



STYLE GASTRONOMIE

TOP 5 LES MEILLEURS
VITELLO TONNATO**01 LE PLUS ORIGINAL**

Des tranches de veau rosé, une sauce aux thon et anchois et... des câpres frites (14 €). La voilà la bonne idée de cette trattoria près de la Bourse.
Rae's: 39, rue des Jeûneurs, 75002 Paris.
Tél.: 0147034207.

02 LE PLUS LÉGER

Pas de mayonnaise pour le vitello tonnato (16 €) de Fabrizio Ferrara (ex-Caffè Dei Cioppi),



mais le jus de cuisson, finement mixé, du veau, du thon et de leurs aromates.
Osteria Ferrara: 7, rue du Dahomey, 75011 Paris.
Tél.: 0143 71 67 69.

03 LE PLUS ATTENDU

Début octobre, l'*Emporio Armani Caffè* de Paris rouvrira sur un restaurant et une brasserie. Là sera servi le fameux vitello tonnato de la maison, à la généreuse crème de thon aux câpres.
Emporio Armani Caffè: 149, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris.
Tél.: 0145 48 62 15.

04 LE PLUS CÂPRES

Boutons de fleur (câpres), fruits (cucunci) et feuilles du câprier relèvent ce vitello tonnato (12 €), proposé à la table de l'épicerie des rêves de Marseille. *Épicerie L'Idéal*: 11, rue d'Aubagne, 13001 Marseille. Tél.: 0980 3999 41.

05 LE PLUS TRADITIONNEL

Direction Alba et la brasserie du 3 étoiles Enrico Crippa, pour un vitello tonnato des familles, entre pièces de veau choisies, mayonnaise aux thon, câpres et anchois et feuilles de céleri (11 €). *La Piola*: piazza Risorgimento, 4, Alba, Italie. Tél.: +39 0173 44 28 00. *Jérôme Berger*