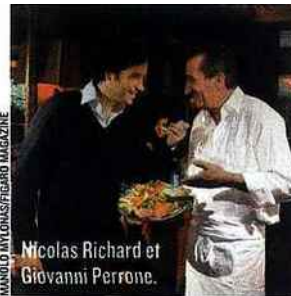


EN HAUT DES CHAMPS-ÉLYSÉES Les bonnes surprises de Casa Luca

Ne vous fiez pas aux apparences. De l'extérieur, *Casa Luca*, ex-*Cap Vernet*, ressemble aux sempiternelles brasseries-mode au décor branché et à la cuisine insipide. Ici, ce n'est pas le cas. Avec son feu dans la cheminée, ses lumières douces, ses banquettes confortables, ses bougies sur les tables, on a envie de s'attarder. Et puis, il y a la trouvaille, Giovanni Perrone, un chef italien chevronné. Il connaît le répertoire de la Botte sur le bout de la spatule, cuisine vraie, et on se régale. Félicitations à Nicolas Richard, le patron, d'avoir déniché cette perle venue des Pouilles. Tous les classiques italiens sont au programme. A recommander, la salade aux artichauts et parmesan (15 €) ; la grande assiette d'antipasti Luca (22 €) ; l'aubergine violette bio mozzarella di buffala fumée (19 €) ; magnifiques linguine alle vongole (palourdes, 23 €) ; risotto canard, thym, orange (26 €) ; excellent filet de bar sauvage



MARIO MINOIS/FIGARO MAGAZINE

en croûte de fenouil, gratiné au parmesan, huile d'olive aux têtes de langoustines (30 €) ; soupe de pamplemousse aux quatre épices (10 €) ; délicieux carpaccio de mangue au *caramello balsamico* (10 €). Face à la médiocrité des restaurants des Champs-Élysées, *Casa Luca* est une exception. Ambiance agréable et cuisine remarquable. Bravo Giovanni !

Casa Luca, 82, avenue Marceau, 75008 Paris (01.47.20.20.40). Menus : 32 €, 40 €. Brunch le dimanche : 40 €. Carte : environ 52 € (3 plats). Vins italiens et français. Et au verre. Parking en face. Ouvert tous les jours.