

# Paris 1er : miracle à l'Assaggio !

 gillespudlowski.com /174565/restaurants/paris-1er-miracle-a-lassaggio

Gilles Pudlowski

15/6/2017



Ugo Gastaldi et Ugo Alciati © GP

Cela s'appelait Il Cortile – qui fut un temps étoilé et signé Alain Ducasse –, c'est désormais [l'Assaggio](#) – sous la gouverne du groupe Starhotels dans le cadre de l'Hôtel Castille rénové, embelli, géré comme une maison de famille par l'exquise Alessandra Bragoli. Les chefs ont changé. Le dernier en date est un duo: Ugo Gastaldi, natif de Turin, passé à Washington au Café Milano, conseillé par Ugo Alciati, chef star de Guido à Fontanafredda, près de Serralunga d'Alba, en Piémont. Deux Ugo pour une partition unique et poétique! Autant dire que la maison a pris un coup de jeune et de nerf, que l'on se délecte ici de choses savantes fines et bonnes, authentiquement italiennes, parfaitement piémontaises.



Velouté de courgettes et ricotta © GP



Vitello tonnato inversé © GP

Ainsi, le fin et vif velouté de courgettes à la ricotta, le vitello tonnato « inversé », avec sa crème de thon aux câpres qui se trouve fourrée dans le veau roulé, les divins agnolotti au veau fassonne et au porc, la pintade rôtie sur son toast de mousse de foie de volaille sauce marsala. Là dessus, les meilleurs vins d'entre les Langhe et Alba jouent les accompagnements de grande classe: frais roero Arneis Pradaluppo signé Fontanafredda, splendide barbera d'Alba rocche del Santo de chez Brandini ou encore vertueux barolo Brunate de Macarini.



Agnolotti de viande braisée © GP



Pintade rôtie et mousse de foies de volaille © GP

On salive et on salue! Mais on n'oublie pas le charmeur et pétillant moscato d'Asti de Cosseti Clemente et fils, qui épouse à merveille la glace turbinée minute à la fleur de lait de montagne, avec ses deux sauces, fraise ou caramel, comme le suave tiramisu. Bref, voilà de l'Italie charmeuse, séductrice, pleine d'envolée. A savourer sans mesure!



Glacé à la fleur de lait © GP



Tiramisu © GP

## L'Assaggio à l'hôtel Castille

37, rue Cambon

[Paris 1er](#)

Tél. [01 44 58 45 67](tel:0144584567)

**Menus :** 37 (formule, déj.), 45 €

**Carte :** 70-90 €

**Horaires :** 12h-14h, 19h-22h

**Fermeture hebdo. :** Samedi midi, dimanche

**Fermeture annuelle :** Jours fériés (hivers), semaine de Noël, août

**Méto(s) proche(s) :** Concorde, Madeleine

**Site:** [www.castille.com](http://www.castille.com)