ARTRAVEL #64

Amsterdam
Boston
Göteborg
Guadalajara
Istanbul
Los Angeles
Madrid
Miami
Milan
Moscou
Paris
Santa Ana

# ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DECORATION | FOOD | TRAVEL

LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS

# ART & DESIGN

## L'alliance parfaite

***RENCONTRES [redacted] ART***

*Sandra Benhamou [redacted] Paul Insect*
*Sarah Lavoine [redacted] Ryan Schude*
*[redacted] Sebastiaan Bremer*
*[redacted] Thisismyworld*
*[redacted] Anto Fils de Pop*

BE / ES / GR / IT / LU / PO / Cont : €9.00 - A / DE : €9.90 - GB £8.20 - Suisse 15.00 CHF

M 06314 - 64 - F: 7,90 € - RD

*ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES & HÔTELS AUTOUR DU MONDE*

64

# Filippo La Mantia : PROFESSION, AMPHITRYON

***Immense, léché et gourmand, le nouveau – et premier ! – restaurant de Filippo La Mantia à Milan est tout à l'image de son maître. Profil d'une personnalité à part.***

Texte : Fabienne Dupuis | Photos : © Gianmarco Chieregato

Si l'homme n'est pas encore très connu de ce côté-ci des Alpes, il fait la une de tous les grands journaux de sa terre natale, l'Italie. Il faut dire que Filippo La Mantia a un peu près tout pour plaire. Charmant, charmeur, un parcours de mauvais garçon (une erreur judiciaire l'enferme sept mois en prison) qui n'a pourtant pas fait de mal à une mouche, passionné de bouffe, vin, musique, motos et photographie. Rien que ça. Petite particularité, l'homme n'aime ni l'ail ni les oignons. Voilà qui est dit.

Né en Sicile – les italiens de souche parlent de son indéfectible accent de Palerme ! –, le jeune La Mantia frotte d'abord ses bottes sur les terrains du monde. Il est alors photoreporter. Puis vient le drame. Le journaliste est au mauvais endroit, au mauvais moment. C'est la prison. Pour gérer son enfermement, il se plonge dans la popote, cuisine pour les taulards des petits plats qui sentent bon la maison, la Sicile, les amis, la famille. Il se fait alors la promesse qui fait tenir le coup : une fois dehors, une fois tout cela passé, il sera cuisinier. Pas chef. Mais cuisinier. Il préparera des petits plats pour ceux qui aiment manger des bonnes choses autour d'une table remplie de copains.

Et puis voilà que la sentence se lève. On est bien désolé de cette petite erreur que l'on conjugue d'une frappe dans le dos. *« Allez bonne chance… »*, imagine-t-on le maton lui dire un matin, un peu tôt.

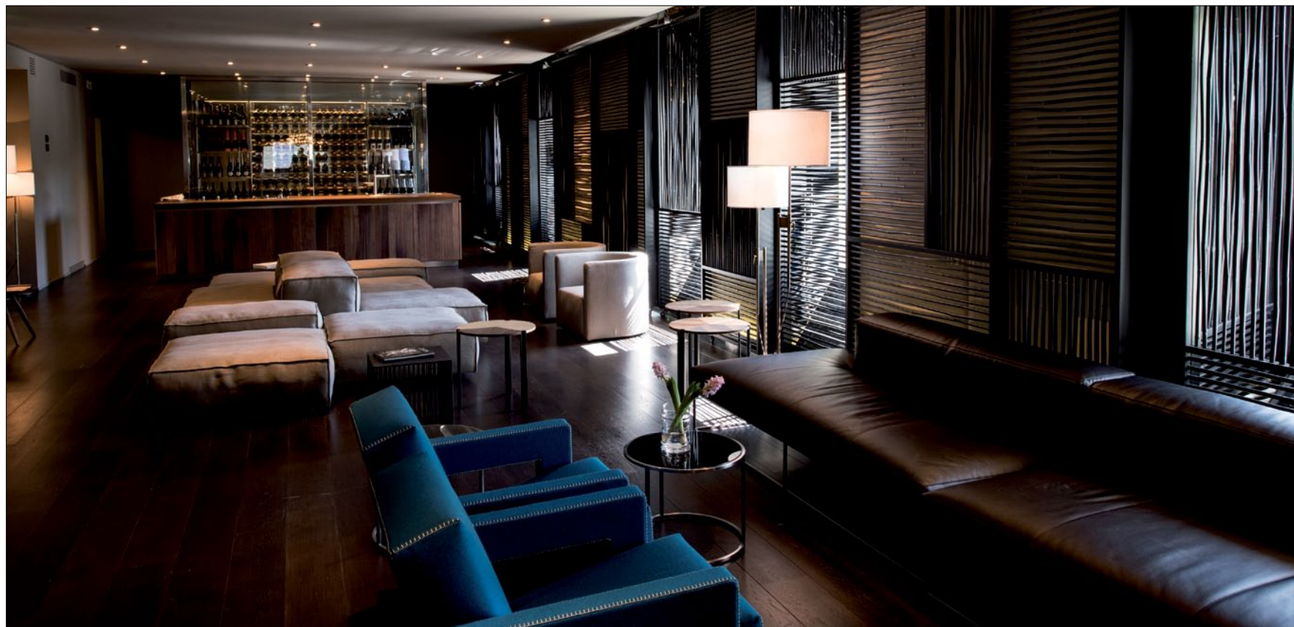
Filippo La Mantia est libre.

Il aurait alors pu oublier ses promesses qui l'ont fait tenir durant ces sept longs mois derrière les barreaux. Mais non. Le souvenir de ces moments passés à partager décuple ses forces et il rejoint le monde de la cuisine en 2001. Il y eut donc Palerme, où La Mantia fait ses classes. Puis ce fut au tour de Rome, à Zagara puis à La Trattoria où le cuisinier devient… Chef.

Aujourd'hui, en 2015, Filippo La Mantia vient de mettre la main sur le bâtiment qui abritait jusque très récemment le restaurant Gold de Dolce & Gabbana, sur la place Risorgimento à Milan.

Ce sera son premier restaurant. Un espace gigantesque de 1 800 m² que le chef a imaginé comme une véritable maison. De celle dans lesquelles on lit, on surfe (sur Internet !) et bien sûr on boit et mange. *« Mais les gens feront ce qu'ils voudront, il n'y a aucune obligation… »*, souligne La Mantia.

Installé sur trois étages le La Mantia, comme on l'appelle déjà dans les rues de la capitale lombarde, est un lieu rempli de lieux. On y pénètre par le Day Bar, dès 7 h 30 du matin, un large espace couvert de céramique blanche faite à la main et d'un bar en pierre volcanique. Ici, on chipe quelques brioches, des croissants et des pâtisseries préparés fraîchement dans les cuisines. Le tocsin de 18 h annonce son changement, ce sera le Night Bar qui célèbre sa mutation par un *aperitivo* de rigueur…



**“ UNE CUISINE SIMPLE MAIS AUSSI SURPRENANTE, RICHE, JOUANT SUR L’AUTHENTICITÉ DES PRODUITS, BRUTE, FINE, TOUT CELA ET SANS DOUTE MÊME UN PEU PLUS. ”**

Plus loin, on glisse vers la réception que l’architecte Piero Lissoni (ami de Filippo La Mantia) a habillé d’encadrements de verre de Murano dans lesquels ont été glissés deux écrans géants, marqueurs visibles d’un changement de décor à venir. De là, le salon se dévoile, bardé de matériaux mais aussi de couleurs qui rompent efficacement avec le « café » de l’entrée. Le ton est au délicieux désordre de tables et de fauteuils aux formes variées, de piles de livres couvrant les murs, de céramiques de Virginia Casa ou de porcelaines signées Richard Ginori, mais aussi d’une collection d’instruments de musique qui ne demande qu’à vibrer.

Ce sera à l’étage supérieur que reviendra la tâche plus sérieuse de se parer de l’empreinte des salles de restauration. Mais pas trop. Soixante-dix couverts au total sont ainsi éparpillés près d’un îlot de cuisine Boffi, placé dans un angle de la large pièce. Seules deux grandes tables rondes ont été mises à l’écart et offrent la possibilité d’une privatisation totale.

On regarde l’ensemble sans être finalement tout à fait surpris. À l’image de l’homme – des photographies mais aussi des motos sont exposées sur les murs et dans les couloirs –, le restaurant ressemble à la cuisine de Filippo La Mantia. Une cuisine simple mais aussi surprenante, riche, jouant sur l’authenticité des produits, brute, fine, tout cela et sans doute même un peu plus. Et déjà au pistou aux agrumes, aux aubergines *caponata* et aux *spaghetto a la norma* (servis avec une ricotta passée au four) de devenir en un clin d’œil et quelques bouchées de véritables classiques de la gastronomie italiennes. C’est généreux, fort en bouche et délicat au palais. Âmes indélicates s’abstenir.

*www.filippolamantia.com*

Architecture

Decoration

Design

Mobilier

# Spécial Habitat en kiosque le 09/10/2015

www.artravel-magazine.com @artravelmag /artravelmagazine