

LYON 7E

À Trattino, les gourmandises italiennes se déclinent en bio !



Ettore Cavallin et Davide Fontana se battent pour que le bio soit synonyme à Trattino d'une cuisine gourmande et généreuse, digne de celle de leur « nonna ». Photo Progrès/Céline BONNAUD

LA RECETTE



Photo Progrès/Céline BONNAUD

Davide et Ettore ont accepté de partager avec leur recette de **risotto au petit épeautre à la crème de saint-marcellin**. Croquant et très très fondant ! À découvrir sur le site du Progrès, rubrique "Magazine Cuisine et vins".

On les avait connus à la Commune, la pépinière de jeunes chefs. Les deux frères Davide Fontana et Ettore Cavallin ont désormais ouvert Trattino. Ils y déclinent une cuisine d'inspiration italienne, toujours gourmande, locale et 100 % bio !

À la Commune où ils s'étaient lancés, les deux frères Davide Fontana et Ettore Cavallin avaient cartonné avec leurs gnocchis maison. Aujourd'hui, ils réalisent toujours des kilos et des kilos de ces gnocchis très très moelleux, fondants et généreux. Mais ils se sont bien diversifiés.

Ils ont ouvert un lieu un peu hybride dans le 7^e arrondissement, côté Jean-Jaurès. À la fois restaurant, épicerie et bar, le tout nouveau Trattino est pensé comme un endroit en trois dimen-

sions, où tout est interconnecté.

Près de 130 couverts à l'intérieur, une immense terrasse colorée... on est loin du « petit resto de quartier ». « C'est vrai qu'en ouvrant ici, dans cet ancien garage de poids lourds, on a vu grand. On a adopté tous les codes de la brasserie, mais en privilégiant toujours le fait maison. Tout est monté à la minute. » Les pâtons des fameux gnocchis sont coupés au moment d'être cuits, pour garder toute leur onctuosité.

Biberonnés aux valeurs bio

Ils s'accompagnent d'une onctueuse crème au saint-marcellin, qui évolue au fil des saisons et des inspirations. Les risottos suivent le même chemin. Celui au petit épeautre, croquant et fondant, ravira les intolérants au gluten. « C'est la reine des céréa-

les pour moi ! »

Une exigence, toujours : tout est bio. 100 %. Et dans la mesure du possible, local. « Ce n'est pas parce qu'on fait une cuisine d'inspiration italienne qu'on doit tout faire venir d'Italie. Les patates par exemple pour les gnocchis viennent de France ! », insiste Davide. Les deux frères ont en effet grandi en Italie, dans une famille qui se battait déjà, dans les années 80, contre les pesticides. Leur cuisine se devait dès lors d'être bio, respectueuse des producteurs. Une évidence pour eux.

Mais avec toujours en tête la générosité de la grand-mère, sa gourmandise. Les gnocchis de la nonna Giustina sont là pour le prouver. Ou la mousse au chocolat, légère, légère... Son secret ? « Elle est réalisée sans œufs. On la monte avec l'eau des pois chi-

ches qu'on utilise pour le houmous. Du sucre et du chocolat, et voilà ! »

À quelques mètres de là, de l'autre côté du grand hangar rénové, on peut acheter dans l'épicerie des produits d'extrême proximité : les fameux pâtons des gnocchis, mais aussi des légumes, de la bière, du vin. Et bientôt, des animations, des marchés de producteurs, viendront animer les journées. Sans oublier les ateliers de cuisine, pour apprendre à réaliser soi-même... les gnocchis !

Céline BONNAUD

Trattino, 58 rue Clément-Marot, Lyon 7^e. 04 72 76 10 47. Du mardi au samedi, midi et soir (épicerie en continu). Plat du jour 13€, menu du jour 14 €. Menu étudiant (gnocchi et boisson : 11 €). Facebook : TrattinoEco