

# CUCINA

MUTUALITÉ



## LE NOUVEAU CHEF DE CUCINA, ALESSANDRO LUCASSINO, PARTAGE UNE CUISINE ITALIENNE CONTEMPORAINE ET JOYEUSE

*La cuisine italienne ne se résume pas qu'aux pâtes et aux pizzas ! La nouvelle carte de **Cucina**, restaurant de la Mutualité, a pris le parti d'éviter tout cliché en s'orientant vers une **cuisine italienne vivante**, pleine de **liberté** et de **créativité**. Le nouveau chef **Alessandro Lucassino** nous y livre avec subtilité sa version contemporaine de plats typiques italiens.*

Alessandro puise son inspiration **dans toutes les régions de la Botte** : depuis les *cicchetti* vénitiens, une sorte d'amuse-bouche traditionnel des *bàcari* de Venise où l'on aime prendre l'apéritif, jusqu'aux *fregole* de Sardaigne en passant par la Romagne, la Calabre et bien sûr la Toscane, sa terre natale.



Toutes ces références, il les retravaille, les réinterprète, les transforme. il leur donne **plus de légèreté et plus de finesse**. Sa cuisine italienne est personnelle, jeune et non dénuée d'une charmante **impertinence**. « Les *cicchetti* de l'apéritif ? J'ai voulu qu'on s'amuse. ils sont faits pour **partager**, pour amorcer une ambiance détendue » dit-il. Et, de fait, toutes ces saveurs, ces formes et ces couleurs sont terriblement **tentatrices** : *Pane al vapore*, *pesto alla genovese*, *olive e pomodoro* (fait avec du bao, le pain vapeur asiatique), *baccala mantecato* (à l'origine une sorte de brandade de morue vénitienne qu'Alessandro revisite à sa façon) et une pizza bien sûr qui n'en est pas une !

En effet cet incontournable « *Squacquerone, citron confit, anchois, pistache di Bronte* » est composé d'une pâte mélangeant trois farines et des graines ; sa garniture contient le fameux *squacquerone* de Romagne (un fromage de vache habituellement utilisé pour garnir les *piadine*) pour apporter de la rondeur, et du citron confit ainsi que des anchois de Sicile pour apporter de la vigueur.

**Les pâtes ?** Vous allez les **redécouvrir**. Par exemple avec les *Spaghettoni à la levure torréfiée, truffe noire*. Ou encore avec les *ravioli cacio-pepe* (fromage-poivre). Dans cette spécialité du Latium, la sauce fromage et poivre vient traditionnellement sur les *ravioli*. Là, Alessandro la glisse dans les pâtes et ajoute par-dessus une sauce *cime di rapa* (feuilles et sommités de brocoli-rave). Un **festival de saveurs** qui explosent en bouche !



Et puis il y a les **pures créations**, des plats dont l'*italiennité* est à la fois subtile et indiscutable. L'artichaut épineux cuisiné avec du chanvre comme un risotto, le cabillaud accompagné de poireaux avec une sauce à la *'nduja* (une saucisse épicée de Calabre à la texture moelleuse), ou encore la poitrine de cochon croustillante avec des *radicchio di Treviso* (une sorte de chicorée) : tout l'esprit de la vraie cuisine italienne **d'aujourd'hui**.





## ALESSANDRO LUCASSINO

**Alessandro** a déjà fait la preuve de sa créativité puisque c'est lui qui, jusqu'en décembre, signait la carte du **Salon des Manufactures**, rencontre inattendue de glaces et de plats salés. Originaire de Follonica, en Toscane, le métier de cuisinier a toujours été pour lui une évidence. Il est donc parti se former à l'institut Luigi Einaudi de Grosseto et a très vite enchaîné les expériences.

Son premier emploi vraiment marquant s'est déroulé entre 2009 et 2013 au **Ristorante Oasi de Follonica** et sa première opportunité a été la rencontre avec **la Maison Ducasse**. Cette rencontre a eu lieu à **L'Andana**, à Castiglione della Pescaia, à l'époque une tenuta de la Maison Ducasse. Un événement y était organisé et Alessandro y travaillait comme extra. **Pascal Féraud**, un chef d'**Alain Ducasse**, le remarque et lui propose un poste au **Jules Verne**, le restaurant de la **Tour Eiffel**. « Pascal m'a appelé le vendredi et le lundi j'étais à Paris », se souvient Alessandro. Entré comme commis, il en partira comme sous-chef presque cinq ans plus tard, en 2018, pour rejoindre Philippe Marc au **Relais Plaza** de l'avenue Montaigne, un autre établissement de la Maison Ducasse à l'époque. Un an plus tard, la pandémie déferle et il faut inventer de nouvelles formes de restauration, un défi qui convient à notre jeune cuisinier.

Puis, à l'automne 2021, **Alain Ducasse** lui propose de prendre les rênes du **Salon des Manufactures**, rue des Petits Champs, à Paris. Là encore, il fait la preuve de son inventivité en réussissant des accords mets-glaces de haute volée. Un talent qui n'échappe pas à **Alain Ducasse** qui lui propose de l'exercer chez **Cucina** à partir de janvier 2023.

# GLACE, CAFÉ ET CHOCOLAT DES MANUFACTURES

Pour terminer en beauté, les desserts jouent l'inspiration italienne avec la complicité des glaces, du chocolat et du café des **Manufactures d'Alain Ducasse**. Un sorbet aux agrumes de la Manufacture de glace vient compléter le dessert mousse citron et orange sanguine, zestes confits. Une mousse de café de la Manufacture de café est utilisée pour le tiramisu. Le traditionnel *affogato* réunit les trois : une glace vanille, un praliné et un expresso.

## GWENN RAOULT, DIRECTEUR

Avec un parcours d'autodidacte, Gwenn a été **maître d'hôtel** pendant 5 ans à La **Closerie des Lilas** et a participé à l'ouverture du bateau électrique **Ducasse sur Seine** en 2018. Après une expérience dans l'établissement du chef étoilé **Stéphane Pitré**, il prend la direction du restaurant **Champeaux**, situé aux Halles, pendant plusieurs années. Appréciant beaucoup la cuisine et le style du chef **Alessandro Lucassino**, il est ravi de devenir **directeur** de **Cucina**.

### CUCINA

20, rue Saint Victor, 75005 Paris

T: +33 1 44 31 54 54

OUVERT TOUS LES JOURS DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H



### CONTACTS PRESSE

**Stéphanie Zara-Morin** – [stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com](mailto:stephanie.zaramorin@ducasse-paris.com)

**Penelope Gueroult** – [penelope.gueroult@ducasse-paris.com](mailto:penelope.gueroult@ducasse-paris.com)