



# Da Vito

Une traditionnelle trattoria italienne qui perpétue un savoir-faire transmis depuis 1946. Au menu : antipasti, pizza à la mozzarella di buffala et pâte à la crème de brocolis et anchois • Par Mounia Bachtarzi - Photos : Philippe Laurensen



**M**arre des pizzas trop bourratives, trop grasses ou surgelées ? Voilà l'adresse qui vous réconciliera avec cet incontournable de la cuisine italienne. Ouverte depuis quelques jours seulement, la pizzeria Da Vito s'inscrit dans la tradition des trattoria italiennes. Située rue Boulegon, en plein cœur d'Aix-en-Provence, elle propose une pizza napolitaine légère et savoureuse qui tranche avec ce que l'on a l'habitude de consommer. Le secret ? Il réside incontestablement dans la pâte. Le chef, Julien, et son associé Jean-Dominique se sont rendus directement à Naples pour percer les mystères de cette pizza légendaire, en rencontrant des producteurs locaux. Les amis d'enfance sont revenus à Aix avec quelques astuces en tête mais surtout... un énorme four à pizza conçu à Naples. Un outil atypique qui permet une cuisson à 500 degrés en quelques secondes. On a pu goûter une part de Margarita:

le résultat est à la hauteur de nos espérances. La pâte est fine, aérienne et croustillante. On n'en perd pas une miette, pas même les bords avec des bulles d'air qui attestent d'une vraie poussée de levure. Tous les produits qui composent la garniture (sauce tomate, huile d'olive, mozzarella, jambon cru, parmesan...) sont également importés de Naples. Les légumes, eux, proviennent du marché d'Aix. Il faut dire que pour le chef, Julien, la pizza est une affaire de famille. Son arrière grand-père, Victor Tinfena que tout le monde appelait « Vito » a ouvert l'une des premières pizzeria de Marseille. Nous sommes en 1946, l'immigration napolitaine arrive en masse dans les quartiers populaires de la cité phocéenne. Vito ouvre un établissement « sans chichi » dans le quartier de la Belle-de-Mai. « Les pizzas étaient servies au centre de la table, sans couvert pour une invitation au partage », raconte Julien. La pizzeria de mon arrière grand-père est très rapidement de-

venue une institution à Marseille. » L'histoire se perpétue de générations en générations. Le fils de Vito, Henri, achètera en 1960 une pizzeria dans le Vaucluse. Une histoire familiale que Julien raconte dans son restaurant aixois à travers une série de photos en noir et blanc qui habillent les murs voûtés en pierre de la deuxième salle. La première, plus moderne, est une ode au patrimoine culturel italien et fait côtoyer, en images, le Colisée, la Joconde et... la Cicciolina ! Dans cette pizzeria de 45 couverts, la pizza n'est d'ailleurs pas le seul mets proposé. Penne à la crème de courgette et pancetta ; lasagnes aux légumes ; risotto à la saucisse italienne ; ravioli aux cèpes et au parmesan... sont à la carte, tout comme les antipasti et leur charcuterie de premier choix. Côté dessert, on reste dans la tradition transalpine avec un tiramisu maison ou une pannacotta aux fruits des bois. Tout un programme.

- **Les plus**
- Des cocktails typiquement italiens comme le Spritz.
- Et de succulents vins italiens comme les Chianti et les Taurasi. A tester également: les digestifs dont un Limoncello 100% italien.

- **LES FORMULES**
- Plats du jour : 10,90 euros
- Formule du midi : plats du jour au choix + dessert au choix + café gourmand : 13,90 euros
- Pizza : 10/17 euros

**C'EST OÙ ?**  
**DA VITO**  
 8 rue Boulegon,  
 Aix-en-Provence (13)  
 Tél : 09 53 65 25 86  
 Ouvert tous les midis et soirs du mardi au samedi.