Où bien manger vénitien

IL BACARO

TTT Les vraies bonnes adresses italiennes ne sont pas légion à Paris. Ce petit repaire, à côté de la place Léon-Blum (11e), touche droit au cœur par son authenticité. La Frioulane Eleonora Zuliani sort parfois directement de sa cuisine lorsque son mari manque de bras en salle, pour porter elle-même un merveilleux risotto : celui du jour, splendidement coloré à la betterave, embaumait et ravissait la tablée voisine. Pendant ce temps, à nous le *baccalà mantecato,* cousin de la brandade posé sur des tranches dorées de polenta de maïs blanc : onctueux et sapide, c'est un aller simple instantané pour la lagune. Les *cjalsôns,* gros raviolis dodus de pomme de terre, ricotta fumée, pomme et poire, façonnés à la main — du jamais-vu dans la capitale —, doivent aussi leur goût à leur patiente élaboration. Quant aux gnocchis aux boulettes et aux blettes, joliment striés et copieusement servis, ils font le bonheur des habitués... que je rejoins après quelques bouchées de *torta di Spilimbergo,* village d'Eleonora, qui réunit amandes, amaretti et ricotta. Sachant qu'en italien, *regalo* signifie cadeau et non délice, osons le dire : ici, c'est un régal à prix très doux ! — ***E.Pa.***

SOPHIE CARRÈRE POUR TÉLÉRAMA