

Une trattoria Big Mamma ouvre à Bordeaux

Le groupe français de restaurants italiens à succès inaugure Palatino le 25 février, en vente à emporter, en plein centre historique de la capitale girondine.

Par **Alice Bosio**

Publié le 23/02/2021 à 11:39,

Mis à jour le 01/03/2021 à 09:42



Pizza aux truffes, lasagnes, olives siciliennes et arancini chez Palatino, le dernier né de Victor Lugger et Tigrane Seydoux rue de la Merci, à Bordeaux. *Big Mamma*

Et de 14 pour le groupe Big Mamma ! Les années passent - la première trattoria, East Mamma (Paris 11e) a vu le jour en 2015 -, et l'empire transalpin de Victor Lugger et Tigrane Seydoux continue de s'étendre. Après 8 adresses dans la capitale, deux à Londres, une à Madrid, Lille et Lyon, le duo d'entrepreneurs français met le cap sur Bordeaux. Palatino ouvrira ses portes le 25 février, en plein centre historique, rue de la Merci.

Crise sanitaire oblige, le lancement ne se fera qu'en vente à emporter (click&collect et livraison). Il faudra donc patienter un peu pour découvrir le décor intérieur, qui s'annonce tout aussi léché que dans les précédents restaurants, dont le succès

repose sur un équilibre malin entre design chamarré au kitsch assumé, accueil enjoué avec l'accent et carte d'incontournables italiens (pâtes, pizzas, charcuterie, glaces, tiramisu, cocktails...) préparés à partir de produits soigneusement sourcés dans la Botte, facturés à prix doux grâce aux économies d'échelle.

Pizza à la truffe fraîche

La trattoria de la capitale girondine annonce ainsi de quoi ensoleiller vos apéros (jambon de Parme, mortadelle à la pistache, bresaola, olives siciliennes, burrata au cœur coulant de pesto, arancini à la bolognese, queue de lotte panée et pommes de terre soufflées) et vos repas: pizza «Ninja Turtles Truffle» à la crème de truffe, truffe fraîche, champignons de Paris, mozza et artichauts marinés ou «Quattro Cheeeeeeeze Marylise» à la ricotta aux herbes fraîches, mozza fior di latte, gorgonzola, fromage à raclette italien et miel de romarin, mais aussi lasagnes au ragoût de cochon ou gnocchi alla sorrentina. Pour le dessert? Mousse au chocolat Valrhona, praliné noisette et gaufrette au chocolat au lait, glace choco-brownie ou cheesecake vanille. Une pizza sucrée à la pâte à tartiner chocolat maison rejoindra également rapidement la carte. Sans oublier une sélection de vins, tous issus de l'agriculture biologique.

Quand le service en salle sera à nouveau autorisé, le restaurant de 850 m², installé dans les murs d'un ancien Monoprix, accueillera 230 places assises, dans un cadre mettant à l'honneur d'anciennes voûtes en pierre ainsi qu'un balcon aux airs de théâtre à l'italienne. *«Pousser la porte de Palatino, c'est être transporté en une fraction de seconde dans une authentique osteria romaine, puis dans un atelier d'artiste où l'on s'entoure de statues bien montées et de portraits antiques affriolants»*, indiquent ses créateurs, précisant l'existence de deux salles, aux petits noms de Maradona et Alpha Romeo.

Malgré la sombre période vécue par les restaurants, Big Mamma ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Après avoir lancé l'été dernier Napoli Gang, son service de livraison à Paris, désormais déployé aussi à Lyon, Lille et Londres, le groupe prépare un troisième restaurant à Londres, dans le quartier de Covent Garden, ainsi qu'une ouverture à Munich...

Palatino. 8, rue de la Merci (Bordeaux). Ouvert tous les jours, de 12h à 15h et de 17h à 18h en semaine, et en continu de 12h à 18h le week-end, en click&collect pour le moment. Livraison de 18h30 à 21h30 dans un rayon de 500 m autour du restaurant. À partir du 25 février 2021. Carte env. 15-30€.