

Restaurant discret du vieux Nantes, « La Pasta » propose des pâtes maison depuis plus de 30 ans. Rencontre avec l'un des créateurs du business, Luigi, et sa fille Anne-Gaëlle, associée à l'affaire depuis 2008.



“LA PASTA” de NITTO, une authentique saveur d'Italie...

Les mots sont forts, mais ces restaurateurs sont d'origine italienne, alors... Car lorsqu'ils font des pâtes, les de Nitto, père et fille, parlent carrément « *d'éblouissement* ». Et ce depuis plus de 30 ans pour Luigi, le père. Qui démarre la visite de son petit restaurant par la photo sépia de 2 couples dans une cuisine. « *Il s'agit de mon épouse, sa sœur et son mari, et moi!* » présente-t-il. *Dans les années 80, on ne trouvait pas à Nantes la multitude de pâtes qu'il y a en Italie... Alors nous avons eu l'idée de fabriquer nos pâtes fraîches et de les faire découvrir aux nantais !* » Arrivé à Nantes en 1972 après avoir quitté ses Pouilles natales, Luigi bosse d'abord dans l'électronique pour une société américaine. Mais ce grand homme à l'allure distinguée, sanglé dans sa veste noire de chef, avoue « *être tombé dans la restauration tout petit* », dans le sillage de sa Maman, déjà dans l'hôtellerie. En 1981, les deux couples ouvrent un commerce rue St Léonard. Les débuts sont difficiles. Ils font donc aussi les marchés, puis transforment la boutique en restaurant, l'un des premiers du genre à Nantes. « La Pasta » se fait connaître petit à petit, et devient, à tour de rôle, le QG des rockers, des journalistes, des artistes, des étudiants...

Tout en racontant ses débuts, Luigi enroule avec délicatesse les spaghettis qui sortent lentement de la machine, en vantant le goût inimitable de la pâte fraîche, cuite bien entendu « *al dente* » ! « *On peut les accommoder de plus de 300 façons !* » s'enthousiasme encore l'artisan, un œil sur l'ardoise indiquant le plat du jour « *orchietefusilli alla matriciana* » (sauce à base de joue et poitrine de porc au vin blanc, légèrement pimentée).

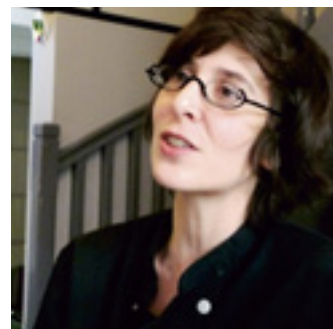


>> LA CUISINE, C'EST NOTRE VIE !

Ça, c'est Anne-Gaëlle, qui le proclame haut et fort. La longue jeune-femme volubile, à la démarche sautillante et au front barré d'une grosse mèche brune, a d'abord fait des études d'anglais, et enseigné Outre-Manche, avant de rejoindre le business de ses parents il y a 3 ans. Elle se dit dilettante, ce qui ne l'a pas empêchée d'être rattrapée par la passion familiale.

On fait un trio infernal : la cuisine c'est notre vie !

« *J'ai grandi ici, j'y suis à l'aise ! Et je revendique ma double culture franco-italienne !* » affirme-t-elle, l'œil rieur. Pour découvrir d'autres formes de pâtes, elle passe un CAP de pâtisserie et travaille un temps au San Francisco, avec un chef qu'elle vénère, Jean-Jacques Féneç. Puis s'associe avec son paternel, au départ en retraite de ses oncle et tante.



« *J'aime tout faire !* » affirme Anne-Gaëlle. Pour preuve elle présente la pâte à pizza de son invention, plus légère et moelleuse. La digne héritière du patrimoine culinaire parental se refuse encore à dévoiler si oui ou non elle reprendra un jour l'affaire familiale. « *On verra bien ! Pour le moment, on fait un trio infernal !* » conclut-elle, incluant sa Maman, discrète co-équipière de l'aventure de « La pasta ». Et basta !

C.F.D.

Carte de visite...

“La Pasta”, créée en 1981

**SARL créée en 2008, 2 associés, un salarié, un conjoint collaborateur
CA = 250 000 euros ; 38 couverts
14, rue St Léonard - 44000 Nantes**

☎ 02 40 47 33 22

Ouvert midi et soir du lundi au vendredi, sauf le mercredi soir.