



La Tribune de Genève SA
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 56'333
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 220.104
N° d'abonnement: 1087140
Page: 30
Surface: 33'354 mm²



La pause de midi Chez Luigia

C'est l'adresse dont toute la ville parle depuis son ouverture en août dernier. Un immense garage que Luigi Guarnaccia (dont les Genevois connaissent le célèbre Capocaccia) et Enrico Coppola (champion du monde de la pizza au concours de Naples!) ont reconverti en restaurant italien stylé. «Nous avons imaginé un endroit simple, accueillant, où l'on vient sans réservation, raconte Luigi. Nous mettons l'accent sur les produits et l'approche authentique, avec des pizzaiolos spécialement venus de Naples pour que la pâte soit vraiment comme là-bas!» L'ambition était affichée dès le

départ: voici la meilleure pizzeria de Suisse. Avec un sens particulier du détail: «Nous avons fait construire le four à bois à la main, de briques provenant du Vésuve, par un artisan italien.»

Chez Luigia, on revendique donc une cuisine traditionnelle comme celle de la grand-mère, la nonna, qui a donné son prénom au lieu. Des recettes classiques: la bolognaise (comme à Bologne, c'est-à-dire sans tomate et cuite pendant 3 heures), l'osso buco ou les scaloppine de veau au marsala, et des desserts introuvables à Genève comme

ces chiaccherre napolitains au chocolat, une friandise que l'on mange en période de carnaval. La carte compte un vaste choix de pizzas, de 17 à 48 fr. (pour les grandes «centro tavola» à partager, dont la délicieuse «Luigia» avec bufala, scamorza fumé, cèpes, jambon cuit et truffes). Chaque midi, un plat est proposé pour 19 fr. **GS**
Rue Adrien-Lachenal 24a, 1207 Genève. Tél. 022 840 15 15. 7 j/7, sauf samedi midi.