



La Table du Huit, la dolce vita en terrasse



LE RESTO DU WEEK-END : La **Table du Huit**, le restaurant de l'hôtel la Maison des Champs-Élysées accueille Nicola Pisu, un nouveau chef qui insuffle sa touche italienne à la carte.

La devanture de cet hôtel particulier peut en impressionner quelques-uns. Une fois passé le lobby et la salle du restaurant très design (signé Maison Martin Margiela, tout comme une grande partie de l'hôtel), c'est en terrasse que l'on préfère s'attabler au milieu des palmiers, des fougères et d'un olivier de plus de 50 ans. Ici depuis quelques semaines, la carte se lit en italien (ou presque) ce qui coïncide avec l'arrivée du nouveau chef Nicola Pisu. Le chef qui officie aussi dans son restaurant Il Fico (Paris 1er) puise son inspiration dans sa Sardaigne natale d'où il importe des pépites gastronomiques très bien sourcées "par palettes entières", comme nous l'a confié le directeur de l'établissement.

Pour débiter, les beignets à la fleur de courgettes et ricotta sont une excellente introduction. Il est possible de partager une planche de charcuteries de Sardaigne, fromage de brebis monte Limbara et légumes à l'huile, même à l'heure du déjeuner, idéale pour décomplexer n'importe quel repas. Le poulpe grillé en gremolada se tient bien. D'autant que l'assiette s'accompagne de petits légumes de saison bio, cuits à l'huile de Gonnosfanadiga, bien croquants. Pour rester dans le thème, le menu propose des pappardelle au confit d'oignons, pancetta, tomates et pecorino. Des recettes simples et bien maîtrisées, réalisées avec des produits qui débarquent tout droit de la botte - ou plutôt de l'île.