

Il Visconti succède au Lux rue du Terrail

1



Hugues Maisonneuve, gérant du restaurant et Francesco Pecoraro, son chef de cuisine, proposent à l'honneur les produits traditionnels italiens. ? - photo pascal chareyron

[Recommander](#) [Partager](#) Soyez le premier de vos amis à recommander ça.

Pas de pizzas ni de calzones au Visconti : ce sont les spécialités italiennes traditionnelles qui sont à l'honneur dans ce nouveau restaurant clermontois.

Son nom est un clin d'il au célèbre réalisateur italien. Son concept imaginé par un jeune auvergnat d'origine cantalienne formé au lycée hôtelier de Chamalières. Il Visconti est un nouveau restaurant ouvert à deux pas de la cathédrale. Les anciens locaux du bar de nuit Le Lux, 9 rue du Terrail, se sont transformés en une chic trattoria dont le décor marie piliers et voûtes en pierre de lave, murs en brique de Toscane et sièges en velour rouge. Ici, la cuisine est ouverte sur la salle et voisine de la terrasse aménagée dans la cour intérieure. « Je voulais que l'on prépare tout en direct devant les gens, en toute transparence », souligne Hugues Maisonneuve. Son chef de cuisine est Francesco Pecoraro, un cuisinier d'origine italienne avec lequel il a travaillé à Avignon. La carte qu'ils ont élaborée fait la part belle aux produits de qualité : charcuteries, mozzarella, raviolis, risotto, pâtes... en provenance directe d'Italie. Pas de pizzas mais des spécialités typiques de plusieurs régions comme la caponata alla siciliana (salade de légumes sucrée salée), le vitello tonnato (noix de veau finement tranchée préparée avec de la crème de thon aux fleurs de câpres), les linguines all vongole (pâtes aux coques) ou les spaghettis à l'encre de seiche.

Il Visconti. 9 rue du Terrail. Ouvert du mardi au samedi midi et soir.
Terrasse. Tél.04.73.74.35.26. Plats du jour 10 €, formules midi à 12,50 €
et 14 €, carte à partir de 8 €.

Catherine Jutier
catherine.jutier@centrefrance.com