



## IL SALENTO

- 5, rue Gustave-Revillod - 6, rue du Grand-Bureau
- Quartier: Acacias
- Ouverture: LU-VE et SA soir
- Commandes en cuisine jusqu'à 22 h 30
- Tél.: 022 300 60 50
- Trams: 15, 16 (Acacias)
- Parking Migros le midi et peut-être le soir

La première affaire en nom propre de Giovanni et Massimo Intini, délicats trentenaires à la douceur bienveillante, est aussi une belle réussite. Jusqu'ici les deux frères, originaires des Pouilles, avaient roulé leur bosse un peu partout dans le monde. Le premier, toujours en cuisine – sa véritable passion –, a bourlingué jusqu'aux Antilles. Le second, en salle, a passé quatre années en Angleterre et œuvré aussi dans les plus beaux bars londoniens. « C'est ce partage des rôles qui nous a décidés à travailler ensemble. Et c'est grâce aussi à l'encouragement de mes anciens patrons de Casa Italia et Via Roma chez qui j'ai aussi pu développer ma propre cuisine », confie Giovanni.

Dans une salle au goût parfait, pourvue d'un mobilier de bois clair et de tables nappées à l'italienne, le Salento nouvelle mouture développe avec un

soin extrême ce qu'on attend désormais d'un bon italien à Genève: une vraie cuisine personnalisée, basée sur la fraîcheur des produits, l'inventivité et le mariage subtil des goûts méditerranéens d'où émergent, avec bonheur, quelques vraies spécialités du Salento. Ainsi les fameuses orecchiette et polpette gratinées au four, ou les lasagnes salentine – sortes de nouilles épaisses faites maison – en mode hiver ou été, 25 fr. Les antipasti sont sublimes: burrata fior di latte sur carpaccio de tomates, 21 fr. (une rareté), straccetti di orata e carciofi marinati dorade et artichauts), 21 fr. La salade de poulpe, elle, est subtilement accompagnée de pommes de terre écrasées à la fourchette et de ciboulette. Ça vous donne une idée. Pour le reste, la carte propose aussi les classiques, en viandes et en poissons, et pousse l'élégance jusqu'à éviter de massacrer votre porte-monnaie. Un exemple: la dorade royale aux pistaches croquantes au four est à 34 fr. !

Impossible d'éviter, en fin de parcours, un des nombreux desserts maison suggérés par le chef. Impossible aussi de résister à une bonne bouteille choisie par Massimo. La carte est pointue et originale, riche en vins des Pouilles, bien sûr, comme les Negramaro ou les Marmorelle, ce qui change des vins toscans. Le Salento, comme d'autres nouveaux italiens dans ce guide, personnifie la vraie relève, nécessaire dans le genre.

### • SPÉCIALITÉS

Antipasti, pâtes maison, poissons frais grillés, spécialités des Pouilles, pâtes de mer en été, aux bolets en saison.

### • LES ÎLES DES PATRONS

**Giovanni:** *J'aime bien L'Auberge de Cômpezières et sa charbonnade et Via Roma, bien sûr, qui m'a laissé carte blanche pour démarrer.*

**Massimo:** *Moi j'aime manger quand je le peux à La Closerie, à Cologny, et aux Négociants à Carouge.*

### • ENTRE AMIS

**André:** *Une bonne combine: entrer par la terrasse – très sympa –, côté rue du Grand-Bureau. C'est plus facile à trouver.*

**Nicolas:** *On s'y sent vraiment comme dans l'Italie qu'on aime.*