



Trattino, un trait d'union vers une autre alimentation

Un lieu où faire ses courses avant de s'attabler devant un risotto ou une assiette de gnocchi, le tout à la sauce bio, locale et équitable ? Ce sera bientôt possible à Trattino, un lieu atypique à mi-chemin entre une épicerie et un restaurant bio !

Une enfance bio et engagée

L'enfance de Davide et Ettore, deux frères d'origine franco-italienne, est placée très tôt sous le signe de l'engagement. « Avec mon frère, on vient d'une famille qui a mené des luttes écologistes en Italie, dont une en particulier contre une usine chimique, dans la vallée Bormida », raconte Davide, co-fondateur de Trattino. « Je suis né en 1991, en plein milieu de cette lutte. On a baigné là-dedans, on a ça dans les gènes », poursuit-il. En 1994, suite aux inondations qui frappent le nord de l'Italie, la famille s'installe dans le sud de la France. Pendant toute leur enfance, les deux frères sont nourris au bio. « Ma mère, qui était convaincue depuis des années, s'est toujours débrouillée pour acheter bio. Dans les périodes difficiles, on avait le frigo vide, mais c'était bio ! »

Un engagement familial qui laisse des traces. Animé lui aussi par l'envie d'agir, Davide décide de suivre des études d'entrepreneuriat social. Alors qu'il est étudiant, il constate qu'il n'est pas simple de consommer des produits bio avec un budget serré et que peu de restaurants proposent une cuisine 100 % bio et locale. Un constat qui va être le déclic pour se lancer. À la fin de son stage, il décline une proposition de CDI pour se consacrer entièrement à son projet.

Ettore, quant à lui, a fait carrière dans le monde de la restauration. Après des débuts comme serveur dans le restaurant de son oncle, il a gravi les échelons jusqu'à devenir directeur de restaurant en Suisse. À 34 ans, il a une belle situation, un bon salaire,

mais il a aussi pu constater les dérives de ce milieu et veut redonner du sens à son métier. Il saute alors le pas et rejoint son frère dans l'aventure !

Un lieu où le bio se cuisine à toutes les sauces

« Notre point de départ, c'était de rendre le bio accessible à tous », explique Davide. « On est partis très rapidement sur l'envie d'avoir un lieu physique. Mais seulement, un restaurant, ça nous a toujours paru trop réducteur, on voulait aller plus loin », raconte Davide. Ce qu'ils vont faire en imaginant un lieu à trois dimensions : une boutique-épicerie, un café-restaurant d'inspiration italienne et un espace d'échanges et de rencontres. Chacun

pourra aussi bien venir faire ses courses, manger des plats cuisinés entièrement avec des produits bio et locaux, rencontrer le maraîcher pour découvrir ses méthodes de production ou encore assister à une conférence sur les dangers des pesticides. Leur but ? « Créer un lieu qui permettra de reprendre le pouvoir sur son alimentation ! »

Ici, ce sont les aliments qui seront au centre : qui les a produits, de quelle manière, comment les cuisiner... Les clients pourront suivre leur course des étagères jusque dans leur assiette ! Pour le nom, ce sera Trattino, trait d'union en italien. « C'est un nom qui veut dire beaucoup. Trait d'union entre deux frères, entre les citadins et les paysans et aussi trait d'union entre trois espaces rassemblés dans un même lieu », explique Davide.





Romain Champoëut

 CONTACT

Trattino
 contact@trattino.fr
 www.trattino.fr
 Facebook : Trattino

Des débuts sportifs à La Commune

Alors qu'ils avancent dans la construction de leur projet, Davide et Ettore entendent parler de **La Commune**, un tiers-lieu dédié à la cuisine alors sur le point d'ouvrir ses portes à Lyon. Cet incubateur culinaire permet à de jeunes chefs de se tester avant d'ouvrir leur propre restaurant. Ils y voient l'opportunité parfaite pour se tester. L'échoppe Trattino ouvre fin mars 2018, alors qu'aucun des deux frères n'a jamais travaillé en cuisine. « *Quand on est arrivés là, on n'avait jamais cuisiné pour plus de six personnes.*

On a sauté dans le grand bain, sur un aspect qu'on ne maîtrisait absolument pas », raconte Davide. Dès l'ouverture, La Commune ne désemplit pas et ils sont mis à rude épreuve. « *On a fait comme on a pu. On préparait le matin pour le midi, l'après-midi pour le soir et ça pendant trois mois, sans jamais réussir à prendre un moment d'avance »,* se souvient-il.

Malgré la fatigue, l'expérience est concluante. « *On a passé avril-mai-juin dans un tunnel, mais on n'a jamais lâché sur nos valeurs du tout maison et du tout bio ! »,* poursuit-il. Lorsque l'on demande à Davide comment ils tiennent le coup, il nous confie le secret de la recette familiale : « *C'est la confiance. Avec mon frère, même si on a beaucoup de débats, on se fait confiance et ça, c'est la grosse force de notre binôme.* »

Cap sur le futur Trattino !

Après six mois à La Commune et plus de 6 000 tiramisù au compteur, Davide et Ettore sortent progressivement la tête des gnocchi et commencent à rêver au futur Trattino ! « *On cherche un lieu assez grand pour accueillir beaucoup de monde et où l'on retrouvera les trois univers »,* raconte Davide. Leur objectif est d'ouvrir les portes en septembre 2019. En attendant de découvrir leur futur lieu, il y a une façon simple de les soutenir : on peut déjà courir à La Commune pour goûter toutes leurs recettes !