



Trattino

"Bio, bon et beau"

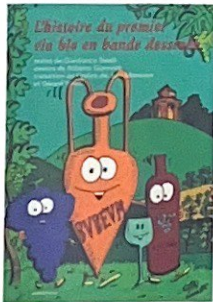
Avec ses 730 m², Trattino est le plus grand restaurant labellisé "bio à 95 %" de France. Epicerie, bar-café, restaurant, lieu d'évènementiel... Cet "éco-lieu", ouvert par les frères Fontana, Davide et Ettore, séduit aussi bien une clientèle de bureau à midi que des "bobos" le soir et des familles le week-end.

Par Lionel Favrot

"L'histoire de ce restaurant prend racine dans notre histoire familiale", avertit Davide Fontana quand il nous reçoit à l'ombre de la belle terrasse de Trattino. Une lutte de plusieurs générations contre l'usine chimique Acma polluant la vallée italienne traversée par le fleuve Bormida. À l'origine de représailles et de menaces contre ses parents et ses grands-parents, c'est aujourd'hui un héritage assumé avec fierté. Et l'engagement dans le bio une suite naturelle. "Mon arrière-grand-père n'avait plus le droit de travailler à l'usine parce qu'il avait dénoncé la pollution. Ses enfants n'avaient pas la petite dotation, carnet et crayon, offerte par l'Eglise qui soutenait cette usine. Et j'étais encore perçu comme un enfant de ceux qui ont foutu le bordel!", résume Davide Fontana.

Cette lutte a été gagnée par la génération de ses parents. "On avait gardé une maison familiale dans cette vallée et quand on y est retournés, le fleuve était couleur coca-cola. Mon père nous a raconté toute l'affaire." Ce journaliste décédé en 2002 passé par l'Unita, le quotidien communiste italien, va relancer la mobilisation avec sa femme, française, elle-même journaliste, autour d'un journal: Valle Bormida Pulita (Vallée de bormida propre) et d'une association, "Per la rinascita" (Pour la renaissance), afin de préparer l'avenir. "C'était très important de voir au-delà de la lutte. 117 ans c'est deux fois la durée de la lutte contre l'aéroport Notre-Dame-des-Landes qui a duré 50 ans." Les menaces les plus virulentes venant parfois des syndicats, y compris communistes, qui privilégiaient l'emploi à tout prix. "J'ai encore ces lettres", confie Davide Fontana.

Egalement autrice et editrice, sa mère, Patricia Dao (décédée en 2020) va écrire sur cette lutte notamment avec "Bormida" mais aussi traduire en 2017 le livre d'Alessandro Hellman "Le Fleuve Pillé" racontant le sauvetage de ce fleuve.



L'usine fermée en 1994, l'un des premiers projets marquant la renaissance de la vallée, est celui d'un vigneron, Mario Torelli, qui s'est lancé en bio et sera même le premier à obtenir le label européen de vin bio. Aujourd'hui, c'est une référence à la table des meilleurs restaurants et il est évidemment à la carte de Trattino à Lyon. De même que la BD retraçant ce combat est disponible à la boutique.

TICKET FOR CHANGE

Mais comment les frères Fontana sont-ils passés de leur Italie natale à la création d'un restaurant bio à Lyon?

Les inondations de 1994 ont chassé du Piémont leur famille qui s'est réfugiée dans leur appartement de vacances, à Antibes. Et elle va rester en France. Après son bac, Ettore Fontana se forme dans les restaurants de la Côte d'Azur jusqu'à diriger d'importantes brasseries. Davide, lui, est repéré par un club de handball. Après avoir joué en Nationale 1, il réalise qu'il n'en fera pas sa carrière. Titulaire d'un DUT commercialisation, et d'un diplôme de management de l'IAE Management de Nice, il monte à Paris Dauphine pour suivre le cursus "Entrepreneuriat et projets innovants". Pour y entrer, il rédige une note de dix pages sur un thème qui révèle ses préoccupations: "l'entrepreneuriat social est-il l'avenir de l'entrepreneuriat?" Et il va rencontrer Benoit Granger, une figure de la finance solidaire, très proche de la NEF, la banque éthique qui a son siège à Vaulx-en-Velin. "C'est devenu un ami et il a beaucoup compté pour nous", témoigne le cofondateur de Trattino. "Nous", car à l'époque, il échange déjà très régulièrement avec son frère autour d'un projet d'éco-lieu alimentaire. "L'écologie était une nécessité pour nous. On a toujours mangé bio à la maison. L'économie sociale et solidaire correspondait à nos valeurs..."

En m'assurant tout seul pour la première fois à Paris, je me suis rendu compte que je manquais de connaissance pour manger bio. Mon frère connaissait bien l'univers de la restauration. On a commencé à écrire notre projet autour de cette idée." Retenus par Ticket for Change, une association qui accompagne les porteurs de projets "à impact positif", ils entament le tour de France prévu par ce programme. Ce qui les mène à Lyon où ils rencontrent les fondateurs de la Commune, en création rue du Pré-Gaudry dans le 7^e arrondissement. Se revendiquant à la fois "foodcourt créatif, incubateur culinaire, plateforme culturelle...", ce lieu hybride entre en résonance avec le projet des frères Fontana qui ne veulent pas se limiter à un restaurant. Ettore se forme à la cuisine et ouvre avec son frère une des

Ettore Fontana se forme à la cuisine et ouvre avec son frère une des premières échoppes de La Commune. **Ses gnocchis font recette !**

premières échoppes de la Commune. Ses gnocchis font recette! "On cuisinait devant les clients qui ont découvert cette cuisine gourmande faite maison très loin des pâtes industrielles! Cela a créé une effervescence qui a porté tout le reste", se souvient Davide. Le temps de roder le concept, le projet se structure. "On a très vite compris qu'il fallait une personne dédiée à l'approvisionnement pour s'assurer de la qualité des matières premières qu'on voulait en priorité trouver bio et en circuit-courts, et une personne à la communication pour se faire connaître", ajoute-t-il.

Un garage poids lourd vient de fermer non loin de la Commune. "Le lieu idéal pour installer boutique, bar, restaurant et terrasse", précise Davide Fontana. Cabestan, une coopérative lyonnaise d'artisans du bâtiment, très connue dans l'Economie sociale et solidaire, le met en contact avec des professionnels, A16Fev et

L'épicerie de Trattino et la vitrine de liqueurs



GNKArchitecture, qui estiment les travaux réalisables dans l'enveloppe de 700 000€ acceptée par les banques. *"On s'est tout de suite entendu avec Clément David et Gualter Vaz."* Un oncle restaurateur et bricoleur vient donner un coup de main pour la terrasse en partie aménagée avec de la récup'. *"On a fabriqué certaines tables et chaises pendant le Covid!"*

RHUM TATIN

L'emplacement n'est pas choisi par hasard. Le quartier de Gerland se développe. Connu pour ses entreprises de biotechnologies, il accueille également dans ces années-là de nouvelles installations d'EDF, Enedis et RTE. Des milliers de clients potentiels! Notamment de jeunes actifs sensibles à l'alimentation saine.

En février 2020, tout est prêt pour commencer les travaux... Mais le Covid stoppe tout. *"On est retourné un temps à la Commune qui avait besoin de concepts bien rodés pour sauver les meubles dans cette période difficile. La vraie ouverture c'est le 19 mai 2021, jour de la libération des terrasses"*, se remémore Davide Fontana.

Trattino, c'est donc une épicerie fine qui propose du bio, du local... mais aussi des produits italiens, un bar et un restaurant avec terrasse. Avec un effort particulier pour des cocktails bio et de saison. Ce qui n'est pas si courant. La barman travaille à partir des jus de fruit de la Ferme Bio Margerie. Pomme, poire, raisin... Surprise au départ, elle a su s'adapter avec créativité. Exemple: le Rhum Tatin ou le Kiwi qui remplace le Mojito pendant l'hiver. *"La menthe n'est pas une plante de saison en hiver"*, rappelle Davide Fontana. Exit donc les fruits exotiques type coco ou banane.

Aujourd'hui, Trattino est une entreprise qui marche. **Avec 350 couverts quotidiens en moyenne l'hiver et jusqu'à 500 en été** grâce à la terrasse.

S'inspirer de la cuisine italienne leur permet de se libérer de la contrainte viande et poisson typiquement français. *"On décline les gnocchis comme les pizzas avec une base et différentes variations. Mais aussi des risottos, des salades, des planches fromage ou charcuterie, des antipasti et pas mal de tartinables autour de la mozza, de la burrata, du houmous... On veut retrouver la cuisine de la Nonna, la grand-mère italienne!"*, affiche Davide Fontana, *"Sans oublier totalement la viande avec des lasagnes carnées, une milanaise de veau et un stracotto."* Et une autre surprise: *"une cervelle de canuts revisitée avec des haricots"*. Côté desserts, on peut découvrir les incontournables tiramisus et panna cotta mais aussi une mousse au chocolat végane grâce à l'aquafaba et, l'été, un gâteau chocolat-courgette où ce cucurbitacé remplace la farine. *"Pour les glaces, c'est Terre Adèle: les meilleures!"* La carte des vins, outre le fameux Torelli, propose des Côtes-du-Rhône bio et quelques beaujolais. *"Le beaujolais*



© LIONEL FAVROT

Davide Fontana

"On cuisinait devant les clients qui ont découvert cette cuisine gourmande faite maison très loin des pâtes industrielles!"



© LIONEL FAVROT

nouveau a malheureusement fumé la réputation de ce vignoble, regrette Davide Fontana. *"On propose pourtant d'excellents Régnié et Morgon bio."* La terrasse est privatisable pour des événements et des animations sont régulièrement organisées *"pour mélanger les communautés."* Ateliers gnocchi, floral, poterie... Fresques du climat ou de la biodiversité...

Aujourd'hui, Trattino est une entreprise qui marche. Avec 350 couverts quotidiens en moyenne l'hiver et jusqu'à 500 en été grâce à la terrasse, le chiffre d'affaires atteint 2,4 millions d'euros avec 100 000 € de bénéfice entièrement réinjectés. "On applique les principes de l'Economie sociale et solidaire mais le processus pour être reconnu ESUS nous a semblé complexe, conclut Davide Fontana, La labellisation bio représente déjà un investissement de 1500€. Ecocert fait très bien son travail mais c'est un coût

S'inspirer de la cuisine italienne leur permet de se libérer de la contrainte viande et poisson. "On décline les gnocchis comme les pizza avec une base et différentes variations. **On veut retrouver la cuisine de la Nonna, la grand-mère italienne !**"

que ne paye pas un concurrent non bio." Le cofondateur de Trattino souhaite que les externalités positives d'un restaurant bio soient davantage prises en compte par les pouvoirs publics. "Quand on mange bio et gourmand, on se fait plaisir et on fait du bien à la planète."



LIONEL LAVROIT

Trattino dispose d'une grande salle, de deux mezzanines et d'une terrasse

Aujourd'hui, les restaurants bio restent ultra-minoritaires (voir encadré). "C'est difficile de se lancer car il faut bien connaître la restauration. Servir comme nous des centaines de couverts entre 12h15-12h40 et 14h, demande une sacrée organisation. Il faut ajuster les quantités, pré-cuire et conserver en fonction des DLC...", résume Davide Fontana qui a une certitude: "Gaspiller de la nourriture, non seulement ce n'est pas écologique mais en plus, cela ne permet pas la pérennité du modèle." Sans oublier l'ambiance. Comme dans le textile, si on reste sur le côté militant, il est difficile d'élargir la clientèle. "Pour réussir, il faut faire bio, bon et beau." D'ailleurs, si ce restaurant s'appelle Trattino, trait d'union en italien, c'est pour relier épicerie fine, bar et restaurant, consommateur et producteur, plaisir et écologie. ■

AMBASSADEUR DU BIO

Le bio se développe dans la restauration collective des collectivités et des entreprises mais il représente moins de 1 % de la restauration commerciale.

"Dans les 1 % bio de la restauration commerciale, le poids de vente de vins pèse sans doute pour moitié. En réalité, le bio est donc sans doute encore plus marginal", diagnostique Davide Fontana. L'Agence Bio a décroché des financements européens et mandaté l'agence Gulfstream pour une campagne de communication. Des ambassadeurs ont été désignés dans chaque région. En Auvergne-Rhône-Alpes, c'est Davide Fontana de Trattino. "Je vais à des événements comme le Festival des Terroirs organisés au H7 Je suis aussi sollicité par la Fondation nature environnement pour pousser le label bio." Un nouveau label contesté par les restaurateurs les plus authentiques. En effet, un établissement peut être labellisé à 50 %, à 75 % ou 95 % bio. "Ce qui veut dire que vous pouvez manger un plat non bio s'il est fait avec les 50 % d'aliments non bio du restaurant labellisé", relève Davide Fontana. L'Agence Bio avait elle-même critiqué cette révision du label européen sans être écoutée. "Nous, on est bio sauf pour ce qui est sauvage donc non labellisable: truffe, sardine, saumon... Et pour le nettoyage, on utilise que des produits bio. On va jusqu'au bout de la démarche".

Reste à la valoriser. "Pour prendre un cliché, notre client type est une maman enceinte qui veut un monde meilleur pour son enfant à naître sans renoncer à manger gourmand. Elle peut venir chez nous. Elle se fera plaisir ! L'impact positif, c'est notre job à nous", raconte Davide Fontana. "La restauration est un secteur qui a été essoré comme l'agriculture. Des gens valeureux ont perdu la passion et le goût du métier. On voit maintenant de nouveaux restaurateurs avec de nouveaux concepts." Quelques adresses à nous conseiller ? "J'aime bien le concept de Darwin à Bordeaux, répond Davide Fontana qui cite aussi la franchise Bioburger. Et à Lyon ? "Les Mauvaises herbes et De toutes les couleurs dans le 1er arrondissement." Sans oublier Prairial à la Confluence qui axe davantage sa communication autour de sa qualité gastronomique. Signe que l'image gourmande du bio que défend Trattino a encore du mal à s'imposer.