

Vienne - Poitiers - Économie

Douces saveurs d'Italie dans les assiettes de La Toscana

25/01/2017 05:38

Un restaurant 100 % italien a ouvert rue de la Croix-Blanche. Luigi Vannucci propose ses spécialités, des stuzzichini et des produits à emporter.

Le nom du restaurant fleure bon la « dolce vita ». La cuisine promet des mets de qualité. Depuis le 6 janvier, la « Table du chai » de Jérôme Lacroix a laissé place à « La Toscana », co-dirigé par le chef italien Luigi Vannucci et son associée Catherine Dechâtre (ex-présidente départementale des Gîtes de France).

" La ville natale de mon plus Grand amour "

A 70 ans, Luigi Vannucci est Italien d'origine mais Parisien de cœur. Il a aussi beaucoup « roulé sa bosse ». Même s'il avait décidé, l'heure de la retraite venue, de raccrocher le tablier, sa passion pour la bonne cuisine de son pays natal l'a rattrapé. Créateur du restaurant « Le Soleil » au marché aux puces de Saint-Ouen à Paris, le chef a côtoyé des personnes de renom dans le milieu (comme Michel Rostang, Alain Ducasse, Paul Bocuse et bien d'autres) ainsi que des critiques gastronomiques (Patricia Wells, Roger Feuilly, le guide Michelin, Pudlowski). Du « haut de gamme » qu'il a également développé en ouvrant le restaurant « La Riviera » dans le 7^e arrondissement de Paris.



Luigi Vannucci a conservé les quatre salariés de « La Table du chai ». Et dans quelques semaines, le restaurant sera entièrement réaménagé. - (Photo Dominique Bordier)

Produits d'Italie

Quelques années donc après avoir cédé ses restaurants et cessé son activité de cuisinier, tout en restant dans le métier avec sa société de conseils (Restauration conseil), Luigi Vannucci caresse l'espoir de se retrouver derrière un piano. Une rencontre à Paris – chez un ami italien restaurateur commun – avec Catherine Dechâtre qui connaît bien le département, permettra la mise sur pied du projet. « Je n'étais jamais venu à Poitiers, admet Luigi Vannucci. Mais, c'est la ville natale de la femme qui a été mon plus grand amour. Puis l'idée était de mixer la restauration avec une orientation toscane et napolitaine, une activité "traiteur" et de la vente à emporter de certains produits. » Pour la restauration, le chef quadrilingue pense à tous les budgets.

En dehors de la partie traiteur, il propose une carte avec une multitude de combinaisons possibles. Des simples stuzzichini (équivalent des tapas espagnoles) à déguster au comptoir ou autour de mange-debout à des plats plus élaborés servis à table, chacun devrait y trouver son bonheur. « Beaucoup de nos produits sont importés d'Italie et sont transformés ou non dans nos cuisines. Nous allons également nous approvisionner en produits frais auprès de producteurs locaux. Et puis nous n'oublions pas les personnes qui ont des régimes spéciaux ; nous aurons des pâtes sans gluten et un semainier avec des spécialités qui reviendront régulièrement. » Ainsi, toute la famille devrait pouvoir se régaler. « Je souhaite juste que ce soit simplement bon, sans reproches possibles ! »

> « La Toscana », 12 rue de la Croix-Blanche. Tél. 05.49.88.92.33. Ouvert du mardi au samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h 45. > <https://www.facebook.com/ToscanaPoitiers>

à savoir

La précédente enseigne « La Table du chai » proposait une carte de paiement rechargeable pour se servir des verres de vin à un distributeur de grands crus. Un concept qui séduisait. Si bien que certains clients ont « chargé » leur « Infiniti Wine » en euros sans penser que la formule s'arrêterait brutalement. Le nouvel acquéreur du restaurant, Luigi Vannucci (lire ci-dessus) n'a pas souhaité conserver ce distributeur et doit l'expliquer aux clients mécontents qui détiennent cette carte. De son côté, Jérôme Lacroix assure que « le crédit de ces cartes ne sera pas perdu ». Reste à savoir sous quelle forme puisque les machines ont été revendues, qu'il n'y a plus de listing des porteurs de cartes depuis le rachat et donc que le montant restant dû de chaque « Infiniti Wine » n'apparaît plus nulle part.

Marie-Laure Aveline

Suivez-nous sur [Facebook](#)

A lire aussi sur La NR

- Le maire inquiet pour l'avenir du village
- A Grand Poitiers, leur temps de parole sera compté
- Les siphonneurs piégés par la caméra des gendarmes
- Agressions sexuelles : les " chéries " se rebiffent

Ailleurs sur le web

- Ces français qui transforment leurs impôts en patrimoine retraite (Forsis)
- Nantes: La police lance un appel à témoins après trois viols d'hommes en pleine rue (20 minutes)