



Tour de table

Un air d'Italie

Il fête sa première année de présence au Pampre d'Or, marque son territoire, imprime son style dans ce qui fut la maison des Lamaze. Fabrizio Lorini, natif de Turin, ayant appris le métier chez le maître italien Gualtiero Marchesi à Erbusco, est devenu le bon classique franco-italien de Metz. Le cadre, feutré, sur deux étages de la maison, garde son quant-à-soi. La cave a plus que de beaux restes (superbe meursault de Coche Dury 2010, remarquable pomerol du château Hautes Graves Beaulieu 2009) et le service, sous la houlette du sage Sébastien Castor, est à la fois prompt, efficace et distingué.

On peut venir se faire fête à prix doux au gré du menu déjeuner, avec ses deux vins au verre, en goûtant les mets du jour (foie gras au pain d'épices, ballottine de volaille aux truffes de Meuse, éclair façon Mont Blanc), taquiner la carte et les idées du moment (hareng poêlé marié au calamar farci de ricotta avec bouillon safrané, crème de cresson) ou faire confiance aux menus dégustation.

Le grand chic? La truffe (de Meuse ou d'Alba) dans tous ses états. Avec les gnocchis à la châtaigne, potimarron, à l'émulsion de persil et truffe. Ou encore les fameux

macaroni Zita farcis aux artichauts, truffe, parmesan et foie gras, légèrement gratinés, selon le modèle de ce plat imaginé jadis par Jean-Louis Nomicos à la Grande Cascade, repris par lui chez Lasserre et toujours pratiqué là-bas, enfin repris par Eric Fréchon au Bristol: bref, un mets de référence.

On y ajoute l'agneau cuit rosé en croûte d'herbes avec sa purée de patate douce aux truffes, le joli sorbet à la poire, vin jaune et streussel à la cannelle, très "gourmandise de Noël", et, in fine, le financier chocolat, mascarpone, truffe, crémeux chocolat noir et crème légère au chocolat blanc et truffe blanche. Bref, une partition charmeuse qui augure bien de l'avenir, au pied de la cathédrale.

La Toscane? L'institution messine de la pizza. Avec ses dix-huit propositions, ses pâtes en folie, ses escalopes viennoises de qualité (chapelure maison, viande de chez Humbert), son carpaccio fin découpé, ses salades en tout genre, cette demeure assure son rôle dans une rue dédiée aux trattorias.

Béatrice Lorrain-Priorreschi, dite Béa, qui fonda la demeure avec son mari Gérard, natif des environs de Pistoia, continue avec son associé Michel Guillaumée. Et veille sur le

lieu depuis trente-sept ans et demi. Tout Metz vient en catimini goûter "sa" pizza cuite au feu de bois, comme la toscane, avec jambon, fromage, champignon, la reine, la locanda ou la verdura. Les ingrédients sont choisis. Le tiramisu (maison) est crémeux à souhait et le nero d'Avola de la Tenuta Rapitala se boit à la régalaide.

Bonne table:

Le Pampre d'Or
31, place de Chambre, 57000 Metz.
Tél. 0387741246.

Menus: 27 (formule sem., déj., vin c.), 49, 63, 80, 100.

Carte: 70-90.

Bon rapport qualité prix:

La Toscane,
12, rue Dupont-des-Loges, 57000 Metz. Tél. 0387756073. Fermé dim. soir. Carte: 25-35.

Gilles PUDLOWSKI