

le guide voyager-restos

FOLIE DE L'ITALIE

Romantica Caffé : Claudio Puglia version bistrot

Attachez votre ceinture, le voyage à table vaut le déplacement ! Petit frère de la célèbre Romantica (à Clichy) et des autres "Caffés" (4 à Paris - Neuilly), ce nouveau concept de bistrot hyper moderne à l'italienne avec ses grandes glaces, ses tables blanches serrées joue dans la dentelle culinaire. Notamment avec les verrines d'aubergine, tomate, pistou, le tartare de saumon et avocat, la fameuse escalope milanaise "oreille d'éléphant" et surtout les délicieuses

pâtes (linguine ou rigatoni de semoule dure). À côté de la star : les linguine à la crème de sauge flambées dans la roue de parmesan, les linguine à la vongole (palourdes, ail et persil)...

Bon choix de vins italiens et service parfait "al dente". Les tables rapprochées créent l'ambiance sans pour autant être gênés par les voisins. Menus : 25,50€ (entrée + pâtes et dessert) et 34€ (entrée



Le dernier né de Claudio Puglia, Romantica Caffé avenue de Ponthieu

ou pâtes, viande ou poisson + dessert). Carte 45/60€.

• 70 rue de Ponthieu (8ème)

Tél. 01 53 75 48 65 www.laromantica.com

Toujours ouvert. Service jusqu'à 22h30

Café de la Jatte : Cucina Italiana

L'ancienne remise des décors de l'Opéra et de l'Opéra Comique est bien partie pour une nouvelle vie "à l'italienne"



L'immense salle Art déco du Café de la Jatte, pour une cuisine "à l'italienne"

sur l'île de la Jatte à Neuilly. Depuis le printemps 2011, l'immense salle Art déco de style assez lounge est prolongée

par un jardin d'hiver sur les chaufferettes et une terrasse sous les arbres. Mais l'arrivée de Giovanni Perrone (co-propriétaire et chef) est encore plus spectaculaire car cet Italien amoureux du travail bien fait surfe sur les meilleurs produits : délicieuse pizzetta (excellente pâte très fine), magharita ou à la truffe en saison (un

délice), carpaccio de saint-jacques à la truffe noire, penne à la napolitaine, tagliolini aux quatre fromages flambées à la grappa dans la roue de parmesan, gnocchi à la crème de sauge... risotto au gorgonzola, poire, noix et miel, langoustines frites à la saveur d'orange et purée de courgettes, filet mignon de porc au thym, noisettes et miel... À découvrir par gourmandise. Belle carte de vins italiens. Voiturier et parking privé. Menus : 28€ (déjeuner, plat + entrée ou dessert), 34€ (déjeuner) et 36€ (brunch samedi et dimanche midi). Carte 40/60€.

• 60 bd Vital Bouhot 92200 Neuilly

Tél. 01 47 45 04 20. Toujours ouvert

L'Assagio : l'Italie en douceur

"Pour vivre heureux, vivons cachés", c'est ce que pratique parfois Karl Lagerfeld au déjeuner dans cette salle à manger bourgeoise et chic. Situé au carrefour

de la mode et du luxe, juste derrière le Ritz, l'Hôtel Castille ne joue pourtant pas la carte bling-bling dans son resto. Le nouveau chef Giulio Freschi revendique plutôt la vraie tradition italienne avec les pâtes faites maison : au ragoût de supions, au pistou, à la vongole... ou avec les risotto aux fruits de mer, aux asperges... Avec une assiette de charcuteries italiennes, une pâte, un vin de Toscane au verre, la vie coule en douce. Et aux beaux jours, le joli patio laisse découvrir une jolie fontaine. Alain Besse, le nouveau directeur maintient un cap sérieux. Carte 50/65€.

• 37 rue Cambon (1er)

Tél. 01 44 58 45 67 - www.castille.com

Fermé les samedi et dimanche

Gault Millau France 2012

Après le Michelin, s'il ne reste qu'un guide de restos, c'est bien le Gault Millau qui présente 2400 restaurants et 900 hôtels. Le chef de l'année 2012 : Michel Portos au Saint-James à Bouliac (à côté de Bordeaux) mais qui ne doit pas faire oublier les futurs grands comme Franck Renimel à Toulouse (En Marge) ou David Toutain à Paris (Agapé Substance)... Le plus incontournable : les textes qui donnent ou pas envie d'ouvrir la porte... www.gaultmillau.fr



Déco bourgeoise et chic dans le restaurant Assagio de l'Hôtel de Castille