

La dolce vita de l'épicerie Via Gi

Nantes - Modifié le 11/01/2015 à 04:00 | Publié le 09/01/2015 à 05:21

écouter



Facebook

Twitter

Google+



Lire le journal
numérique

Chez Via Gi, l'épicerie fine italienne de la rue de Strasbourg, plus la file d'attente est longue et plus l'on est chanceux. Tout en attendant son tour, on peut entendre Luigi Francavilla évoquer son Italie natale, tout en goûtant des tranches de jambon de Parme, servies par Nicolas Giraud. **« En ouvrant notre épicerie fine italienne, nous avons une idée tête : celle de faire goûter les produits aux clients »**, s'exclame Nicolas, tout en faisant circuler des planches de Coppa et de Figatelli.

« Plus la charcuterie est finement coupée, meilleure elle se dégustera ! » Tel pourrait être le credo de Luigi qui se rend plusieurs fois par an en Italie pour rencontrer les artisans qui approvisionnent la boutique en charcuterie, fromage, huile d'olive ou sauces. **« Notre philosophie est de faire découvrir aux Nantais de vrais produits d'Italie, issus d'artisans passionnés »**, conclut-il.