Se nourrir d'amore et de pasta fraîche !



Ne l’appelez plus *Amore*, l’adresse gourmande se nomme désormais *Amore Pasta Club*. Bien plus qu’une simple opération de rebranding, cette (r)évolution (de palais) traduit la volonté du groupe de restauration Mamaboys de revenir à son intention initiale : servir à ses fidèles une cuisine authentique aux accents transalpins. En somme, *pasta* et *basta* !

Un goût d’inachevé. Il y a quatre ans, déjà, un léger doute saupoudrait l’inauguration du restaurant *Amore*, lové dans l’une des artères gourmandes de la capitale, rue du Marché-aux-Herbes. À l’époque dernier-né de la galaxie d’établissements dirigée par le groupe de restauration Mamaboys (Urban, Mamacita, Bazaar, etc.), ce « *bar à manger* », pour reprendre la formule du cofondateur Gabriel Boisante, s’est longtemps destiné à emprunter une autre voie : « *Nous avions hésité pendant la maturation du projet, confesse l’entrepreneur. Aujourd’hui, nous tournons la page et revenons à notre ambition première avec un concept 100 % italien.* »

De l’extérieur, un coup d’œil paresseux posé sur la devanture ne permet pas d’apprécier ce changement : le nouveau nom donné au lieu (*Amore Pasta Club*) ne marque pas une profonde rupture avec la précédente appellation. Un choix assumé, une déclaration d’amour, même, signée Gabriel Boisante : « *Nous avons conservé ce terme* Amore *car il correspond parfaitement à notre philosophie. Il reflète notre amour de la cuisine et de la rencontre avec les clients. Ici, nous travaillons des produits frais avec notre propre atelier de pâtes fraîches et livrons des plats signatures élaborés par notre chef italien, Edoardo di Libero.* »



De l'extérieur, rien ne semble avoir changé... Et pourtant, à l'intérieur de l'Amore Pasta Club, c'est la révolution de... palais ! (crédit : Amore Pasta Club)

A déguster au fil de la carte, des plats où cette quête d'authenticité se lit dans l'assiette. Focaccia, tartare de bœuf et calamars frits accompagnés d'une mayonnaise maison pour éveiller les papilles ; un plat de rigatoni sauce tomate servi dans sa plus simple et délicieuse expression ; une touche de modernisme, ensuite, avec ce ravioli giganti à la carbonara ; la visite de l'Italie se poursuit avec ces lasagnes… revisitées, légèrement craquantes et pleinement végétariennes, surmontées de généreux champignons ; enfin, cuisson lente et plaisir intense en dégustant ce raviolo aperto renfermant du ragoût fumé. Parce que la dolce vita se nourrit aussi et surtout de douceur, en *dolci* (dessert), difficile de décliner cette proposition sicilienne : un cannolo fleurant bon la pistache.






VENI VIDI VINI
SALUMI

Un cannolo en dessert... (crédit : Amore Pasta Club)
Une mise en bouche succulente (crédit : Amore Pasta Club)
La suite se passe de commentaire (crédit : Amore Pasta Club)

L’expérience gustative épouse parfaitement la promesse faite par notre hôte et ses deux associés irlandais, Tom et Ray Hickey : « *Ici, la tradition se respecte et se réinvente* ».

Ici, il y a surtout de l’*Amore* dans l’ère (nouvelle)…