

ART DE VIVRE | GASTRONOMIE

NANO TRATTORIA

On a testé les meilleures pizzas de Lyon

Jérémy Viale, champion du monde de pizzas à Parme en 2019, a ouvert un restaurant italien à Vaise avec deux associés qui ont fait carrière chez le chef triplement étoilé Georges Blanc. Nano Trattoria a ouvert début janvier et ses pizzas, uniquement à emporter pour le moment, sont déjà en passe de devenir les meilleures de la ville. Par Clotilde Brunet

Le risque en testant ce genre de restaurants, c'est d'être déçus car sa réputation précède le chef. Jérémy Viale, déjà installé à Meximieux et à Ambérieu, a raffé les titres de champion de France, d'Europe et du Monde de pizzas! Pour atteindre ce niveau, cet autodidacte qui a commencé avec un camion à pizzas en 2016, a été formé par un pizzaiolo d'Aix-en-Provence, John Berg. Le secret de Jérémy Viale, c'est sa pâte qui n'est pas une pâte napolitaine mais une pâte cuite plus longtemps dans un four moins chaud. Résultat, elle est plus croustillante. Il lui manquait encore un petit quelque chose pour remporter les concours, car Jérémy Viale est un compétiteur. Sa femme a envoyé un mail au groupe Georges Blanc en expliquant que son mari souhaiterait être coaché pour la présentation de ses pizzas. C'est Frédéric Desmurs, le bras droit culinaire de Georges Blanc, qui l'a accompagné dans cette aventure. C'est comme ça que s'est formé le trio d'associés avec Antoine Maillon, ancien Directeur Général du groupe Georges Blanc Georges. Le trio a également repris Nano Caffè à Megève et le Café du Marché à Lyon.

Pizzas Burrata et Jambon de Parme 24 mois, Armenia et Diavola



Pour se forger une opinion, nous avons commandé des pizzas via le site internet de Nano Trattoria. On a testé une Armenia à base de viande de boeuf hachée cuisinée aux épices orientales, de mozza fior di latte et d'oignons, une Diavola avec de la saucisse nduja très relevée et de la mozza fior di latte et enfin une Burrata avec du jambon de Parme 24 mois, de la roquette et du parmesan. Nous avons tous les trois été bluffés par la qualité de la pâte: croustillante dessous et moelleuse sur les bords. Quand on appuie sur les bords, la pâte rebondit comme la mie d'un pain bien charnu. Les garnitures sont généreuses: l'Armenia est pimentée mais ça "n'arrache" pas, la burrata est fondante et délicieuse... On s'est tous les trois accordé sur le fait que ce sont les meilleures pizzas goûtées à Lyon! Il faut préciser que le chef de 33 ans prête une attention particulière à la sélection des produits. La charcuterie vient par exemple de Rovagnati, très réputé en Italie. Jérémy Viale travaille au maximum en direct avec ses fournisseurs italiens, c'est le cas pour la mozzarella en provenance de Naples. Petite déception, on avait commandé un tiramisu en dessert mais il n'en restait plus. On s'est laissé tenter par une mousse au chocolat façon Toblerone. Très aérienne mais un peu trop sucrée... On a mis ce petit cafouillage concernant les desserts et les 10/15 minutes d'attente sur place sur le dos du rodage. Nano Trattoria passe par la plateforme Clicky pour la vente à emporter et il semble y avoir quelques petits dysfonctionnements, vite oubliés quand on goûte les pizzas.

On a déjà hâte de pouvoir renouveler l'expérience sur place. La salle, compte 160 places, et offre une ambiance très chic! Les trois associés ont investi 500 000 euros dans les travaux. Sur place, la carte sera plus étoffée avec des antipasti, des carpaccio, des pâtes... En attendant que les clients puissent profiter de ce cadre, des ours en peluche sont attachés à Nano Trattoria. Ils seront ensuite donnés à des hôpitaux ou des associations. Et encore un secret du chef: il ne faut jamais remettre une pizza au four pour la réchauffer mais à la poêle, la chaleur est plus diffuse. ♦



©ERIC SODANN / ALPACA