

Il Mirtillo, la convivialité à l'italienne

A Vessy, dans la campagne genevoise, Il Mirtillo est une adresse très appréciée des amateurs de cuisine italienne authentique. Dès la fin octobre, ce restaurant plein de charme comprendra un jardin d'hiver au style cosy où prendre un apéritif ou un dernier verre après le dîner.

Réputé, le restaurant Il Mirtillo l'est depuis plus d'une décennie pour la qualité de sa cuisine, mais aussi pour celles de son accueil et de son atmosphère typiquement italienne, décontractée et chic. La décoration déclinée dans des couleurs chaudes, les coussins, les belles nappes et les poutres apparentes donnent au restaurant toute sa convivialité. Un lieu où l'on a envie de prendre son temps. «C'est justement pour répondre à cette envie que nous aménageons un jardin d'hiver, afin de permettre aux clients d'attendre confortablement pendant que l'on prépare leur table. Ils pourront aussi prendre le café ou boire un verre après le dîner», explique Patricia, la fille de Paolo Venezian, l'architecte passionné de gastronomie qui a ouvert le restaurant en 2006. «A l'avenir, il y aura deux ou trois fois par semaine de la musique *live*, avec une chanteuse».

Le jardin d'hiver s'habillera d'un sol en teck, de sofas, de coussins et de petites tables basses dont les couleurs vibrantes s'inscriront dans la continuité esthétique de l'intérieur du restaurant. La carte, qui change quatre fois par an, garde la générosité de celle d'un vrai restaurant transalpin, avec des plats simples aux saveurs raffinées et vraies. La sélection de produits de qualité est au cœur de la démarche du chef Vincenzo Cancolino. Le loup de mer en croûte de sel côtoie, par exemple, la *parmigiana* d'aubergines, la pappardelle fait maison au fond de rôti de veau au lait.

La truffe blanche d'Alba à l'honneur

Avec l'arrivée de l'automne, Vincenzo Cancolino se laisse notamment inspirer par la truffe d'Alba, qu'il interprète dans une spécialité irrésistible: un petit soufflé de pommes de terre, posé sur une fondue de *fontina* moelleuse du Val d'Aoste, et assorti de truffe râpée. Autres propositions gourmandes pour une entrée: crouton avec gorgonzola, miel et truffe blanche; tagliolini fait maison au beurre «versato».

Tiziana, la sommelière du Mirtillo, a choisi, cette année un nouveau domaine, en exclusivité pour le restaurant, la cuvée Donna Fittipaldi du domaine Donne Fittipaldi, situé en Tos-



Le chic italien.

cane, créé en 2004 par Maria Fittipaldi Menarini et ses quatre filles. Cette cuvée est constituée d'un assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc et merlot, qui se distingue par son élégance.

Du même producteur, le Bolgheri Rosso Magnetic, élaboré à partir de cabernet franc issu d'une parcelle ancienne, est une interprétation moderne de l'histoire du vin.

Du côté des desserts, le tiramisu - le vrai - a largement contribué à la notoriété gourmande du restaurant, avec sa légèreté et son équilibre parfait entre les différentes saveurs. «Mais, confie en riant Patricia Venezian, il faut aussi goûter le flan pistache et chocolat blanc, c'est mon dessert préféré». ■

VIRGINIA AUBERT

Il Mirtillo - 130, route de Veyrier
1234 Veyrier/GE - Tél. 022 784 26 26