



PIZZERIA INDEPENDANTE

19 Juin 2016

Pizzeria du Café La Jatte, prolongement de l'offre gastronomique

Mathieu Bucher a repris le Café la Jatte à Neuilly-sur-Seine en avril 2015 et perpétué l'offre de gastronomie italienne. Un an plus tard c'est la pizzeria qui vient d'être inaugurée avec Caroline

Bucher son épouse pour recevoir la clientèle.

Cette annexe a été ouverte avec la détermination de proposer du qualitatif.

Pour un ticket moyen de 20€, l'ADN de l'offre est la saisonnalité des produits. La farine est française, bio, moulue à la pierre pour une pâte goûteuse, digeste, nutritive. Elle lève entre 72h et 96h. Une majorité de garnitures sont d'Italie et la plupart artisanales et/ou bio. Le pizzaiolo napolitain a travaillé dans des pizzerias à Naples.

La carte présente une dizaine de pizzas dont une végétarienne et une à la truffe à consommer sur place (60 couverts avec terrasse) et à emporter, en service continu le week-end. Les prix démarrent à 13€ avec la Margherita jusqu'à 19€ la Burrata et 24€ la Bianca aux truffes. Celles qui ont le plus grand succès sont les classiques comme la Parigi (Regina rebaptisée), la Margherita, la 4 fromages...

En antipasti, charcuteries et fromages sont découpés à la minute à la vue du client. Il y a aussi des jus de fruits et/ou de légumes frais préparés à la minute.

Une offre dédiée à l'« aperitivo » est proposée à 10€ avec un assortiment de légumes grillés et saucisson et un cocktail Spritz.