

# Une légende milanaise à Paris

Les restaurants Sant Ambroeus ouvrent une nouvelle adresse à Saint-Germain-des-Prés. Le café-restaurant prisé des célébrités à New York y proposera une carte italo-américaine dans une atmosphère inspirée des années 1930.

*Texte*  
Valentin Pérez

*Photos*  
Romain Courtemanche

# LE GOÛT



Le Principessa,  
le sponge cake au  
citron et massepain  
aux amandes servi  
au Sant Ambroeus  
de la rue Saint-  
Benoît, à Paris.





Fabrizio Casiraghi (à gauche), l'architecte-décorateur du Sant Ambroeus Paris, avec Alireza Niroomand, le directeur artistique des Sant Ambroeus à travers le monde. À droite, l'adresse germanopratinienne avant l'ouverture. Page de droite, le « roast beef di tonno » au menu du restaurant.

AU CŒUR de Saint-Germain-des-Prés, à deux pas de l'église et du boulevard du même nom, ouvrira lundi 8 décembre, à 7 h 30 précises, le Sant Ambroeus. Derrière ses rideaux blancs à pompons, l'institution de *pasticceria e confetteria* milanaise créée en 1936, qui régale aussi New York depuis les années 1980 avec une carte largement augmentée, inaugurera la première adresse parisienne de sa longue histoire, parachevant ce que Gaetano Guarducci qualifie de « *deal express ! Seulement deux mois se sont écoulés entre la première visite des lieux et la signature* ». L'associé-gérant de Sant Ambroeus Hospitality Group a remporté la manche qui l'opposait à plusieurs entrepreneurs-clés de la restauration parisienne, de Jean-Louis Costes à Paris Society. Il faut dire que l'emplacement, occupé jusque-là par le restaurant-cinéma Silencio des Prés, placé en redressement judiciaire en 2023, avait de quoi susciter les convoitises.

Diplômé d'une business school de Boston, l'héritier Guarducci, dont le père, Gherardo, a cofondé le groupe outre-Atlantique en 2003, savoure sa victoire : l'annexe parisienne devient sa seizième antenne, après New York, Aspen, Palm Beach... et surtout Milan, l'adresse originelle sur le Corso Matteotti, que l'entreprise américaine a fini par absorber en 2021, décrochant au passage le droit d'exploiter la marque en Europe. Suivront Miami et Beverly Hills en 2026, Dallas et une seconde adresse à Los Angeles, en 2027. « *Sant Ambroeus est comme une belle voiture italienne mais lancée à une vitesse américaine* », vante le

New-Yorkais aux origines toscanes et romaines. À Paris, jusqu'ici, ce nom – emprunté à Saint-Ambroise, le saint patron de Milan – était surtout connu des gens de la mode. À l'été 2023, Saint Laurent a réuni les deux marques pour distribuer sorbets et crèmes glacées. En début d'année, c'est Alaïa qui s'est associé à Sant Ambroeus pour ouvrir un café au troisième étage de sa boutique de la rue du Faubourg-Saint-Honoré. Le luxe, après tout, s'entiché depuis longtemps de pâtisseries milanaises : LVMH a mis la main dès 2013 sur Cova, gloire de la via Montenapoleone fondée en 1817, depuis importée à Paris, et le groupe Prada a racheté l'année suivante le concurrent Marchesi 1824.

Rue Saint-Benoît, l'enseigne aux accents italo-new-yorkais compte bien attirer une clientèle capable de se laisser tenter à toute heure : de l'espresso du matin au risotto au safran ou à l'escalope milanaise du dîner. Avec ses 60 employés et 80 couverts, elle ne s'installe pas en terrain vierge. « *Le Café de Flore, Les Deux Magots, la brasserie Lipp : se retrouver dans ce voisinage, c'est la chance de ma vie* », se pince Alireza Niroomand, le directeur artistique de la chaîne. Cet affable Iranien élevé à Paris, ex-commis chez Alain Ducasse, a fait le tour du quartier, toujours accompagné de son chien, du Relais de l'Entrecôte au japonais Yen, afin de s'introduire auprès de la concurrence et de présenter courtoisement la drôle d'identité de Sant Ambroeus, dont la carte affiche osso-buco, lobster rolls et burgers. « *Sant Ambroeus, c'est Milan qui se regarde dans le miroir et se reconnaît, avec, en plus,*

*une légère touche de poudre et beaucoup de tenue* », décrit drôlement Roberta Schira, plume gastronomique du *Corriere della Serra*. Inauguré en 1936 et déclaré en 1937 auprès de la chambre de commerce par une certaine Teresa Cattaneo, Santambroeus (l'apostrophe ne surgira qu'en 1948) apparaît, à deux pas du Teatro della Scala, d'abord comme une pâtisserie-salon de thé. Associée à son époux, Italo, et à son fils, Giovanni, Teresa Cattaneo impose son établissement dans le paysage grâce à ses gâteaux graphiques, surplombés de crème ou de *confetti* (« dragées »), des *panettoni*, sabayons ou *barbagliate*, de typiques chocolats chauds bien épais et coiffés de crème fouettée. L'arrivée en cuisine, en 1959, de Luciano Vismara viendra renforcer l'équipe. Ce chef pâtissier à qui tout le monde donne du *maestro* sera même désigné par l'industriel Massimo Moratti, ex-président de l'Inter Milan, comme « *le Picasso des délicatessen* ».

Sant Ambroeus, jamais fermé depuis, a toujours été « *le rendez-vous des dames élégantes venues acheter des douceurs pour le déjeuner du dimanche* », résume le quotidien économique *Il Sole 24 Ore*. « *Les produits de Sant Ambroeus, emballés dans du papier rose et présentés dans des boîtes en soie brodée ou en velours, exhalent un luxe enivrant. (...) Les vendeuses ont des airs d'héroïnes de films de l'époque telefoni bianchi [courant cinématographique léché et traditionnel de la fin des années 1930, début 1940]. Les barmans, sur leur réserve, esquissent de temps à autre un sourire condescendant en préparant un apéritif —>*





“Sant Ambroeus  
a une ambiance  
de club sans pour  
autant exiger une  
carte de membre.  
À Paris et ailleurs,  
l'idée est d'accueillir  
comme à la maison.”

Alireza Niroomand, directeur artistique  
des restaurants Sant Ambroeus

La «torta di frutta» du Sant Ambroeus Paris.



—> ou un chocolat chaud », écrivait pour sa part en 1994 la revue italienne de design *Abitare*, dépeignant ainsi l'atmosphère des lieux.

En 1982, de nouveaux propriétaires, les Pauli, exportent Sant Ambroeus à Manhattan, sur Madison Avenue. Puis, goûtant le rêve américain, ils revendent l'adresse milanaise en 1986 à une autre famille, les Festorazzi, qui en demeureront propriétaires jusqu'en 2021. En dépit des changements, le décor joue la même partition de bois verni, mosaïques, comptoir en marbre et chaises Thonet. Et des deux côtés de l'Atlantique, la carte affiche souvent les mêmes plats à midi : vitello tonnato, artichauts marinés, tagliatelle alla bolognese, calamari... Mais, aux États-Unis, Sant Ambroeus, qui multiplie, à partir de 2003, les ouvertures, ouvre aussi le soir et se veut mondain sans être trop snob. La greffe prend. Le Tout-New York y découvre, enthousiaste, le prosciutto San Daniele, l'huile d'olive Lungarotti, les linguine al prezzemolo (ail et persil, parfois agrémentés de crevettes) et clame que c'est ici que l'on sert le plus savoureux cappuccino de la ville. Certains expatriés tordent toutefois le nez devant le prix trop salé d'un plat de pâtes. Les critiques peuvent juger le tiramisu trop imbibé d'alcool et ne pas se laisser duper par l'esthétique spectaculaire des pâtisseries crémeuses que le *New York Times* exécute, en 2004, d'un mot : « insipides ». Mais la recette, bien calibrée, n'est après tout pas seulement une affaire de papilles. Dans l'Upper East Side, West Village ou à Southampton, on donne rendez-vous chez Sant Ambroeus pour des agapes conviviales, comme celles vues dans la première saison de *Sex and the City* en 1998, miroir télévisuel du Manhattan frivole. Les stars Harrison Ford, Bono et Beyoncé, le designer Michael Kors, les stylistes Grace Coddington et Carine Roitfeld... avec dans leur sillage tous les ambitieux de la mode et de la pop culture, y succombent et se mêlent aux cadres de Sotheby's ou du Whitney Museum. Mais aussi aux grands galeristes comme Larry Gagosian, qui y a sa table attitrée, et Leo Castelli, si fidèle que c'est dans l'antenne de Madison Avenue qu'il fera un malaise un mois avant sa mort, en août 1999. L'ambiance a beau se vouloir sans afféterie, les adresses américaines prennent peu à peu un côté m'as-tu-vu. Lorsque Anna Wintour doit déjeuner avec Jeff Bezos, que le chef star Anthony Bourdain veut se confier au *Wall Street Journal* ou que le marchand d'art William Acquavella cherche un spot pour son « Lunch with the FT », la chronique hebdomadaire du *Financial Times* où les influents partagent un repas-interview avec le quotidien britannique, tous fondent sur Sant Ambroeus. « Mais nous n'aspérons pas à être un restaurant à la mode et pour happy few, intervient Alireza Niroomand, qui fut chargé en 2013 d'ouvrir une antenne à Soho. Sant Ambroeus a une ambiance de club sans pour autant exiger une carte de membre. À Paris et ailleurs, l'idée est d'accueillir comme à la maison, avec un service chaleureux, pas empesé et qui vient du cœur. »

À Saint-Germain-des-Près, la présence voisine de la salle d'art et essai, ouverte depuis 1969, devrait aussi attirer des cinéphiles. Le restaurant n'a pas souhaité en reprendre l'exploitation, la laissant à la maison de production et distribution Les Films du Losange. « On remet un mur entre le restaurant et le cinéma, mais pas de barrière. On va faire en sorte de créer des ponts, des événements. Des spectateurs venus voir une nouveauté en salle ou assister à la rétrospective d'un réalisateur de notre catalogue – Rivette, Eustache, Rohmer, Depardon... – pourront à la sortie aller manger un bout », anticipe le patron du Losange, Charles Gillibert, également coexploitant de L'Entrepôt, près de Montparnasse. La salle, qui devrait ouvrir en avril (avec le concours de Chanel), sera rafraîchie par Fabrizio Casiraghi, l'architecte-décorateur qui signe aussi l'intérieur du Sant Ambroeus.

Là, l'espace a été scindé entre le comptoir-pâtisserie, où l'espresso (à 5 euros !) peut se déguster debout, à l'italienne, et la salle de restaurant, tamisée avec ses moquettes olive et pêche. Entre les tables, on aperçoit des sculptures de nus en terre cuite de Florence Séchaud ; ici, une lithographie de Le Corbusier, plus loin, une peinture de Marino Marini. Fabrizio Casiraghi, ensemblier d'hôtels de luxe, de yachts et de clubs privés, a repris à Paris « des codes très milanais : un esprit années 1930 à la Portaluppi, le bois laqué verni semblable à ceux des bateaux Riva, les lampes en laiton et des couleurs lombardes, pas trop méditerranéennes, avec souvent une pointe de gris ou de jaune », liste le trentenaire. Ce Milanais, fils d'une universitaire et d'un directeur artistique du *Corriere della Sera*, n'a pas oublié les chocolats chauds de l'enfance, achetés dans le Sant Ambroeus originel avec sa grand-mère. En 2022, il en a d'ailleurs déjà transformé l'intérieur. « J'avais de l'appréhension à l'idée de me confronter à une telle institution. C'est comme si on chargeait un Parisien de redécorer le Flore. » Depuis cette remise à neuf, orchestrée par le Sant Ambroeus Hospitality Group et chroniquée par toute la presse italienne, l'ancienne pâtisserie du centre-ville de Milan élevée au rang de restaurant a retrouvé un peu d'éclat. « La cuisine y est nettement plus raffinée et la carte assume son classicisme », note la critique Roberta Schira, qui souligne l'assaisonnement maîtrisé du vitello tonnato, l'équilibre enveloppant d'une crème de potiron alliée à un crumble de chèvre et de mostarda, un condiment à base de fruits confits typique du nord de l'Italie. « Même la cotoletta [« escalope »] a une certaine prestance. » À Paris, la double culture italo-américaine du Sant Ambroeus se lit au milieu de la salle dans deux grands bas-reliefs en verre façon René Lalique exécutés par le sculpteur ornemaniste François Gilles. Installés de part et d'autre du bar, le premier reproduit le paysage milanais et son Duomo ; le second, les buildings effilés de la skyline new-yorkaise. (M)

SANT AMBROEUS, 11, RUE SAINT-BENOÎT, PARIS 6<sup>e</sup>.  
TOUS LES JOURS, DE 7 H 30 À MINUIT,  
OUVERTURE LE 8 DÉCEMBRE.