



Dolce

à la découverte du dessert italien

"*Tiramisù* ou *Panna Cotta* !" Pour un Français, même connaisseur, il est difficile d'échapper à la douce dictature de ce binôme sucré qui s'impose en fin de repas lorsqu'on mange italien!

Les lieux communs ont la peau dure. La meilleure solution pour tenter de faire comprendre que la variété de la gastronomie italienne concerne également les desserts, c'est d'associer les faits aux mots, le goût à l'ouïe... il faut donc la savourer !

Malheureusement, pour toute une série de raisons, la variété des « *dolci* » ne se retrouve que rarement au menu des restaurants italiens à Paris.

Pour pallier à cette lacune, Domenico Biscardi, cofondateur du Club Criollo, et Stefano Palombari, responsable de L'Italie à Paris, ont souhaité relever le défi et lancer une vaste opération sur le dessert italien avec l'aide et la participation d'une sélection de bonnes tables italiennes à Paris et des plus célèbres chefs pâtisseries italiens.

Fonctionnement

Les organisateurs ont sélectionné douze restaurants sur la base de critères stricts de qualité de produits, et d'originalité de la proposition.

- **Un restau par mois.** Chaque mois un restaurant sera à l'honneur
- **Originalité du dessert.** Ce doit être impérativement un dessert à faire découvrir au public français, donc exit d'emblée *tiramisù* et *panna cotta*. Les choix du ou des desserts se fera de commun accord entre les organisateurs et le restaurant.
- **Gratuité du dessert.** Pendant le mois en question, le restaurant s'engagera à offrir ce dessert aux clients qui se présenteront pour l'opération avec un justificatif, par exemple un coupon imprimé.

Les Restaurants

Voici la liste des restaurants parisiens qui participeront à l'opération :

1. Mori Venice Bar Paris 2
2. Rossi & Co Paris 2
3. Don Giovanni Paris 4
4. Ciasa Mia Paris 5
5. Armani Caffè Paris 6
6. Artcurial Paris 8
7. I Golosi Paris 9
8. Caffè dei Cioppi Paris 11
9. La Trottinette Paris 11
10. Fontanarosa Paris 15
11. Guido De Luca Paris 17
12. Viola Paris 17

Les Desserts

Les desserts que les différents restaurants proposeront pendant l'opération seront à leur image. Des desserts traditionnels ou régionaux : bonet, bussolai, cassata, cannolo, crostata, pastiera, sbrisolona, strudel di mele, torta caprese, zabaione, zeppole, zuppa inglese... donneront la relève à des réinterprétations ou bien à des réalisations plus inventives avec des contaminations de produits d'origines diverses.

Expo photo

Le photographe italien Massimiliano Marraffa, réalisera dans chaque restaurant des clichés des pâtisseries ainsi que des cuisiniers en train de préparer le dessert. Une exposition photo itinérante suivra l'opération de restaurant en restaurant.

Les événements extra

Des ateliers gratuits animés par des pâtisseries italiens (certains de renommée internationale tels que Luigi Biasetto, Iginio Massari et Gino Fabbri), des cours de cuisine, des débats, des conférences, des présentations de livres seront organisés tout au long de l'opération en partenariat avec des institutions culturelles italiennes, des associations, des privés.

Dates :

Dolce débute le 1er septembre 2014 par le restaurant Mori Venice Bar pour se terminer le 30 juin 2015.

Présentation officielle à la presse

Le 25 juin 2014 à 10h au Purgatoire-54 Paradis (54 rue de Paradis 75010 Paris).

La présentation sera suivie d'une dégustation de pâtisseries napolitaines préparées par le chef cuisinier **Ciro Nappi**.

Partenariats

L'opération a reçu le soutien de l'AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani).

Partenaires culturels : le magazine *Régal* (France) et le magazine *Pasticceria internazionale* (Italie). Autres partenaires : Le Purgatoire - 54 Paradis, Italian Ways.



*Italian
Ways*

PASTICCERIA
INTERNAZIONALE

Régal

Sponsors

L'opération Dolce est rendue possible grâce au soutien de Finissimo Mandorlato.

**FINISSIMO
MANDORLATO**
DI COLOGNA VENETA

