, la maman de Giuseppe et Ignazio, fabrique encore pour ses deux fils restaurateurs son fameux gâteau à la courgette confite et à la ricotta. Une « tuerie » tout simplement !

LES VINS

La Sicile est une terre particulièrement favorable à la culture de la vigne. Giuseppe a donc souhaité mettre à l'honneur cette richesse œnologique en ne proposant que des vins de l'île. Cusumano cubia, un blanc structuré aux arômes de fruits exotiques, Donnafugata Chianradà, un chardonnay aux parfums de fruits jaunes, Nero d'avola firriato chiaramonte, aux notes de chocolat et d'épices douces ou 651 Terre de ginestra, un cru exubérant et complexe produit à 651 mètres au-dessus du niveau de la mer, font partie du voyage et se marient à la cuisine avec perfection.

UN AIR DE TRATTORIA

Non Solo Cucina est un petit coin à part dans ce XVI^e arrondissement paisible, morceau de Sicile à lui tout seul. Derrière la porte vibre les bonnes ondes de l'île et flotte un air de joyeuse trattoria comme là-bas. La première salle dévoile un esprit bistrot avec tables en bois, banquettes et chaises rouges, tandis que la seconde, dans les tons blancs, fait penser à une cabane avec son plafond en bois. L'ardoise carrelée inspirée des poissonneries siciliennes, les produits destinés à la vente à emporter disséminés un peu partout, les tables en quartz et la vue sur les cuisines contribuent à donner une âme singulière à Non Solo Cucina.



Non Solo
Restaurant
Sicilien *Cucina*

135 RUE DU RANELAGH

75016 PARIS

01 45 27 99 93

WWW.NONSOLO.FR

M° RANELAGH (LIGNE 9)

OUVERT MIDI ET SOIR DU MARDI AU SAMEDI.