LA TRATTORIA BY GUSTU

La Corse s'invite au Grand Marché Stalingrad

Christophe Poligani, le meilleur ambassadeur de la Corse à Paris, a pris ses quartiers au coeur du Grand Marché Stalingrad, plus connu sous le nom de la Rotonde de la Villette. Christophe n'a pas trouvé plus parfait îlot que cette forteresse de pierre au bord de l'eau pour proposer une carte à son image, une ôde à la Corse aux accents italiens.

La trattoria by Gustu au sein du Grand Marché Stalingrad
(ex la Rotonde)

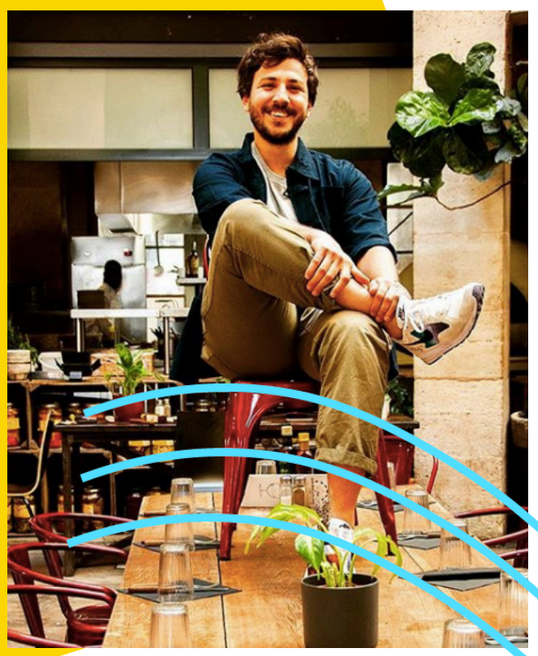
Sur place : Un restaurant / un bar / un mini-club / un espace de co-working / Des galeries / des salons pour les événements / une terrasse de 1500 m²

6-8 Place de la Bataille de Stalingrad, 75019 Paris

Lundi au mercredi de 10h à 00h.
Jeudi, vendredi et samedi -10h à 2h
(Mini-club vendredi – Samedi jusqu'à 6h).
Dimanche Brunch de 10h à 17h.

Réservation : site internet ou au 01 80 48 33 40.

Ticket moyen par personne :
18€ au déjeuner, 35€ au dîner – Brunch 27 euros.
Entre 90 et 120 places
Privatisation possible / En livraison sur Uber Eats



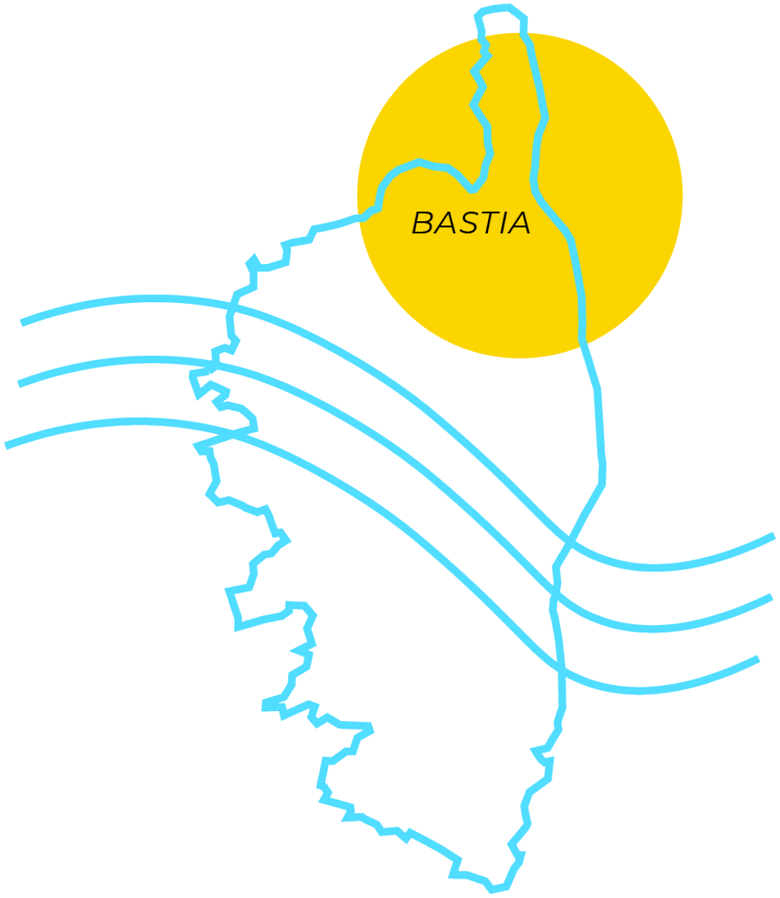
CHRISTOPHE POLIGANI,

DU MAQUIS CORSE À LA CAPITALE.

Christophe Poligani, corse trentenaire, n'en est pas à son coup d'essai. Après son master en commerce international, il n'a fallu que quelques mois à ce bastiais, bon vivant et amoureux des bons produits, pour comprendre qu'il ne s'épanouirait pas autre part que derrière un comptoir. En 2013, il débarque à Paris pour lancer Lo Zio, le premier lieu parisien dédié à la piadine, cette galette de farine de froment non levée, garnie de produits italiens. Les parisiens en sont fans et rapidement, une seconde adresse ouvre ses portes. Ce sera l'opportunité de la trattoria by Gustu qui mettra fin à l'aventure Lo Zio. Le groupe Cultplace (la Bellevilloise) lui propose en effet de prendre possession du Grand Marché Stalingrad pour créer un restaurant à son image. Christophe Poligani, dynamique, passionné et entier, ne voulait pas se partager, préférant mettre toute son énergie dans cette nouvelle aventure vertigineuse. Un lieu emblématique, plus de 100 places, tout à faire et à refaire. Un pari à la hauteur de cet amoureux de la cuisine doublé d'un entrepreneur audacieux.

LA TRATTORIA BY GUSTU

Christophe choisit de créer une trattoria pour offrir à ce lieu imposant une cuisine méditerranéenne populaire et un esprit ancré dans la culture corse. Histoire, cuisine, tempérament, langue, géographie, la Corse et l'Italie ont 1000 points en commun dont le goût pour les recettes simples et uniques de la mamma et l'amour des bons produits. C'est d'ailleurs assez naturellement que Christophe a nommé cette trattoria Gustu, le goût en corse. A table, de la vaisselle artisanale corse fabriquée à la Poterie de Corbara proche de l'île Rousse. Dans les vases, des fleurs du maquis ramenées directement de Corse par Christophe.



LA ROTONDE DE LA VILLETTE :

UN BÂTIMENT HISTORIQUE

Construite entre 1784 et 1788 par l'architecte Claude Nicolas Ledoux, la rotonde de la Villette était un bureau d'octroi, l'impôt dû sur les marchandises qui entraient à Paris mis en place pour lutter contre la contrebande. Il existait une cinquantaine de bureaux d'octroi aux portes de Paris. Il reste aujourd'hui quatre de ces bureaux : celui de la barrière du Trône, cours de Vincennes, celui de la barrière d'Enfer, place Denfert-Rochereau, le poste d'observation de Monceau, et la Rotonde de La Villette.. Abandonnée et squattée pendant plusieurs années, la Rotonde est reprise en 2013 par le groupe Cultplace (la Bellevilloise).

GUSTU,
DU MAQUIS À L'ASSIETTE.

Christophe a sélectionné avec soin les produits à la carte. Cela aurait pu être un travail de titan mais ça n'a pas été insurmontable pour ce fin connaisseur des produits corses et italiens. Il réussit aujourd'hui à s'approvisionner en direct pour la majorité de ses produits. Ce qui réjouit le plus Christophe, c'est de pouvoir travailler main dans la main avec des artisans passionnés de sa région, certains qui étaient déjà des amis et d'autres qui le sont devenus.

Christophe a également aménagé un potager sur l'une des terrasses inexploitées du Grand Marché Stalingrad. Il y fait pousser aubergines, tomates et herbes. Cet été, les herbes aromatiques (basilic, thym et laurier) qui agrémenteront les plats proviendront exclusivement de ce potager. A terme, Christophe souhaite proposer une salade dont l'ensemble des légumes aura poussé dans le potager. Sur une autre terrasse, il a fait installer cinq ruches, et après une première récolte test, il compte bien se servir de son miel pour agrémenter l'un de ses plats.

Dans la même quête d'une consommation plus responsable et locavore, Christophe propose, chaque semaine, un velouté à base d'un légume sélectionné au Marché sur l'eau, un bateau-maraîcher acheminant, en circuit ultra-court, fruits et légumes de producteurs franciliens, jusqu'au Bassin de la Villette.

Pour un plat sans détour dans les terres corses, cap sur les raviolis au sanglier servis dans une sauce tomate aux olives mijotée durant des heures avec des herbes du maquis. Pour goûter à l'audace de Christophe nourrie de sa passion pour la street food, deux excellentes options : le Korsican fried chicken, des filets de poulet panés aux noisettes de Cervioni et le Burger Nustrale réalisé avec du pain maison cuit au feu de bois en guise de bun, un bon steak haché, du cochon grillé façon bacon, de la tome corse et un ketchup maison à la châtaigne. A la carte également, des pizze au feu de bois, aux saveurs méditerranéenne et aux noms corses. Une pâte fermentée 72 heures et une cuisson différente de la pizza napolitaine, plus fine et croustillante.

Choisir c'est renoncer au tiramisu by Gustu à base de canistrelli, au fondant au chocolat noir au coeur Nuciola (pâte de noisettes de Cervioni et chocolat), ou encore au fiadone, gâteau emblématique corse à base de brocciu et limoncellu

LES PRODUITS,
PROVENANCE SUD

• **Nuciola**, pâte à tartiner aux noisettes de Cervioni (IGP) et au chocolat, sans huile de palme et le *Salinu*, condiment corse à base de sel et de noisettes de Cervioni (IGP) concassées sont onfectionnés à l'Atelier de la Noisette par Charles Sforzini qui a été formé par Pierre Hermé.

• **Figatellu** AOP en direct de Corse

• **Prosciutto di Parma** DOP 18 mois d'affinage

• **Coppa** AOP en direct de Corse

• **Brocciu** *(uniquement durant la saison, de décembre à mai)* via l'association Casgiu Casanu qui sélectionne les fromagers éleveurs producteurs respectant les valeurs paysannes

• **Mozzarella di Bufala** DOP et directe de Campanie

• **Pâtes fraîches et ravioli** en direct avec la région milanaise

• **Herbes du maquis corse**

• **Nepita sauvage**, cueillie à la main et séchée

• **Liqueur de myrte** produite par la distillerie artisanale Mavela, à partir de myrtes sauvages cueillies à la main

...

GUSTU,
DU MAQUIS AU VERRE.

Pour les boissons, Christophe fait la part belle à l'île de beauté avec une sélection de vins corses, essentiellement de la région de Patrimonio. Il connaît personnellement tous les producteurs dont la moitié sont des amis d'enfance. A l'instar de Mathieu Marfisi, viticulteur bio et président de l'AOC Patrimonio, Thomas Santa Maria et Nicolas Mariotti, tous travaillent dans une démarche qualitative et innovante prônant une agriculture paysanne avec des domaines à taille humaine.

Même à l'heure du thé ou de l'infusion, Christophe voit et boit corse en proposant les mélanges Callysthé® à base de Rooibos, de plantes et fruits séchés minutieusement assemblés en Corse.

La carte des cocktails propose également une découverte d'alcools typiquement corses et encore méconnus dans l'hexagone.

AU MENU,
AU BAR DU REFUGE

Pour un apéro sans fin à la méditerranéenne, on file sous la grande verrière ou au bar du Refuge pour une atmosphère encore plus chaleureuse et conviviale. On peut directement entrer dans le vif du sujet avec des beignets de fromage frais de brebis, la recette de la maman de Christophe, des planches de charcuteries et fromages corses, un démentiel camembert au lait de bufflonne rôti accompagné de noisettes de Cervioni et de miel, et d'irrésistibles rotolino, de la pâte à pizza tressée et garnie au choix, idéales pour un apéro à partager à accompagner d'un cocktail corse.

AU PROGRAMME,
APRÈS LE DINER

Vendredi et Samedi sonne l'ouverture du mini-club, la boite de nuit incontournable du lieu qui ferme ses portes à 6h.

Christophe propose également des soirées au sein du restaurant deux fois par mois, on retrouvera par exemple la soirée Tudobem (une fois tous les deux mois), une soirée aux influences brésiliennes et musiques du monde.

Le DJ s'installe sur une estrade dans la cuisine ouverte de la Trattoria by Gustu, Christophe pousse les tables et les clients peuvent danser jusqu'au petit matin (info agenda sur le site/ FB).

LE BRUNCH
DU DIMANCHE

Pour débuter les hostilités, c'est jus d'orange pressé ou coupe de champagne.
Le brunch se présente sous forme d'un grand buffet composé de salades, de légumes marinés, d'un cochon de lait parfumé au laurier snacké façon bacon, de beignets de fromage de brebis corse, d'un velouté de saison, de pizzas à la coupe, d'oeufs brouillés assaisonnés d'herbes du maquis, de charcuterie et fromage corses, de poulet mariné et de pommes de terre au four.
Pour poursuivre ou pour commencer, en plus des viennoiseries fraîches, le buffet sucré est garni du fameux tiramisu aux canistrelli, de fiadone, de salades de fruits de saison, de muesli maison et fromage blanc. Les boissons chaudes sont également en libre service.

Coloriage, atelier enfant, chaises hautes et table à langer, les enfants sont les bienvenus.
27€/personne
Enfant 0 -5 ans : Brunch offert
5 - 10 ans - 12 euros

CLARA RP
Agence de communication Food & Lifestyle

Contact presse :
Clara Rocchia, Directrice d'agence
06.64.26.04.90
www.clararp.com