

La bonne adresse du Ô

Avec la famille Grasso, elle est pas belle la vie ?

En Italie, la « tavola » est bien plus qu'une simple table. Véritable pilier culturel et social, elle incarne le partage, la tradition et la convivialité propres à chaque foyer. C'est précisément cet esprit que la famille Grasso fait vivre à La Vita è Bella. Dans un cadre à la fois cosy et élégant, où le raffinement du décor répond à la tenue du personnel, l'accueil chaleureux de la famille transforme chaque repas en une expérience unique.

Par Cédric Dupraz

Arrivés au Locle en 2012 avec leurs deux enfants (Morena et Thomas), Salvatore Grasso et Olivia Schepis empruntent d'abord des chemins professionnels divers : lui dans le bâtiment à Lausanne, elle dans l'industrie dans le canton de Berne. Mais avec 31 ans d'expérience dans la restauration, Salvatore n'a jamais abandonné son rêve de revenir à sa première passion : la gastronomie populaire et traditionnelle italienne. En 2019, le couple franchit le Rubicon et ouvre La Vita è Bella. Un nom qui évoque à lui seul un véritable art de vivre.

Salvatore est épaulé par son fils Thomas

« Le secret, c'est l'émerveillement, la passion et de bons produits », confie Salvatore qui peut compter sur son fils Thomas, diplômé en restauration. À seulement 20 ans, il a une aisance relationnelle naturelle avec la clientèle, tout en maîtrisant le langage culinaire, amenant du relief à la présentation des plats. L'esprit



Salvatore Grasso, son fils Thomas et Olivia Schepis (Photo: cdu)

familial se retrouve au sein de toute l'équipe, composée de Dylan Dayde, Andrea Gilbert et Carmello Liva. « Les chefs arrivent à transmettre leur passion, en apportant une petite touche personnelle à chaque plat », souligne Dylan. En entrée, on trouve les incontournables bruschetta ou carpaccio de bresaola. Viennent ensuite les spécialités « maison » : poulpe grillé, pâtes fraîches au saumon, aux truffes ou encore aux fruits de mer. Risottos ou gnocchis préparés dans le respect de la tradition. Pour accompagner ces mets, la cave propose une soixantaine de vins italiens ainsi qu'une trentaine de grappas soigneusement sélectionnés.

Un restaurant qui tire la cuisine vers le haut

Côté dessert, les amateurs de douceurs succomberont au tiramisu – qui signifie « tire-moi vers le haut » –, au cannolo sicilien ou aux tranches d'ananas. Salvatore intègre également dans nombre de ses plats la pistache, propre à l'Etna. Impossible d'évoquer cette cuisine sans parler de la Sicile, véritable carrefour des civilisations. Par sa position hautement stratégique en Méditerranée, elle a vu se succéder Carthaginois, Grecs, Romains, Arabes et Normands, enrichissant le patrimoine culturel et culinaire des insulaires. « Les pâtes ont été amenées par les nomades arabes avant d'être perfectionnées sur l'île », rappelle Salvatore. Cette volonté de transmettre dépasse largement les murs du restaurant. Grâce à Olivia, enseignante, la Vita è Bella participe également au projet Lift, qui permet aux écoliers de découvrir les métiers de la restauration et la richesse de la gastronomie italienne.



Carte de visite

Qui: La Vita è Bella
Où: Rue de France 19, Le Locle
Quoi: Restauration italienne (sicilienne)
La recommandation du chef: Pâtes fraîches Vita è Bella (gambas, pistaches, mangue et crème de parmesan)



Photo @ dr



Les patrons vous offrent l'apéro!

Lire Le Ô gratuitement est un choix payant! La Vita è Bella vous offre un apéritif de bienvenue à votre convenance lors de votre visite.

Pour en bénéficier, il suffit de découper ce bon et de le présenter lors de votre prochaine visite.

Annonces

CHOIX - QUALITÉ - SERVICE
www.frutiger-mode.ch
2400 LE LOCLE

Soldes de 20% à 50%

MISEAUGREEN Wrangler camel active Eden Park PARIS

Du 14 juillet au 8 août
OUVERT tous les matins de 9h à 12h excepté le lundi

Votre médecin de famille est en vacances ?

Notre Permanence Médicale de La Chaux-de-Fonds vous accueille sans rendez-vous durant tout l'été de 7h30 à 18h30 du lundi au vendredi.

r réso.ne
Rue Numaz-Droz 187, 2300 La Chaux-de-Fonds
Tél. 032 556 20 00