



Journaliste : Caroline J

---

## Can Alegria : la cuisine méditerranéenne s'invite à Pigalle

Depuis plusieurs années maintenant, le quartier de Pigalle est en pleine mutation accueillant continuellement de nouveaux bars à cocktails et de bonnes petites adresses gourmandes.

L'une des dernières en date se nomme **Can Alegria**. Derrière ce nom à l'accent chantant, on retrouve deux amis. D'un côté, il y a **Marc-Antoine Colonna**. Ce corse d'origine, élève de l'école Ferrandi, a multiplié les expériences notamment auprès du chef Nicolas Leclercq puis au sein des établissements d'Alain Ducasse ou encore à La Oliva, à Ibiza. De l'autre, nous avons **Matthieu Lecomte**. Après une carrière dans le web, il se lance dans la restauration avec l'acquisition de son premier restaurant Le Petit Village, situé dans le 17ème à Paris.

Aujourd'hui, les deux amis sont donc devenus associés avec l'ouverture de **Can Alegria**, au printemps 2018.

Affichant une très belle et lumineuse décoration signée par l'architecte et décoratrice **Elodie Ricord**, le restaurant dévoile des couleurs chaudes et bleutées et combine harmonieusement bambou et osier mêlés au velours et laiton.

Du côté de la carte, qui change en moyenne toutes les deux semaines, **Can Alegria** fait honneur à la **cuisine méditerranéenne et exotique** avec des plats inspirés de l'Espagne, du Liban ou encore d'Israël mais aussi d'Amérique Latine.

En **entrée**, place par exemple au **chou-fleur rôti aux épices**, à la **Mozzarella di Buffalo à la purée de betteraves**, à la **Provoleta**, ou encore au **ceviche de truite au lait de coco**.

De notre côté, on se laisse tenter par les deux succulents **veloutés** disponibles à la carte ce soir-là avec, d'un côté, un **velouté de champignons et foie gras mi-cuit**, et de l'autre, un **velouté de butternut, feta et châtaignes**. A la fois onctueux et épicé, ce velouté de butternut est un véritable coup de coeur !

*Velouté de champignons et foie gras mi-cuit*

*Velouté de butternut, feta et châtaignes*

On poursuit avec les **plats** avec pas moins de sept propositions. La spécialité du Chef ? La **cuisson basse température** avec par exemple un incroyable et mémorable **poulpe grillé**, cuit pendant 4 heures. A côté de ce poulpe ultra tendre, le Chef a cuisiné une savoureuse **purée de patate douce** sublimé par des herbes et plantes – coriandre et romarin – rendant ce plat encore plus merveilleux.

*Poulpe grillé, purée de patate douce, coriandre, romarin*

Autre plat phare du restaurant ? La **souris d'agneau**, cuite pendant 7h avec des **abricots** et des **légumes**. Là encore, nos papilles sont conquises par cette incroyable cuisson, cette succulente moutarde, et le mélange des saveurs.

*Souris d'agneau de 7h aux abricots et légumes*

Pour le reste des plats, on trouve un **filet de bar grillé** accompagné d'une **ratatouille** et d'une **sauce vierge** ou encore du **poulet aux morilles avec du risotto**.

Et pour finir sur une note sucrée, que les gourmands se rassurent, le restaurant propose aussi quelques **desserts**. Non suggérés à la carte, ils changent tous les jours en fonction des envies du Chef et font honneur aux classiques des desserts français. Ce soir-là, on opte pour le divin et généreux **baba au rhum** puis on fonce pour l'onctueuse **mousse au chocolat**.

*Baba au rhum*

Et pour accompagner ces plats, le restaurant propose une **cinquantaine de références de vins**. Pour les amoureux de savants breuvages, **Can Alegria** a imaginé **plusieurs cocktails créations** comme le très rafraichissant cocktail N°3 composé de Gin, concombre, liqueur St Germain, jus de citron et jus de pomme, ou bien le cocktail N°1, plus fruité, à base de vodka, purée de fruits rouges, jus de citron, liqueur de vanille et sucre.

Bref, voilà une adresse de plus à Pigalle à découvrir de toute urgence non seulement pour sa cuisine savoureuse qui invite au voyage, mais aussi pour son ambiance conviviale et chaleureuse. Le plus ? La magnifique **salle privatisable**, nichée au sous-sol du restaurant, juste à côté des cuisines.

Alors, prêt à découvrir l'alléchante cuisine de **Can Alegria** ?