

L'escale gourmande de l'été

La Trattoria



venaient prendre le café en faisant leurs courses le matin. Le soir, c'était le verre de vin pour les messieurs qui rentraient du travail. Ça papotait ». Une authenticité qui a du mal à s'exporter. « Dans certaines grandes villes comme Paris, on trouve des trattoria poeple. Mais le personnel ne connaît pas les produits. Parme, Bologna ou Turin... chaque région a ses particularités ».

Au menu ? Pas de carte. Le restaurant fonctionne avec les produits de saison, toujours frais. Choix entre un plat de viande et un autre plus léger. Poisson au moins deux fois par semaine. « Je vais régulièrement en Italie. Avec le temps, j'ai mis en place une petite filière, mais je suis toujours à l'affût des nouveautés. Lorsque les clients me demandent si je fais la carbonara, je répond non. On ne la fait même plus en Italie. Les étrangers ont une image souvent passéiste de mon pays. »

« Bongiorno, hum... je veux ça »

C'est aussi à dessein que le restaurant de la rue Alsace Lorraine ne compte qu'une trentaine de couverts, dont une douzaine dans une salle très lumineuse où se concoctent les plats. Assis entre les rangées de vins et les étagères d'épicerie fine, l'appétit du client est aiguisé par les fumets.

« La trattoria, c'est jamais grand. La cuisine se fait en direct. Il faut que le client puisse venir près du feu et dire : « Bongiorno, hum, je veux ça et ça! ». Un goût du détail que l'on retrouve

aussi dans la vaisselle raffinée. « Parce que la forme et l'épaisseur du verre, c'est primordial », dit Piero, sommelier dans une autre vie. « J'ai tendance à conseiller des vins sans appellation. Les vins chers ne sont pas toujours meilleurs. C'est à moi d'instaurer un climat de confiance pour faire connaître les vins de producteurs ». Combien de bouteilles ? « Une cinquantaine, que j'essaie de faire tourner dans l'année. En été, on n'a pas envie de vins très charpentés. Comme pour les plats, c'est une histoire de saison ».

La Trattoria, 27 Avenue Alsace-Lorraine - Bourg-en-Bresse - Tel : 04 74 22 37 06. Fermé dimanche et lundi.

FRÉDÉRIC RIIH

■ A goûter

Tous les plats à l'agneau d'adret. « C'est un agneau élevé sur le versant ensoleillé. Sa viande n'est jamais forte, mais elle a plus de goût ».

■ Une philosophie

Le slow food. Un mouvement né dans le Piémont italien, vers la fin des années 80 et qui compte aujourd'hui des antennes presque partout dans le monde. Son credo : promouvoir les produits et ingrédients locaux, favoriser et sauvegarder les modes de préparation traditionnels. Bref, il s'agit de s'élever contre la nourriture fade et standardisée.



Piero d'Agostino, arrivé de Bologne il y a dix ans.

Raviolis à la trévise, sauce au poireau et vieux balsamique

Pour 4 personnes :

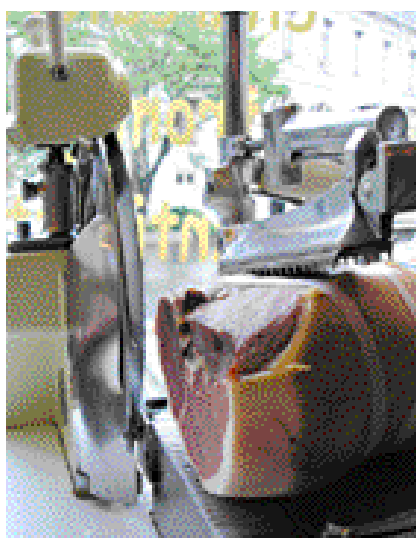
500 gr de ravioli fourrés à la salade de Trévise - 200 gr de poireaux - 100 gr de beurre - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - 50 cl de bouillon végétal - 50 gr de Parmesan en copeaux - vieux balsamique (Vinaigre Balsamique de 18 ans d'âge) 4 fines tranches de Speck

Préparation :

Hacher finement les blancs de poireaux et les faire dorer à feu doux dans une poêle avec beurre et huile pendant quelques minutes. Augmenter le feu et ajouter le bouillon végétal pour obtenir une petite sauce liée. Faire cuire les raviolis en eau salée pendant 5 minutes, les égoutter et les mettre dans la poêle contenant la sauce. A feu vif mélanger tout doucement les raviolis pour absorber la sauce. Disposer dans l'assiette les ravioli, les saupoudrer de Parmesan, poivre blanc et Vieux Balsamique (une cuillère à café par personne). Terminer la décoration avec une fine tranche de Speck précédemment passée au four pendant 15 minutes à 80 degrés afin qu'elle soit croustillante. Un filet d'huile d'olive extra vierge en touche finale est conseillé.



« J'ai tendance à conseiller des vins sans appellation. Les vins chers ne sont pas toujours meilleurs. »



La trancheuse à main que lui a léguée son grand-père, presque une pièce de collection.



Le vin : un Carpineto 1988. Vino Nobile di Montepulciano, un vin toscan. Attention, il ne reste à Piero que quelques bouteilles...

Le marché de la semaine : Montluel



Le panier de la ménagère

Souriant, même un tantinet effacé. Le temps peut-être de trouver ses marques. Voilà quelques mois seulement que Bernard Granger vient proposer ses produits sur le marché de Montluel. Des produits estampillés bio d'une qualité irréprochable qu'il achète à des producteurs ou à des grossistes de la région.

L'idée originale de Bernard Granger ? Composer pour ses clients, à la demande, des paniers de ménagère. Des paniers adaptés au nombre de personnes qui composent le foyer. Célibataire jouant en solo ou famille nombreuse, seule la quantité de produits contenue dans le panier varie. Pour le reste, on y trouve une entrée, deux ou trois légumes, deux kilos de fruits, du pain des oeufs et un aromate.

Livraison possible sur demande.
www.lepanierbio@orange.fr - 06 07 18 04 28

L'idée originale de Bernard : composer à la demande le panier de la ménagère.

Infos pratiques

Quand ?

Tous les vendredis matins, de 8 h à 12 h 30.

Où ?

Place des Tilleuls et cours Condé.

Combien ?

Environ 90 stands, dont une quarantaine à ranger au rayon alimentaire. Boucher charcutier, volailler, fromager, confiseur, vendeur de fleurs de bulbes et de semences, apurateur d'olives, maraîchers. Le marché de Montluel est un marché très complet qui regroupe aussi six producteurs venant vendre en direct le fruit de leur travail.

