

gourmandise

garçon! vite, un «dai-dai»!

Depuis un an qu'a ouvert la Capocaccia à Genève, petit frère d'une chaîne monégasque de restaurants italiens, les gourmands se ruent sur la bouchée de crème glacée enrobée d'une fine couche de chocolat, servie avec le café. Cette œuvre divine d'un artisan glacier toscan s'appelle «dai-dai». Soit, mise en bouche, elle éclabousse les papilles d'une onctueuse fraîcheur. Soit, déposée dans le breuvage brûlant, elle s'abandonne langoureusement. Question: pourquoi tant de restaurateurs nous servent-ils encore d'insipides carrés de chocolat au lait, quand il existe de telles merveilles?

Anne Weber

