



LES 24 HEURES AD

Une journée particulière

Il y a du printemps dans l'air. À Paris, on a une franche envie d'Italie. Ça tombe bien, la capitale est plus que jamais amoureuse de la « botte ». Voici nos meilleures adresses transalpines, gourmandes et cultivées.

Par Marion Bley.

10 H 30

La nouvelle galerie Tornabuoni

Pourquoi ne pas commencer au cœur du Marais par une plongée dans l'art des années 1970-80 ? La galerie Tornabuoni Art a déménagé en début d'année dans 720 m² qu'elle consacre actuellement à une rétrospective de l'artiste Alighiero Boetti (1940-1994), l'un des fondateurs de l'arte povera qui a ensuite investi d'autres contrées conceptuelles (*en photo ci-dessous*). Sublime, la série des *Biro* faits au stylo-bille sur papier, comme les cartes du monde entièrement brodées en Afghanistan, pays d'élection de l'artiste jusqu'en 1979.

TORNABUONI ART, jusqu'au 8 avril, du lundi au vendredi, de 10 h 30 à 18 h 30, passage de Retz, 9, rue Charlot, 75003 Paris. tornabuoniart.fr



11 H 30

Immersion dans le design

Détour par la rue de Turenne, pour une visite au nouveau showroom de Cassina. « Avec Patricia Urquiola, notre directrice artistique, on lutte contre la naphthalinisation de la marque ! », s'amuse Gianluca Armento, directeur général de l'éditeur italien. Et cela se sent dans tous les points de vente, où plus de couleurs, d'objets, de vie en somme donnent envie de s'approprier des meubles parfois revus et corrigés dans des proportions plus actuelles, tel le fauteuil *Utrecht* de Gerrit Rietveld habillé depuis 2016 d'un tissu *Boxblocks* du jeune designer Bertjan Pot (*en photo*). Ou exactement tels que les a dessinés leur créateur, comme les casiers *C90* mis au



point par Le Corbusier dans les années 1925-35, plus actuels que jamais ou la table *Doge* de Carlo Scarpa (*en arrière-plan sur la photo*) rééditée dans la collection *SimonCollezione*.
CASSINA, 129, rue de Turenne, 75003. cassina.com

12 H 00

Pizza !

C'est dans la rue des Petites-Écuries que s'est installée, dans les très vintage murs en carreaux de faïence d'une ancienne oisellerie,

Da Graziella (du prénom de la patronne), une pizzeria tout ce qu'il y a de napolitaine, pizzaiolo et four compris. Le four, d'ailleurs, joue les guest-stars avec ses parois recouvertes de mosaïque de marbre vert. Dans les assiettes, les pizzas se révèlent classiques et délicieuses, parfois frites (une spécialité napolitaine) et même sucrées pour le dessert (au chocolat ou à la pomme).

DA GRAZIELLA, 43, rue des Petites-Écuries, 75010, tél. : 01 45 65 37 15. dagraziella.fr



14 H 00

Repérages chez Piasa

Le périple continue chez Piasa, puisque la maison d'enchères vend une sélection de pièces de l'architecte Roberto Baciocchi, l'homme qui signe notamment les boutiques Prada à travers le monde. Cet esthète et dandy vivant à Arezzo, en Toscane (cf. AD 139), collectionne le design italien du XX^e siècle et les objets précieux, et dessine lui-même meubles et objets d'exception. C'est une partie de son univers si particulier qui sera vendue le 11 avril. À bon entendeur...

PIASA, Roberto Baciocchi, *Confronti tra forme et design italien*, exposition du 7 au 11 avril, vente le 11 avril à 18 heures. 118, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008. piasa.fr

17 H 00

Une visite chez le marquis

Pas d'Italie sans glaces – mais pas n'importe lesquelles. Il gelato del Marchese se veut le nec plus ultra en la matière, avec des créations artisanales sans conservateurs, sans arômes artificiels ni colorants. Il n'y a qu'à goûter leur pistache pour comprendre : le fruit est torréfié sur place, caramélisé avant d'être transformé en crème, à laquelle on ajoute une pointe de sel. Et, côté inventivité, le glacier, non content de proposer des glaces salées (parmesan ou foie gras à la truffe par exemple) invite des maîtres-glaciers « en résidence ». Une dégustation régulière s'impose.

IL GELATO DEL MARCHESE, 3, rue des Quatre-Vents, 75006, tél. : 01 46 34 75 63. ilgelatodelmarchese.com



Photos : Martin Bruno (1) ; Antoine Rozès (1).

18 H 00

Un verre chez l'éditrice Marta Sala

Pour rencontrer ses clients « d'une façon plus agréable », la créatrice de Marta Sala Éditions a décidé de recevoir chez elle, rue Jacob, dans son joli appartement avec vue sur jardin (en photo ci-dessus). Les canapés, fauteuils, paravent et lampes de sa dernière collection y rencontrent ceux des années précédentes dans une ambiance de chic italien à Paris, autour d'un café ou d'un verre de vin, mais toujours avec l'élan et la passion de Marta.

MARTA SALA, sur rendez-vous.
tél. : + 39 346 25 28 648. marta@martasalaeditions.it

20 H 00

Dégustation de spaghettis chez Armani

C'est une très bonne table italienne de Paris, connue du milieu de la mode puisqu'elle se cache dans la boutique Emporio Armani du boulevard Saint-Germain, entièrement refaite et rouverte en octobre dernier. « Lorsqu'on s'est associés, Giorgio Armani et moi, raconte Massimo Mori, le propriétaire des lieux, il m'a demandé de faire les meilleures pâtes de Paris. Alors voilà ! », sourit-il en désignant les Spaghetti GA que le chef Massimo Tringali vient de déposer sur la table (en photo). Variétés de tomates – San Marzano, Piennolo du Vésuve et Datterino de Sicile –, basilic frais, parmesan 24 mois, huile d'olive de Sicile pressée en Toscane, gressinis maison... le meilleur de l'Italie est dans cette assiette, « comme aime Monsieur Armani », qui descend souvent de son appartement situé juste au-dessus pour en dévorer une assiette.

EMPORIO ARMANI CAFFÈ RISTORANTE,
149, bd Saint-Germain, 75006, tél. : 01 45 48 62 15.

