



(Photos DR)

Monaco

SIMPLEMENT, L'ITALIE

Maya Mia, ouvert en juillet, régale et « trattorise », haute en couleur et tous terroirs. Sympa, cette squadra !

On le sait, les « mammas » de légende reposent en paix mais le mot court le monde entier. Mamma mia ! À Monaco, la dernière trattoria en date attaque franc et fort mais ici, on dit « Maya Mia ». Elle tient le poste-frontière entre la Principauté et Beausoleil, stratégique et conviviale. Banquiers, employés, jolies femmes et jeunes profils, oisifs, travailleurs ou membres de la nomenklatura gourmande se retrouvent à cette adresse haute en couleur et grande ouverte sur la place de la Crémaillère avec jambons crus suspendus, meules de parmesan et Vespa pour enlever sa Lolita.

SAVEURS, SERVICE, CUCINA

L'Italie inspire d'autres tables monégasques mais elle manquait au groupe de Jean-Victor Pastor, bien en place sur l'avenue Princesse-Grace avec les thématiques thaïe et japonaise (*Maya Bay*), indienne et marocaine (*Maya Jah*). *Maya Mia* interprète les

standards à l'allégresse, façon *squadra azzura*, dirigée par Giancarlo Farvelli et le chef Stefano Francioso, Ligurien de Bordighera.

La pizza, cette nourriture pour familles et castrats, au temps du royaume de Naples, a conquis le monde. La *Maya Mia* – sauce tomate, aubergine grillée, mozzarella – s'installe en Principauté, légère plus qu'explosive, compagne de sept autres versions, de la calzone à une *Napoletana vegan*. *Caprese* (mozzarella di bufala et tomates), carpaccio de thon, tapenade, asperge, roquette et tomates cerises, raviolis aux aubergines et burrata, *trofiette* au pistou, escalope de veau panée et pommes de terre au four, tiramisù, panna cotta... et même un burger-frites *Maya focaccia, certo!* Tout est clair, cuisine, service, ambiance, la carte des vins s'égayé dès 25 euros mais s'émancipe vite dans les hautes cuvées (Gaja, Tenuta San Guido, Tignanello...) et les fins champagnes (Ruinart rosé). Joyeuse trattoria *per tutti*, mais à Monaco !

PAR JACQUES GANTIE

jacquesgantie.com

#INFORMATIONS

Maya Mia. 1, place de la Crémaillère. Monaco.
 Tarifs : environ 35 € à 55 €. Ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 14 h 30 et du mardi au samedi de 19 h 30 à 23 h. Fermé le dimanche.
 Soirée italienne avec DJ le mercredi soir. Service voiturier (au dîner).
 Rens. mayamia.mc +377.92.05.20.30.