

# Le Jangeli a l'estomac dans le talon

Le restaurant du domaine thermal de Mondorf-les-Bains poursuit son voyage au cœur de l'Italie gastronomique. Cette fois, il fait escale dans les Pouilles, dans le talon de la Botte face à l'Adriatique.

Du 8 au 20 mai, le Jangeli se pa-rera des couleurs de l'Italie. Après la Sicile, la Toscane et le Piémont, l'établissement met à l'honneur les spécialités des Pouilles.

Le domaine thermal de Mondorf-les-Bains a rendez-vous avec les vins d'Italie. Comme chaque année désormais, le Jangeli propose ses rendez-vous œnologiques et vous emmène à la découverte d'une région de la péninsule italienne.

Cette fois, la responsable de l'établissement et maître-sommelier reconnue, Dominique Rizzi, est avec un spécialiste du pays en la personne de Salvo Cinardo pour choisir les vins les plus représentatifs des Pouilles. Un choix draconien tant cette partie méridionale de l'Italie produit depuis des siècles des nectars d'excellente facture.

Mais les bons vins, c'est bien connu, sont un peu comme les bonnes terres : laissés en jachère, ils ne sont guère mis en valeur. Aussi, la brigade de cuisine du Jangeli emmenée par le chef François Bernard et ses seconds Angelo Vaccaro et Stéphane Ruedin se sont adjoint, pour l'occasion, les services d'une pointe de fourneaux transalpins, Michele D'Agostino.

Maître de cuisine, conseiller national de l'ordre professionnel des Maîtres cuisiniers d'Italie, coordinateur de la cuisine italienne à l'étranger et membre des Euro-Toques d'Italie, l'homme a autant de talents qu'il a de casquettes. À mi-chemin entre la

mer Adriatique et la mer Ionienne, les Pouilles profitent des richesses maritimes autant que de celles d'une terre baignée par le soleil.

## Des assiettes entre terre et mer

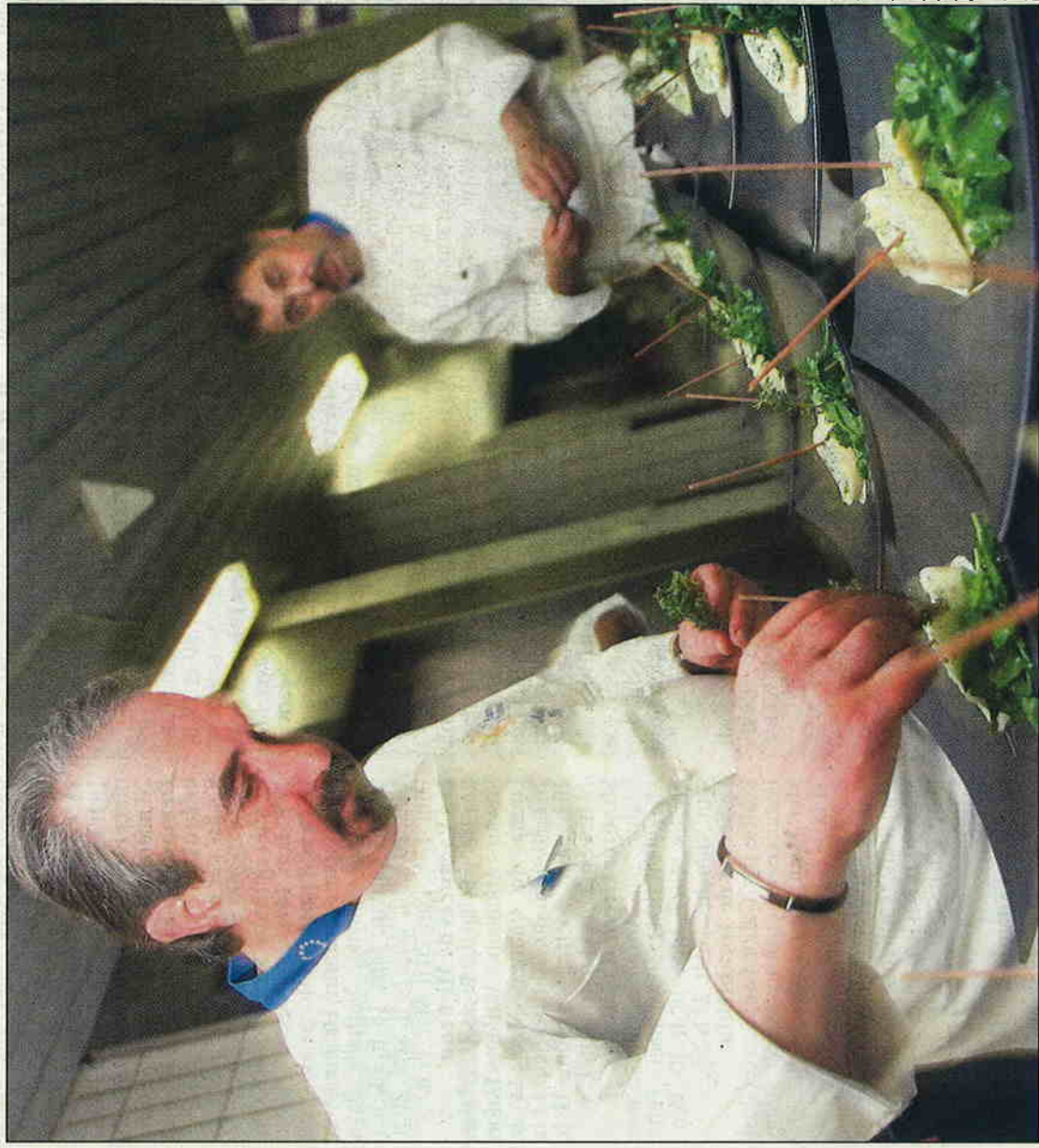
Ainsi, pour 60 euros et moyennant un forfait supplémentaire pour une sélection de vins au verre, le chef vous proposera d'abord un calamar farci de ricotta sur une fondue de pecorino histoire de se mettre en appétit avant de se laisser tenter par des cavatelli aux fruits de mer sur un coulis de lentilles. En guise de plat de résistance, on ne saurait trop vous conseiller le suprême de pintade farci au pecorino avec ses pommes fondantes et ses légumes de saison caramélisés. Un mets, assurément, qui vous permettra de prendre toute la mesure du caractère à la fois fruité et épicé du Cantalupi Rosso.

Enfin pour finir sur une note su-crée, on se laissera faire au moment du service du panetonne façon pain perdu.

Au Jangeli, on aime décidément l'Italie dans toutes ses déclinaisons printanières comme une ode aux vacances d'été où l'on rêve déjà de vignobles enivrants et des notes iodées du bord de mer.

Patrick Théry

► Le Jangeli  
Domaine thermal  
Quinzaine italienne, Les Pouilles  
Réservations au 23 66 65 25.



Michele d'Agostino (à g.) sillonne l'Europe pour promouvoir la cuisine transalpine. À Mondorf jusqu'au 20 mai.