

LYON Gastronomie

Trattino, le spécialiste du bio et gourmand italien, cherche un local

Tout juste après avoir réussi leur financement participatif, les fondateurs de Trattino ont décidé de changer de lieu à cause de la présence d'amiante. À quelques mois de leur départ de La Commune, les Lyonnais d'origine italienne, spécialistes du bio et gourmand, partent à nouveau en quête...

Un trait d'union... Voilà l'idée toute simple des frères Davide Fontana et Ettore Cavallin lorsqu'ils ont créé Trattino (trait d'union en italien) en novembre 2017. Un lien entre producteurs et consommateurs, entre bio et local mais également entre boutique et restaurant... Car cette sensibilité aux bons produits, les Italiens la tiennent de leur jeunesse, dans la vallée de Bormida : leurs parents journalistes étaient en lutte contre l'usine L'Acna. Un combat écologique peu connu en France, mais qui s'est déroulé durant 120 ans en Italie jusqu'à la fermeture de l'usine spécialisée dans la dynamite, puis la chimie.

Lors de leur arrivée en France sur La Côte d'Azur en 1994, ils conservent cette volonté de manger bio, de combattre la malbouffe. « À l'époque, trouver du bio était très compliqué ! Et ce besoin de manger sain nous est resté » explique Davide Fontana.

Leurs chemins se séparent quelques années plus tard. Ettore apprend la restauration avec un oncle, dirige un établissement à Aix-les-Bains puis en Suisse. Davide part en sport étude pour jouer au handball avant de faire des études de gestion d'entreprise. « En sortant de mon Master II en entrepreneuriat en octobre 2016, j'ai pensé à mon frère et à ces valeurs du bien manger qui nous lient depuis toujours » rajoute Davide. « L'idée de nous lancer a germé : rassembler nos deux profils autour de valeurs communes comme le bio, le local, le gourmand et l'intransigeance sur l'écologie ».

La complexité du bio

Mais le 100% bio est très difficile à atteindre. Ils décident de partir dans une cuisine où ils peuvent maîtriser au mieux la traçabilité des produits : la cuisine italienne. « Nous nous fournissons en bio local à 65%, 15% en France et seulement 15% en Italie. On peut trouver d'excellents produits autour de



L'équipe de Trattino avec, à droite, les frères Davide Fontana et Ettore Cavallin. Photo Progrès/David TAPISSIER

Une cuisine simple et reproductible

Pour manger italien, faut-il obligatoirement des tomates en provenance de Pachino, de Noto ou de San Marzano ? De la mozzarella ou du parmesan de « La botte » ? « Non » répond Davide Fontana. « Notre cuisine est simple et reproductible ! On trouve des pommes de terre de partout et même si elles sont différentes, l'objectif est avant tout de s'adapter au local et au saisonnier. Avec les gnocchi, les ravioli ou le riz, c'est simple : les sauces et les garnitures évoluent au gré des saisons et c'est ce que nous souhaitons valoriser ! C'est la raison pour laquelle nous proposons ce que l'on appelle en Italie des « Premiers plats », avec une proportion végétarienne très importante. Ce sont les sauces qui changent au fil des mois... et nous pouvons en proposer, du coup, avec de la viande ou des produits de la mer ! »

Un postulat de base qui les pousse également à chercher un lieu qui regroupera un restaurant et une boutique. « L'objectif est de minimiser les pertes. Nous vendrons des produits bruts et d'autres semi-finis, pour sensibiliser le public au bien manger. Par exemple, si nos tomates ne partent pas, nous pourrions dans un second temps les passer en coulis ou proposer des smoothies « zéro gaspi ».

chez nous et faire avec de la cuisine italienne, tout en baissant notre empreinte carbone (lire par ailleurs) ».

Ils découvrent le concept de la Commune durant l'été 2017, alors qu'ils sont inscrits à Ticket for change. Ils débent à deux en mars 2018, à l'ouverture du concept. Les premiers mois sont difficiles, les process se mettent en place. Les premiers recrutements leur permettront de se concentrer sur la cuisine, la communication et l'approvisionnement. « Nous res-

tons une start-up, avec comme objectif de quitter la Commune qui est un lieu d'apprentissage et de tremplin culinaire ! Nous restons encore ici quelques mois, jusqu'à septembre, le temps de trouver un lieu pour développer notre concept de boutique bar-restaurant ».

À la recherche d'un local pour septembre

Tout juste lauréats de la bourse Badoit, ils viennent en effet de décider... de changer de lieu. « Nous

SIX CONSEILS POUR RÉUSSIR SES GNOCCHI

■ Agria

Choisir des pommes de terre (sans pesticide !), si possible des Agria, bien adaptées aux gnocchi (1).

■ Froid

Une fois les pommes de terre cuites, attendre qu'elles aient refroidi pour les travailler et ajouter la farine assez fine, 55 ou 65. La tenue sera meilleure.

■ Presser

Bien presser les patates lorsque l'on ajoute la farine, de manière à ce qu'elles relâchent leur humidité.

■ Cuisson

Sortir les gnocchi lorsqu'ils remontent à la surface, sinon ils seront en sur-cuisson.

■ Parmesan

Pas de gruyère, mais du parmesan... En mettre peu mais le râper !

(1) Les gnocchi viennent de l'italien gnocco... donc évidemment pas de au pluriel !



Vous avez des pommes de terre ? Vous avez de la farine ? Alors faites des gnocchi ! Photo Progrès/David TAPISSIER

avons réussi notre financement participatif en juin, mais le local que nous avons trouvé avait des problèmes d'amiante. Du coup, nous sommes repartis en prospection. L'idéal ? Un lieu d'environ 250 m², dans le nord du 7^e... Mais nous sommes prêts à étudier toutes les propositions » conclut le cofondateur.

Un lieu « trait d'union » qui devrait également accueillir, dès décembre, des animations culturelles, des ateliers de cuisine, mais aussi des échanges avec des producteurs.

David TAPISSIER

Trattino - La Commune, 3, rue Pré-Gaudry à Lyon (7^e)