

# IDEAT

CONTEMPORARY LIFE

**NUMÉRO SPÉCIAL**

**Erwin Olaf**

L'un des plus grands photographes contemporains est l'invité d'IDEAT : son studio, sa maison, ses adresses à Amsterdam et Berlin, ses amis, ses envies, ses rêves et un shooting exclusif...



M 01469 - 115 - F: 5,50 € - RD




N° 115 - Mai - Juin 2015 - 5,50 €

# En attendant l'Expo

Par Nathalie Nort



Mode, design mais surtout l'Expo 2015 : cette année, Milan est plus que jamais la ville la plus affairée d'Italie. Tous ces regards braqués sur elle ne nous empêchent pas de faire une pause... au restaurant.

**A**vec sa façade néoclassique et ses larges baies en prise directe avec la rue, on dirait que le T'a Milano Store & Bistrot a toujours été là. Son décor 60's fait des heureux à chaque heure de la journée : sols veinés de marbre, velours soyeux, appliques en laiton, tons bleu et moutarde, filets d'or... Une esthétique vintage avancée par l'architecte Vincenzo De Cotiis avec maestria. On s'y retrouve devant le premier *caffè* du matin, une pasta ou un risotto « Milano Tokyo » au déjeuner, à moins de craquer pour ses pâtisseries alignées au comptoir. « *Commander un plat ou un Art club-sandwich à emporter au bureau est même faisable* », assure le chef Umberto Vezzoli. À quelques rues du fameux Quadrilatero, l'atmosphère finement décontractée, très new-yorkaise, du bar, s'étire jusqu'à l'incontournable *aperitivo*, un moment très suivi à Milan où l'on vous sert toujours de quoi grignoter pour accompagner votre cocktail. Choisissez celui-ci sur la carte Choclat Passion, spécialités de la maison. Car derrière T'a Milano se cachent deux frères, Tancredi et Alberto Alemagna, descendants d'une des marques les plus célèbres d'Italie, autrefois synonyme de douceurs et surtout de panettone. La boutique Alemagna sur la piazza del Duomo a longtemps fait partie du patrimoine gourmet transalpin avant de tomber en disgrâce à la suite d'un changement de propriétaire. En 2007, Tancredi et Alberto se sont décidés à relancer la marque familiale à partir d'une production de chocolats de qualité. Leurs produits T'a Sentimento sont aujourd'hui distribués par les meilleures enseignes du pays, Eataly notamment. Et ce premier restaurant au cœur du Milan historique est un flagship qu'ils entendent bien dupliquer et exporter. 

T'A MILANO STORE & BISTROT. Via Clerici, 1. Tél. : +39 02 87 38 6130. [www.tamilano.com](http://www.tamilano.com)

Les frères Alemagna ont fait appel à Vincenzo De Cotiis pour penser le décor de ce restaurant dont le concept est appelé à se démultiplier.  
© MATTEO VOLTA