Les Echos WEEK-END

PAYS : France
PAGE(S) :74
SURFACE :34 %
PERIODICITE : Hebdomadaire

RUBRIQUE : Style
DIFFUSION :129052
JOURNALISTE : Laurent Guez

► **11 septembre 2020 - N°23283 - Edition Week - End**

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

DÉLICES AU BORD DU LAC

Illustrations : Amélie Falière

S'il vous manquait une raison pour vous offrir un séjour hors du temps au lac de Côme, à moins d'une heure de Milan, en voici une bonne – ou plutôt deux. Un hôtel de rêve, *Il Sereno*, seul palace design du coin, et son grand restaurant, objet de cette chronique. Attablés face à la beauté romantique du « Lago » et de la montagne, vous serez désarçonnés par une cuisine aussi moderne et inspirée que la déco (signée Patricia Urquiola). Aux fourneaux, un jeune chef étoilé, Raffaele Lenzi, né à Naples. Il révère le végétal, vénère Mauro Colagreco et Michel Bras. Son obsession : concocter une gastronomie saine et légère, qui laisse en partant le cœur et l'estomac aussi légers qu'ils l'étaient lors des amuse-bouche. De fait, on se pince d'avoir si bien dîné, jusqu'aux desserts, sans éprouver ni remords ni sentiment de trop-plein… Le chef accommode les produits du lac, comme la perche et le délicat lavaret, taillé en parallélépipède et cuit à la plancha, et se fournit en priorité auprès des producteurs de Lombardie. Il propose une carte courte, et quatre menus-dégustation thématisés : « Fidarsi » (confiance), « Vegetali » (qui séduit paraît-il un client sur deux), « Contrasti » et « Classici ». Ce dernier est tout sauf classique. Tous les standards italiens sont repensés : l'aubergine alla parmigiana se transforme en millefeuille végétal tout en légèreté ; dans la cuisson du risotto, le bouillon est remplacé par l'eau de la mozzarella, le beurre par la crème de burrata ; un médaillon de veau pané, juteux et rosé, surmonté d'une feuille d'épinard confite, fait office d'escalope milanaise… Quand on lui demande de résumer d'un mot sa cuisine, Raffaele Lenzi répond : « L'essentiel ». On ne peut dire mieux.

Il Sereno : Via Torrazza, 10, 22020 Torno (Italie). Tél. : +39 031 547 7800. Menus de 120 à 150 €. À la carte, comptez 120 à 180 €.

- Correct, sans plus
- Bonne adresse de quartier
- Très belle table
- Cuisine, décor : tout y est
- Attention : table d'exception

Tous droits de reproduction réservés