



## LA TABLE 'BOMBA ATOMICA' DE SIMONE ZANONI

**Pièces sur-mesure, collaborations artisanales et recherche chromatique affirmée : Simone Zanoni signe une table méditerranéenne où chaque détail est au service de l'expérience. Une exigence prolongée en cuisine via son engagement auprès de Lagostina qui célèbre ses 125 ans.**

■ Par/by Sophie Komaroff

**A**u restaurant Le George du palace parisien George V, Simone Zanoni n'envisage pas l'art de la table comme un simple écrin. Aux yeux du célèbre chef italien, « *aller au restaurant est avant tout un plaisir, une expérience. Un chef doit avoir un fil conducteur qui passe par l'art de la table et divers ressorts sensoriels : les convives ne déjeunent ou ne dînent plus seulement avec la bouche mais avec tous leurs sens : la vue, l'ouïe, etc. Plus l'expérience est aboutie, plus le client aura envie de la revivre. L'art de la table est donc extrêmement important, et nous privilégions le sur-mesure pour proposer des pièces uniques : c'est ainsi que se crée l'ADN de l'établissement.* ». La signature de sa table est naturellement italienne. Solaire. Le bleu y domine, notamment décliné sur de nombreuses assiettes développées avec J.L Coquet (dont la Bubble est l'assiette fétiche du chef), Jaune de Chrome, ou Feeling's Sylvie Coquet. Du service des amuse-bouche à celui du

**A**t the George restaurant in the luxury hotel the George V in Paris, Simone Zanoni views tableware as more than just a backdrop to food. The celebrated Italian Chef explains that "*going to a restaurant is above all else a pleasure, an experience. A Chef should have a guiding thread that cuts across tableware and the range of sensorial elements: guests do not, or no longer, dine with just their mouths, but do so with all their senses including their sight and their hearing. The more successful the experience, the more the customer will want to relive it. So tableware is really important, and we prefer customised pieces and offer unique things – that is how the DNA of a place is created.*" Naturally enough, the signature at the table is Italian – and solar-infused. The predominant colour is blue and can be seen across a number of plates developed with J.L Coquet (among them the Bubble that is the

# THE 'BOMBA ATOMICA' TABLE BY SIMONE ZANONI

**Customised pieces, artisan collaborations and assertive chromatic research: Simone Zanoni puts his name to a Mediterranean table where every detail is at the service of experience. That exacting demand extends to the kitchen via his engagement with Lagostina, who celebrate their 125<sup>th</sup> birthday.**

thé et du café, cette palette qui fait référence à la Méditerranée participe à la création d'un univers cohérent, sans pour autant prendre un parti minimaliste. « *Je suis quelqu'un d'un peu extravagant. J'aime l'élégance, mais aussi le contraste* », sourit Simone Zanoni. Cette extravagance se retrouve par touche, avec les carafes en forme de homard, de poule ou de poisson, les verres à eau bleus, ou encore la ballerine dont la robe bombée fait office de plat de service pour le jambon tranché, créés par l'artisan verrier italien Massimo Lunardon. Et si les couverts utilisés au George sont signés Orfèverrie de France, Simone Zanoni assume son penchant pour des motifs plus atypiques, par exemple le crâne gravé au dos de couteaux à steak fabriqués par l'artisan suédois Anarchy Knives. Pour la dégustation des vins, Simone Zanoni travaille depuis plus de quinze ans avec MarkThomas, en raison de la finesse et de la légèreté de ses verres dont il a également équipé La Mamounia à Marrakech : « *Le choix du verre doit nécessairement être à la hauteur du vin servi* », résume-t-il.

## L'ESPRIT DE LA FAMIGLIA

C'est dans une logique similaire que s'inscrit son engagement auprès de Lagostina dont il est ambassadeur depuis plusieurs années et dont il utilise les produits au George. En 2026, la marque d'ustensiles de cuisson célèbre 125 ans d'art de vivre à l'italienne. En cuisine, les indispensables de Simone Zanoni racontent une histoire de gestes et d'usage. Parmi ses fondamentaux, la Saltapasta, sa préférée, « *le wok à l'italienne* », et qui sert à incorporer les pâtes à la sauce. Simone Zanoni privilégie l'acier inoxydable pour la cuisson, avec un recours aux ustensiles revêtus céramique uniquement limité aux aliments délicats. Parmi les autres essentiels du chef : les cocottes en fonte émaillée Lagostina pour les mijotés, et bien entendu la Pastaiola, indispensable pour égoutter les pâtes tout en récupérant l'eau de cuisson essentielle aux sauces.

L'attachement de Simone Zanoni à la marque italienne est certes technique, mais aussi culturel, dans l'esprit de la *famiglia*. « *Ma mère cuisinait tout dans l'autocuiseur Lagostina*, souligne-t-il. *La marque est aussi associée à la dote en Italie, c'est-à-dire les cadeaux aux futurs mariés pour équiper leur foyer : linge de maison, vaisselle, et s'ils étaient chanceux, ustensiles Lagostina, marque haut de gamme signe d'un investissement durable.* » Sa collaboration avec le fabricant italien englobe également le développement produit : création d'une Saltapasta avec couvercle en verre en édition limitée en 2025, développement des collections 2026 et d'ores-et-déjà recherche pour les lancements 2027-2028.

En cuisine, Simone Zanoni résume ses gestes clés en trois verbes : *saltare* (« sauter »), mijoter, snacker. Et, pour les accompagner, quelques ustensiles fétiches : la pince et la louche pour le dressage des spaghettis, la spatule thermoplastique Mastrad « *parfaite pour la pâtisserie et la cuisine* », l'éplucheur et les râpes Microplane, sans oublier son couteau japonais, œuvre d'un artisan rapportée d'un voyage au pays du Soleil-Levant. Autres compagnons du chef : les robots KitchenAid et Thermomix. Simone Zanoni ne fait pas se répondre la salle et la cuisine : il les fait dialoguer en permanence pour que chaque détail affirme la signature du lieu. ●

Chef's favourite piece) as well as Jaune de Chrome, and Feeling's Sylvie Coquet. The palette references the Mediterranean, from the service of appetisers to that of tea and coffee - and it is an element of the creation of a coherent universe, though there is certainly nothing minimalist about it. "*I'm a bit of an extravagant person. I like elegance, but I like contrast too,*" says a smiling Simone Zanoni. That extravagance is discernible in the touch of a piece – a carafe in the shape of a lobster, an octopus or a fish, blue-water glasses, and a ballerina with a bulbous dress that is used to present sliced ham, created by the Italian glass artisan Massimo Lunardon. The flatware at the George bears the signature of Orfèverrie de France, but Simone Zanoni will still indulge his penchant for more atypical motifs – for example the engraved skull on the spine of the steak knives made by the Swedish artisan Anarchy Knives. For wine drinking, Simone Zanoni has been working for over a dozen years with MarkThomas for the lightness and delicacy of his glasses, which are also used at La Mamounia at Marrakech.

## THE SPIRIT OF THE FAMIGLIA

His work with Lagostina is characterised by the same approach. Simone Zanoni has been a Lagostina ambassador for several years, and uses their products at the George. In 2026 the acclaimed cookware brand celebrates 125 years of the Italian lifestyle. The kitchen must-haves from Simone Zanoni tell a story of usage and actions. The core pieces include the Saltapasta – his favourite that he calls "*the Italian-style wok*" and that is used to bring pasta to the sauce. Simone Zanoni prefers stainless steel for cookware, though will opt for ceramic-coated items only where it is restricted to delicate food. Among the Chef essentials are: Lagostina enameled cast iron cocottes for simmered dishes, and of course the Pastaiola that is vital for draining paste and recovering the cooking water so vital to the sauces.

The attachment Simone Zanoni has to the Italian brand is about technical sophistication of course – but there is a cultural element, the *famiglia* feel. "*My mother cooked everything in a Lagostina food cooker*, he points out. *The brand is also associated with Italian wedding lists, where couples getting married get to kit out their home, including home textiles, dishware and – if they were lucky – Lagostina utensils, a high-end brand that is the hallmark of a long-term investment.*" His partnership with the Italian brand also encompasses product development: the creation of a Saltapasta with a glass lid as a limited edition in 2025, the development of 2026 collections - and the research around 2027-28 launches is already under way.

In the kitchen, Simone Zanoni sums up the key actions undertaken in three verbs: *saltare* (to sauté), simmer, and snack. A few favourite utensils support those three elements – tongs and a ladle for dressing spaghetti, the Mastrad thermoplastic spatula that is "*perfect for patisserie and cooking*", the Microplane graters and the peeler, and of course the Japanese knife that is the work of an artisan and was brought back from a trip to the land of the rising sun. Simone Zanoni does not answer to just the kitchen or the dining room – he brings them into an ongoing dialogue so that every detail asserts the signature of the place itself. ●