

"Le pari d'Alessandra, c'est de nous emmener en voyage."

ELLE À TABLE | LIFESTYLE

MOSTO: LE DÎNER ITALIEN PARFAIT POUR LES FANS DE VIN

🕒 Publié le 11 juin 2018

par **Laurence Donis**

On aurait presque envie de garder l'info pour nous mais c'était tellement bien qu'on se doit de répandre la bonne nouvelle. On vous présente **Mosto** : la soirée oeno-gastro qui vous fera voyager, loin, très loin. Le concept a été développé par **Alessandra Teston**, la fille des patrons du resto-traiteur du même nom. Italienne pur jus, elle sillonne le pays depuis qu'elle est petite mais ne s'imagine pas pour autant faire le même métier que ses parents. Le job de restaurateur, très peu pour elle. C'est vers l'histoire de l'art et la communication qu'elle se tourne... avant de revenir à son premier amour : le vin. Elle part alors à la rencontre des petits producteurs en Italie, se forme sur le terrain et obtient son diplôme à l'ONAV (l'Organisation Nationale des Dégustateurs de Vin). Et en 2016, Alessandra lance enfin Mosto.

L'idée ? Organiser dans le resto Teston un dîner-dégustation en six services. Vous pensez illico au Chianti ? Oubliez. Le but ici, c'est de ne pas se limiter aux classiques, de faire découvrir des vins peu connus au grand public. L'Italie, c'est le terroir le plus riche en cépages locaux au monde... Alors forcément, ce serait dommage de ne faire qu'un focus sur les délices de la Toscane. Le pari d'Alessandra, c'est donc de nous emmener en voyage. Chaque dîner se concentre sur une région : le Latium par exemple, le Frioul, la Sardaigne, ou encore le Haut Adige. Et passionnée, la maîtresse des lieux est aussi passionnante. A chaque vin servi, on en apprend plus sur ses auteurs, l'histoire vinicole de la région, des cépages... Ce n'est pas un cours, mais presque. Ça permet de vraiment apprécier ce qu'on boit, et ce n'est pas réservé aux initiés.

Dans l'assiette, les jolies surprises s'enchaînent. Vitello tonnato, artichauts et pecorino, assiette de crustacés, caille en réduction de vin rouge... C'est maîtrisé. Et on craque complètement pour les pâtes trenette au pesto maison avec un Pigato de Ligurie (dingue, même si c'est peut-être le plat le plus simple). Au niveau des vins, on goûte un Frascati du Latium, un Malvasia du Frioul ou encore un Boca du Piémont. Tout est très bon. Une vraie découverte, on y reviendra, c'est sûr.

Infos pratiques : Prochain dîner oeno-gastronomique le mercredi 20 juin à 19 heures sur le thème « Vins et mets de Vénétie ». Prix : 65 euros. Adresse : Teston, Rue du Bois de Linthout 4 - 1200 Bruxelles. Plus d'infos sur [le site de Mosto](#).

