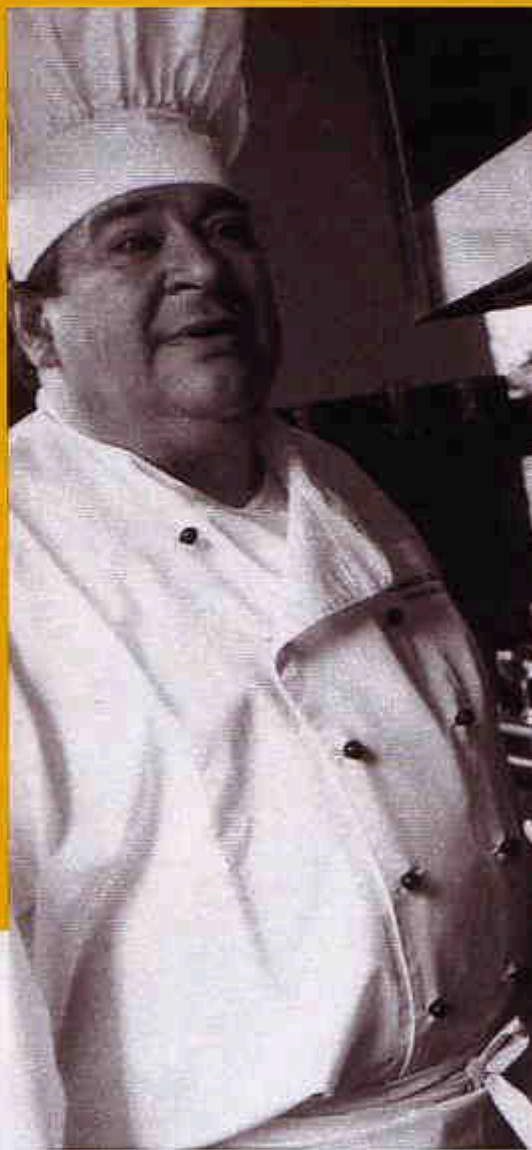


# SOZZI

an, dans le QG du créateur  
obilier "elegantissimo", on ne  
nte pas avec la cuisine. Des  
les aux recettes, chez Romeo  
tout n'est que chic et délices.



**V**ia Montenapoleone, au cœur  
tero, le QG de la mode, Romeo  
en toute discrétion depuis  
avec Promemoria, ses me  
inimitable, loin du design  
minimaliste de ses compatriotes.

Aujourd'hui Romeo lance une opération de  
dentielle : un showroom cuisine pour pe  
s'offre une cuisine Romeo Sozzi comme o  
Maserati. Héritier d'une lignée de carrossiers  
l'âme, Romeo vous taille une cuisine sur m  
le goût des étoffes et des coloris subtils, il  
tions de palissandre et les pique de bronze  
Baptisé Angelina en hommage attendri à  
cuisinière, le showroom accueille les clients o  
casion de dîners très privés. Il fait alors rev  
maternelle avec Egidio Mallone aux fourne  
propriétaire de l'Albergo Milano sur le lac de Côme  
aime débarquer chez son ami pour manger  
perche, achetée aux aurores au retour de la  
cheur. Romeo passe un coup fil : « Che c'è  
(« Qui est-ce qu'il y a à manger? »). Le ri



## TTA PILS DE SAFRAN

es  
**ANCE/FACILE**  
me fraîche • 2 feuilles de gélatine  
e semoule (3 cuillerées à soupe)  
ls de safran • 1 dl de crème fouet-

**LA CRÈME :** faire chauffer la crème fraîche avec le sucre et les pistils de safran, porter à ébullition à feu doux, puis retirer du feu et ajouter la gélatine égouttée en mélangeant bien. Verser dans de petits ramequins et laisser tiédir avant de mettre au frigo pour au moins