

Ces créateurs qui vivent à Milan

C'est un fou de nourriture ! À la maison, c'est lui qui cuisine pour sa femme, Catherine Vautrin, avec laquelle il partage la passion de l'art, la seule chose qui, pour lui, peut remettre en cause l'idée de beauté. Associé à Claudio Saverino dans son agence d'architecture et de design, il projette des concepts de boutiques de luxe : Emilio Pucci, Tod's, Roger Vivier, Buccellati. En parallèle, avec quelques partenaires, il s'est investi dans le monde de la restauration et a ouvert Pisacco, Dry et Turbigo, des lieux au design brut, chics et bons qui procèdent d'un art de vivre différent. « Pour le chef étoilé Andrea Berton on voulait un lieu qui lui ressemble, un grand classique qui rend hommage à l'architecture des années 1950-1960 et à Gio Ponti. »

En ouvrant des restaurants, qu'entendez-vous apporter ?

Raconter des histoires, dire que ni le design ni la cuisine n'existent sans leur ajouter quelque chose. Chez Dry, je voulais créer la surprise, juste servir la meilleure pizza (hors de Naples !) dans un décor inattendu. La plus belle chose en déco, c'est la relation des objets entre eux. Le design est plus une attitude qu'un détail.

Vos bonnes adresses à Milan ?

L'hôtel **Maison Borella**, *Alzaia Naviglio Grande 8*, tél. 00 39 02 5810 9114. L'extraordinaire trattoria **Da Mirta**, *piazza San Materno 12*, tél. 00 39 02 9118 0496. La galerie d'art **Peep Hole**, *une institution à but non lucratif*, tél. 00 39 02 870 67410. Le Spazio **Rossana Orlandi**, *via Matteo Bandello 14*, tél. 00 39 02 467 4471.

Vudafieri Saverino Partners, viale Lombardia, 66, tél. 00 39 02 9738 3900.



Tiziano Vudafieri

le ventre de l'architecte

En fond, le cadre vintage chic de Dry, Cocktails & Pizzas dans les règles de l'art.

Donatella Brun



Milan mode d'emploi

En Milanaise accomplie, Donatella parcourt la ville à vélo.

Elle est coauteure du dernier *City Guide* Louis Vuitton sur Milan, une ville qui n'a aucun secret pour elle. Photographe d'architecture et de décoration, l'avènement du numérique l'a fait glisser de la description visuelle à l'écriture pour collaborer à plusieurs magazines internationaux dont *Wallpaper*, *Domus*, *Casa Mia*. C'est en interviewant l'architecte designer Piero Lissoni pour *Panorama* qu'elle est devenue sa consultante presse pour les publications de l'agence au sein de laquelle elle anime la promotion culturelle et didactique auprès des écoles internationales. Un parfait mariage professionnel après un parcours nourri dans le monde de l'art et la photographie à Paris, San Francisco et New York.

Vos adresses préférées à Milan ?

L'hôtel **TownHouse Street**, *via Carlo Goldoni 33*, tél. 00 39 02 9143 7635. Le restaurant **Alice** dans *Eataly, piazza 25 Aprile 10*, tél. 00 39 02 4949 7340. La trattoria **Madonnina**, *via Gentilino 4*, tél. 00 39 02 8940 4089. Le spa **Bulgari**, *via Privata Fratelli Gabba 7/b*, tél. 00 39 02 805 805 200. Le concept store **L'Arabesque**, *largo Augusto 10*, tél. 00 39 02 7601 4825. La parfumerie de la **Farmacia Centrale**, *via Spadari 13*, tél. 00 39 02 876 793. Le joaillier **Giam-piero Bodino**, *Villa Mozart, via Mozart 9, San Babila, sur RV*, tél. 00 39 02 3031 4777. Le **Piccolo Teatro**, *via Rovello 2*, tél. 00 39 02 848 800 304.

Donatella Brun chez Lissoni Associati, tél. 00 39 02 657 19 26/42, e-mail : press@lissoniassociati.it



Pisacco

Cantine stylée

Prenez un architecte gourmet Tiziano Vudafieri, la crème des chefs Andrea Berton, un restaurateur-manager Giovanni Fiorin et l'avocat-sommelier Diego Rigatti, quelques amis associés, vous mélangez intimement le tout et vous avez la recette tendance du moment : un restaurant-bar sain, raisonnable et délicieusement arty. À la table d'hôtes ou sous les voûtes du sous-sol, l'expression *Food different* dont se réclame le quatuor prend tout son sens. Les Milanais adorent !
Via Solferino 48, tél. 00 39 02 9176 5472.



Ristorante Berton

Haute couture

Philosophe étoilé de la cuisine la plus transparente possible, Andrea Berton était à la recherche d'un lieu qui n'existait pas. Il l'a inventé au pied des gratte-ciel avec le team Vudafieri qui lui a concocté un lieu très dessiné, à la manière d'un grand classique des années 50-60, avec au passage un hommage à Gio Ponti fait d'élégance et de précision, histoire de sublimer une cuisine italienne moderne, stimulante, la plus naturelle possible. Chaque plat inédit, réalisé à base des meilleurs produits d'où qu'ils viennent est le résultat d'un travail de laboratoire exigeant qui installe, plus souvent qu'à son tour, le chef dans la salle à la place du client. L'expérience vaut le détour.
Via della Liberazione 13, tél. 00 39 02 6707 5801.



Langosteria 10

Bonne pêche !

Version décontractée du Langosteria 10 de la via Savona, reconnu pour servir le meilleur poisson de Milan cuisiné ici par le chef Denis Pedron. Retour de pêche éco-responsable, sur l'étal, la fraîcheur et l'approche noble de la matière première sautent aux yeux. Plateaux de fruits de mer, tartare de ricciola, carpaccio de thon, crostini au beurre salé français... La carte des vins n'est pas qu'à consulter. L'excellence au menu se consomme dans le cadre de ce bistrot chic artisanal ou s'emporte.
Bistrot & Bottega, via privata Bobbio 2, Cogni Zugna, tél. 00 39 02 5810 7802.



Milan gourmand



Pavè Pâtisserie exquisite

Ne vous fiez pas au décor de récup' campé à l'emporte-pièce, pousser la porte de Pavè est une véritable promesse de douceur. Le croissant à la crème encore tiède qui accompagne le cappuccino est absolument divin. Dans leur laboratoire en verrière Diego, Giovanni et Luca élaborent des petits gâteaux dignes des meilleurs pâtisseries. À toute heure du jour et tout spécialement au goûter on s'y arrête pour l'ambiance délicieuse autour de produits authentiques transformés avec cœur et passion. Et il n'est pas rare d'y croiser Cesare Battisti, le chef ambassadeur pour l'Expo 2015, c'est dire !
Via Carlo Felice Casati 27, tél. 00 39 02 94 39 22 59.

Dry Apéro vintage



Même formule gagnante que Pisacco presque en face, retapé en 4 h, ouvert in extremis juste avant le Salon du meuble 2014, à la manière d'un *speakeasy* du temps de la prohibition aux États-Unis. Les vitrines couvertes de papier journal, le bouche à oreille et les réseaux sociaux ont fait le buzz pour ces cocktails agités dans des règles originales ou revisitées : vintage Unforgotten, French 75, gin, citron, sucre et champ' brut dosé à la perfection, servis dans des verres de récup'. Les pizzas sont à tomber !

Via Solferino 33, tél. 00 39 02 6379 3414.

Parma & Co Du bon cochon

Charcuterie avec cuisine, comme on dit en Italie où il est de plus en plus tendance de trouver quelques tables au plus proche des bons produits. Assouvir une petite faim, se poser à l'apéritif ou même pour un petit dîner autour d'une planche de jambon cru de cochon noir, *culatello*, épaule cuite, mortadelle, parmesan de lait de compétition servis en dégustation avec le *gnocco fritto caldo*. Sélectionnés, estampillés, primés, tout vient de Parme et de sa région. Toujours à l'ardoise, les pâtes méritent aussi votre attention.
Via Delio Tessa 2, angle corso Garibaldi, tél. 00 39 02 8909 6720.



Eataly So Food

On a beau dire et tout entendre sur le megastore créé par Oscar Farinetti, c'est quand même là, au cœur de Porta Nuova, dans l'ancien théâtre Smeraldo, qu'on trouve réunis sur plusieurs niveaux les meilleurs produits de la tendance Slow Food. Remplir son cabas rien que de produits bio et organiques issus de



toutes les régions d'Italie est juste jubilatoire ! À tous les étages, petits restaurants et comptoirs décontractés invitent à la dégustation. Tout en haut, le restaurant gastronomique Alice offre un magnifique panorama sur le quartier.
Piazza XXV Aprile 10, tél. 00 39 02 49 49 7301.