

# VIOLA

La bistronomie à l'italienne



Au cœur des Batignolles, une adresse confidentielle dédiée à une belle cuisine italienne, moderne et dépoussiérée de ses clichés, ambitionne de se faire une place au palmarès des lieux qui comptent ●●●

# VIOLA

La bistronomie à l'italienne

## Et Dieu créa... VIOLA



1/ Le chef, Vincenzo Patruno - 2/ Semifredo/Gingembre/Menthe -  
3/ Vincenzo Patruno et le responsable, Benjamin Atlan.

**A**u 80 rue Lemercier, VIOLA – anciennement le Bistral – s’inscrit dans la lignée des bistros gourmands. Ce restaurant à l’ambiance feutrée voire féminine, exprime le goût subtil de l’Italie qui manquait un peu à Paris, à travers une délicate mise en valeur de ses régions, ses produits de caractère et ses vins bio et naturels issus de petits producteurs. *Ex : Trebbiolo rouge, Ageno blanc (maison La Stoppa), Dinavolino (maison Denavolo)...*

**Charles Teboul**, grand amoureux et disons-le, un obsessionnel de la cuisine italienne, signe ici son troisième établissement parisien.

Au piano, il a choisi **Vincenzo Patruno**, originaire des Pouilles. Un choix qui n’est pas laissé au hasard, puisque le jeune Chef de 28 ans à l’accent roman, est passé par les plus grands établissements : Hotel Monaco & Grand Canal à Venise ; Café Armani à Milan et Paris ; Vicolo à Saint-Germain des Prés (7 ans en qualité de chef).

Ses basiques en poche, il réinterprète les classiques de la cuisine italienne car pour Vincenzo il n’y a pas de modernité sans histoire. *Ex : l’agneau qu’il pane aux amandes, la langoustine mariée au Paccheri, sont des plats signatures en passe de devenir des must-eat absolus.*



# VIOLA

La bistronomie à l'italienne



1/ La salle à la décoration loft/industriel au fond on aperçoit la cuisine et la table d'hôte - 2/ Filet d'agneau en 2 façons (pané aux amandes et en tartare) - 3/ Une décoration soignée et chaleureuse.

Ouvert 7 jours/7, midi et soir, VIOLA est un restaurant chaleureux et convivial d'une quarantaine de couverts, où Benjamin et son équipe œuvrent à faire connaître les spécificités de la carte, n'hésitant pas à faire goûter les vins avant de choisir.

Mention spéciale pour la table d'hôtes de 10 couverts qui permet de se retrouver le temps d'un voyage culinaire, pour un moment convivial entre amis ou pour savourer une cuisine raffinée entre gourmets.

Alors, sans hésiter, VIOLA, on y va!

## VIOLA

80, rue Lemercier 75017 Paris

01 42 63 59 61

du lundi au dimanche, de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30

**Menu déjeuner :** 18€ ou 22€

**Menu dîner :** 29€ ou 36€

**Brunch :** 26€, le dimanche de 12h à 16h – buffet salé et sucré ; plat au choix ; Bloody Mary ou orange pressée.



ViolaBatignolles

(<https://www.facebook.com/RistorenteViola?fref=ts>)

Contact Presse / Agence Lisa Kajita  
01 42 61 36 98 - [fanny@lisakajita.com](mailto:fanny@lisakajita.com)

# VIOLA

La bistronomie à l'italienne

Contact Presse  
Agence Lisa Kajita  
01 42 61 36 98 - [fanny@lisakajita.com](mailto:fanny@lisakajita.com)