

# KUCCINI

OSTERIA DI PARIGI



Elaborées par le chef et servies à la minute, les **cicchetti** invitent à savourer la richesse et la diversité culinaire des villes et des régions italiennes.

A manger attablé, sur le long du bar de la cuisine ouverte ou encore en terrasse, le lieu a été dessiné par des **architectes parisiens** avec une atmosphère new-yorkaise, chic tout en étant convivial et agréable, comme chez soi.

La plupart des plats sont proposés en deux formats : **tapas ou plat normal, selon les envies des clients**. Cela permet de découvrir des plats et d'en goûter toute une multitude ou bien en format plat au choix ! **La carte invite à découvrir et voyager en Italie**, comme le risotto aux Myrtilles et Taleggio, les Lasagnes à la Ligurienne ou encore les fritti misti. Il y a également des plats plus méconnus comme les Crescentine, pâte soufflée frite pour débiter le diner.

## UNE CUISINE SIMPLE QUI S'APPUIE SUR DES MATIÈRES PREMIÈRES DE GRANDE QUALITÉ.

La carte se compose de recettes traditionnelles de régions italiennes mais pourtant encore méconnues à Paris.

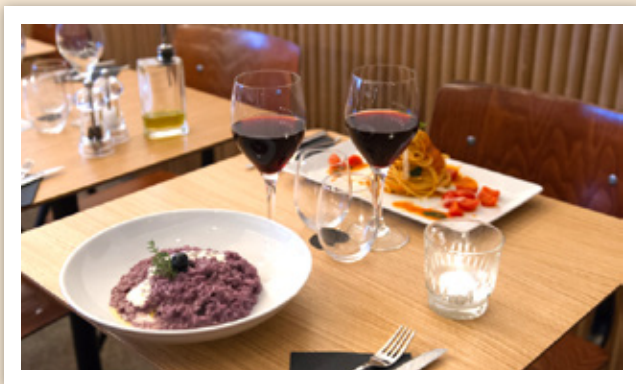
La cuisine, totalement ouverte, est visible de la rue. **Le chef qui y travaille, est venu spécialement de Milan pour Kuccini**. Il a été formé par de grands chefs italiens. en débutant son apprentissage à Bologne, connue pour être la capitale de la gastronomie italienne pour ensuite retrouver sa ville natale, Milan où il a fait ses classes dans les très chics restaurants Just Cavalli, le Resort Robinie ou encore la Villa Malpensa.

Plus qu'une passion, la cuisine est pour lui avant tout le respect et l'excellence d'un art qui se perpétue de génération en génération. Il aime faire partager sa cuisine en faisant découvrir aux clients de Kuccini les recettes typiques des villes italiennes qui sont si différentes d'une ville à l'autre...



## LE NOUVEAU RESTAURANT AU CONCEPT DE TAPAS ITALIENNES : LES CICHETTI !

Les cicchetti (prononcer « tchiquetti ») sont la **version italienne des tapas** qui se partagent (ou pas d'ailleurs). 1 ou 2 pour l'aperitivo, 4 ou 5 pour un repas, à accompagner à souhait de vins italiens toscans, piémontais, de Vénétie et également du sud de l'Italie .



## LES PRODUITS SONT TOUT DROIT VENUS D'ITALIE !

Les Burrata, Stracciatella et Mozzarella du Bufala viennent directement des Pouilles et sont livrées une fois par semaine directement par le Caseificio (Ferme de produits laitiers en Italie). **La sélection des produits s'est étalée sur plusieurs années, au fil des voyages, des rencontres et bien sûr des tests des produits par Flavien Msika le créateur du restaurant.**

Le but est clair mais peu aisé : d'une part proposer des produits de qualités identiques à ceux que l'on trouve en Italie dans les restaurants traditionnels fréquentés par les habitants, d'autre part, **une cuisine authentique qui laisse découvrir des plats traditionnels italiens méconnus à Paris**

Les pâtes fraîches à la truffe, alla zuca sont faites selon les traditions artisanales en Italie et ne contiennent aucun conservateurs.

Quand aux produits des primeurs, ils sont exclusivement de saisons et Kuccini va chercher chez les meilleurs fournisseurs de légumes et fruits de la place de Paris.



## LE BAR À VINS & COCKTAILS ITALIENS !

Afin d'accompagner les plats élaborés par le chef, Kuccini propose une **grande sélection de vins exclusivement italiens**. La cave à vin répond à des palais variés et propose des vins ensoleillés aux raisins mûrs, de Sicile des Pouilles, des vins de Toscane plus tanniques, du Piémont plus charpentés comme le Barolo ou encore des vins blancs frais et secs de Vénétie ou des rosés des Abruzes.

Quant aux cocktails, il y a bien sûr **le Spritz ou le Negroni mais aussi des spécialités de la maison comme le Smashed Basilico.**

## LE LIEU :

Le restaurant, d'une capacité de 50 places, a été réalisé par des **artisans du quartier**, notamment Ivan qui a son atelier d'ébéniste dans le passage du Bourg L'Abbé depuis plus de quarante ans et qui connaît toute l'histoire du quartier. **Le bar ainsi que les cimaises en chêne massif du restaurant ont été fait selon les traditions et le savoir faire d'un des derniers ébénistes parisiens** pour qui les méthodes de travail sont restées inchangées depuis des années.

**Le sol est en terazzo comme les palais vénitiens italiens. Le lieu dans son ensemble se veut à la fois italien et zen.**

**Le mobilier du restaurant a été chiné au Marché Paul Bert à Saint Ouen** comme les chaises Result qui ont été dessinées par le célèbre designer Friso Kramer. Quant à la table haute en chêne massif dans la partie cave à vin, elle a été dessinée et conçue sur-mesure pour le restaurant par un petit atelier du Nord de la France.



**KUCCINI**  
OSTERIA DI PARIGI

165 rue Saint Denis 75002 Paris

Ouvert 6/7 de 9h à Minuit.  
Fermé le dimanche  
Service : 12h-14h30 & 19h-22h30  
(jusqu'à 23h30 le vendredi et samedi)

Mail : [infokuccini@gmail.com](mailto:infokuccini@gmail.com)

Tél : 01 83 56 76 64

Service de Presse :  
Melody Patin  
06 17 95 00 50  
[melody.patin@gmail.com](mailto:melody.patin@gmail.com)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

