

"Alessandra se bat contre les clichés qui entourent les vins italiens et est plutôt douée pour les faire tomber."

Parce que le vignoble italien ne se résume pas au Chianti

Alessandra Teston a grandi dans le resto familial, la "Maison Teston", l'un des premiers traiteurs italiens à Bruxelles, créé par ses parents Renzo et Novela dans les années 70 et devenu depuis une institution. Elle a d'abord fait carrière dans les relations presse avant d'être rattrapée par son amour pour la gastronomie et les vins italiens, qu'elle concrétise à travers ["Mosto"](#) ('moût' en italien), un site de vente de vin en ligne couplé à des soirées oeno-gastronomiques au cours desquelles la jeune femme tente de faire (re)découvrir des cépages méconnus du grand public.

Viktoria Thirionet 07-07-18, 12:02 Dernière mise à jour: 13-05-19, 19:03

Depuis deux ans, Alessandra sillonne la botte de la tige au talon pour y dénicher les meilleurs crus régionaux. Au gré des rencontres de producteurs, des visites de vignes et de chais, elle sélectionne avec soin les petits vigneron indépendants et les flacons qu'elle importera en Belgique, dont 99% d'exclusivités. "Pour éviter d'être déçue par des coups de coeur sur place, à mon retour je laisse reposer les bouteilles quelques mois en cave avant de les regoûter à tête reposée", confie la jeune femme, diplômée de l'ONAV (association nationale italienne des dégustateurs de vin).



Une fois ses choix arrêtés, c'est Renzo, son papa, qui rentre en scène pour aider Alessandra à établir un menu qui s'accordera parfaitement avec les vins dénichés par sa fille. Car Mosto, c'est à la fois du vin vendu dans le commerce familial à Etterbeek, un site de vente en ligne mais aussi des soirées oeno-gastronomiques organisées une fois par saison pendant lesquelles le papa manie les casseroles tandis que la fille fait déguster un Pigato, un Frascati ou un Malvasia en vous contant l'histoire du terroir et des vignerons. Oui, ne vous attendez pas à boire du Chianti, Alessandra se bat contre les clichés qui entourent les vins italiens et est plutôt douée pour les faire tomber. En six vins et six mets, père et fille offrent pour 65 euros de véritables bacchanales à l'issue desquelles il est déjà possible d'acheter les crus dégustés.



▲ Vitello tonnata préparé par Renzo Teston, le papa d'Alessandra © 7sur7

On aime tout dans ce concept: la sélection de vins hyper élégante d'Alessandra et sa personnalité, la cuisine à la fois simple et tellement goûteuse de Renzo (ce pesto, ce vitello!) mais aussi la (re)découverte de l'Italie sous un nouveau jour.

Le prochain dîner aura lieu en septembre et sachez qu'Alessandra nous a confié partir bientôt pour les Pouilles... En attendant, il est également possible d'organiser des [dégustations à domicile sur mesure](#).

Reproduire l'esprit de l'oenothèque italienne

Alessandra, expliquez-nous ce qu'est "Mosto"

"Mosto est un concept d'importation de vins régionaux italiens en circuit court. On part à la recherche de vins produits à partir de cépages moins connus en Belgique et qui pourtant sont souvent les vins consommés par les Italiens dans leur région. Par exemple, lorsqu'on va dans un bar à vin en Ligurie et qu'on commande un Pigato. C'est cet esprit d'oenothèque italienne que l'on a voulu reproduire."

Comment est née cette idée?

"J'ai grandi avec des parents traiteur et restaurateur donc j'ai toujours baigné dans ce milieu de la bonne chère et du bon vin. Quand j'étais petite, pendant les vacances, on visitait des producteurs de charcuterie ou de vins donc finalement, je suis toujours restée liée à ce milieu. Comme les métiers de l'horeca sont très durs, j'ai d'abord voulu m'en éloigner mais la pomme ne tombant jamais loin de l'arbre, je me suis lancée dans ce projet d'importation il y a deux ans."

Comment procédez-vous?

"Une grande partie du travail consiste à rencontrer les vignerons sur place pour se rendre compte de l'environnement: la réalité de leur terroir, de leur région, du climat, du sol mais aussi comprendre la philosophie qu'ils ont voulu appliquer dans leur travail: agriculture bio, biodynamie ou technique alternative comme ce producteur qui a installé des nichoirs dans ses vignes pour accueillir des oiseaux insectivores afin de se passer d'insecticides. Cela me permet de livrer l'histoire de chaque vin aux oenophiles belges."

Des projets pour Mosto?

"2018 a été une année super active avec l'inauguration du site de vente de vins en ligne. On a passé énormément de temps sur le contenu du site dans le but d'être le plus pédagogique possible car on se rend bien compte qu'il n'est pas facile de se fier à un site pour l'achat de vins. Pour la suite, on espère multiplier les soirées oeno-gastronomiques."