

Tentazioni

Le 8 mars 2020

Tentazioni, 10 rue Aristide Bruant, 75 018 Paris

De 8h30 à 23h, fermé le lundi

Brunch de 10h à 16h le dimanche

Note globale : 15

Situation : 13

Cadre : 15

Accueil : 17

Ambiance : 15

Café : 14

Prix d'un café : 2,20 €

Aux mots croisés du jour :

La meilleure def' : « Sicilien descendu en douceur » (Marsala*)

A Montmartre depuis 20 ans, ils ont commencé avec un restaurant rue Lepic.

Dans la famille Leopardi, je demande à présent :

– le père, à la tête du premier Tentazioni, trattoria ouverte en 2010 rue Tholozé.

– la mère, aux commandes d'un traiteur-épicerie fine, rue Véron, depuis 2012.

– le premier fils, qui reprend un restaurant en 2014 à deux pas du premier.

– le second fils, qui ouvre ce nouveau bistrot à l'italienne l'an dernier.

A chaque fois, le succès est au rendez-vous pour ces italiens de Palerme (le clan des Siciliens !),

qui semblent avoir retrouvé sur la butte un peu du charme de leur ville natale.

Nous voilà donc chez le dernier découvert au hasard d'une promenade. Dans cette petite rue tranquille,

pourtant toute proche des Abbesses, Francesco nous accueille avec beaucoup de chaleur et de gentillesse.

Face au comptoir, deux petites tables seulement le long des baies vitrées, déjà occupées par des compatriotes à l'heure du petit-déjeuner : cappuccino ou chocolat chaud noir de Modica**, avec pour tous, des Cannoli***.

Forza ! Va pour la mezzanine ! Sur le mur de l'escalier, les dizaines de tire-bouchons nous rappellent l'importance du vin dans ce bistrot dédié aux cépages d'Italie (plus de 250 références !). Pour le reste, la déco est rustique mais travaillée,

avec de nombreuses plantes. Sur le vaisselier, des produits italiens ... dont le panforte**** auquel mon cher et tendre ne résistera pas : c'est une denrée si rare chez nous !

Le café est delizioso et accompagné de reginelle**** (tradition sicilienne oblige !).

De bons produits, de l'authenticité : la surface est petite mais les saveurs sont grandes !

Pour conclure : *cedere alle tentazioni ! (Cédez aux tentations !)*

<https://gramho.com/explore-hashtag/tentazionibistrot>

* Vin sicilien originaire de la ville de Marsala.

** Le chocolat de Modica, dans le sud de la Sicile, est célèbre pour son pourcentage de beurre de cacao et sa texture croquante (on y rajoute du sucre semoule et des épices : cannelle, vanille, gingembre, sel ou piment...)

*** Pâtisserie originaire de Sicile, dont le nom signifie « petit tube » (du latin *canna* = « roseau »), car à l'origine, la pâte était enroulée sur de petits cylindres taillés dans du bambou.

**** Dessert traditionnel de Noël au miel et aux épices, né à Sienne en Toscane, dont l'origine est très ancienne.

***** Petits biscuits originaires de Palerme recouverts de

graines de sésame.