



## BUON APPETITO

Marc A. Bertin / © Quentin Salinier

*« J'suis fatigué de faire semblant d'avoir une histoire / Le ciné ça marche pas toujours / Aujourd'hui, j'ai fini / D'inventer ma vie / J' imagine l'Italie. »<sup>1</sup> Que le dernier des Bevilacqua se rassure, le bonheur se niche à Saint-Pierre, dans une auberge. Celle de Bartolo.*

L'hiver dans les coeurs, l'hiver dans l'assiette. Non ! Refusez le fatalisme et tentez de battre en brèche le célèbre mot de Jean Cocteau : « Les Français sont des Italiens contrariés. » D'ailleurs, pourquoi le pays de Vatel fait-il des yeux de Chimène à la moindre promesse d'une table transalpine ? Mystère. Enfin, on a des idées mais motus.

Rue des Faussets, coupe-gorge au temps béni de Molinier devenu rue de tous les excès gastronomiques, la Botte a trouvé un nouvel écrin à sa mesure : l'Osteria Pizzeria da Bartolo.

Premier indice rassurant, ici, tout le monde parle italien. Felicità.

Plus encore lorsque le patron vous accueille. Bon sang, mais c'est l'immense Alberto Sordi ! Enfin, son sosie napolitain, Bartolo, enfant de la balle – sa mère tenait un restaurant de poissons sur le port et son père une pizzeria.

Après des études d'hôtellerie-restauration, l'homme a suivi la voie d'Amerigo Vespucci : Angleterre, Allemagne, États-Unis, Australie, Asie... avant de décider de se fixer au pays de Montaigne et Dugarry pour y fonder famille et ouvrir son affaire. Son adresse se présente sans ostentation : pierre claire, voûtes, une cinquantaine de places, une trattoria, un comptoir, un four à bois et un laboratoire à l'étage. Chaque trimestre, Bartolo retourne sillonner les provinces en quête des meilleurs artisans pour ses fromages, sa charcuterie et ses vins (mention particulière au Brunello di Montalcino 2007). Son souci : l'exclusivité dans l'excellence. Exemple : l'huile d'olive Guerrieri qui a sublimé une foccacia déjà mortelle.

Puisqu'il est question d'antipasti, le salame di Felino (saucisson parmesan) et le prosciutto crudo San Daniele stagionato 30 mesi (non pas un jambon, mais un rêve de jambon) ont étouffé les moindres réserves.

La formule complète du déjeuner (17,50 €) déroulait involtini aubergines et jambon blanc, pennoni (soit des penne king size) au pesto de tomates séchées, et une panna cotta aux fruits rouges généreuse (200 ou 350 grammes ?). Question générosité la pizza Fru Fru (sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella, basilic et huile d'olive extra vierge ; ricotta, saucisson napolitain, mozzarella fumée et huile d'olive extra vierge ; mozzarella de bufflonne, salade de roquette, jambon cuit supérieur, parmigiano reggiano AOP 24 mois d'affinage et huile d'olive extra vierge) de notre convive devait mesurer la taille de l'empire romain sous Auguste...

On n'ose imaginer si l'on avait succomber aux tentations du jour : tagliolini aux seiches, gambas et petits pois (19,50 €), linguine aux

praires et zestes de citron (18 €) ou spaghetti aux moules, couteaux et tomates cerises (17,50 €).

On aurait pu parler de San Gennaro, du projet de conquête de Bartolo en 7 établissements dont une pâtisserie, de la pomodorino del Piennolo del Vesuvio. On s'est quitté après un limoncello (maison) si parfait d'amertume et de parfum que l'on s'est cru un instant être le Cheik blanc...

*1. L'Italie, Christophe, 1980.*

## **Osteria Pizzeria da Bartolo**

15, rue des Faussets

Tous les jours

de 12 h à 14 h 30, 19 h-23 h,

du dimanche au mercredi,

19 h-23 h 30, du jeudi au samedi.

Réservations : 05 56 81 48 38

[www.osteriapizzeriadabartolo.com](http://www.osteriapizzeriadabartolo.com)