

JAN
19

La Café de la Jatte - Neuilly sur Seine

Si tu t'es déjà promené sur l'Île de la Jatte, tu sais pourquoi Nicolas Sarkozy y avait élu domicile. Calme et arboré, l'environnement est parfait pour les footings matinaux et les shootings niaisés en amoureux.



Getty Images

Mais l'île de la Jatte, c'est aussi un cadre fabuleux pour déjeuner. Au Café de la Jatte, loin du bruit, on se sent comme à la campagne, et l'été, on redécouvre le plaisir de se poser en terrasse sans voitures qui font trembler les verres.

Manège avec écuries et sellerie, puis remise aux décors de l'Opéra et de l'Opéra comique, l'imposante bâtisse datant de 1877 est aujourd'hui un restaurant italien. Spacieuse, la salle aux volumes étonnants et à la belle luminosité naturelle, abrite un incroyable squelette de baleine suspendu au dessus des tables.



Pizzetta bianca aux truffes

Faire de la cuisine italienne sans être italien, c'est le défi (très) osé que s'est imposé Mathieu Bucher, le propriétaire. Avec Mathieu Scherrer, le chef exécutif, ils ont pris la sage décision de se faire conseiller par une VRAIE italienne, Laura Zavan, auteur culinaire d'origine vénitienne. Avec elle, ils se sont assuré un sourcing des produits sans faille, et une équipe en cuisine 100% italienne pour réaliser des recettes authentiques.



Carpaccio d'espadon mi-cuit mariné huile d'olive et citron

Les pizzette ont une pâte d'une grande finesse, toute veloutée, qui fond en bouche. Son secret ? Une farine bio d'Ile-de-France broyée entre deux meules et levée minimum 72 heures. Convaincus ? On peut les tester en version pizza à La Pizzeria du Café de la Jatte, au rez-de-chaussée du bâtiment. La recette aux truffes sur une base de fromage stracchino est une petite merveille, elle se déguste du bout des doigts, délicatement, religieusement, la truffe se mêlant au gras du fromage avec harmonie.



Burratina des Pouilles fumée et légumes grillés

Etonnante par son cœur crémeux et son enveloppe fumée à la légère élasticité, la burratina des Pouilles est posée sur un lit de légumes de saison juste grillés et servis tièdes. Grand classique de la cuisine italienne, le carpaccio d'Espadon est ici snacké pour apporter un peu de contraste aux contours de la chair, et mariné dans un mélange huile d'olive-citron très parfumé.



Taglioni maison aux truffes

Cuits al dente ++ (soit al dente pour un français, et trop cuit pour un italien qui mange la pasta quasi crue ou rien), les taglioni sont faits maison à base d'oeufs frais. La pâte est truffée à cru de brisures pour la parfumer naturellement puis beurrée très très très généreusement. De beaux copeaux de truffe noire croquants surmontent l'assiette. La truffe aime le beurre, ses arômes s'y développent comme les pectoraux d'un culturiste. Cet enchevêtrement de pasta, de truffe et de gras marche comme sur des roulettes.



Daurade all'acqua pazza

Acqua pazza, ça veut dire "eau folle" en italien, et ce sont les pêcheurs napolitains qui cuisinaient leurs invendus à la poêle, dans un mélange d'eau de mer et de vin blanc sec, qui sont à l'origine de ce drôle de nom.

L'acqua pazza est devenue une technique traditionnelle italienne pour cuisiner les poissons blancs à la chair fine, comme la daurade ou le bar de ligne.

Généreux en saveurs chargées de soleil, ce plat est une vraie découverte !



Cassata sicilienne

Le coup de coeur : le dessert, enfin une alternative au tiramisu et à la pana cotta ! Entre deux tranches de biscuit très fondant, à la façon d'une génoise mais aérien comme un ballet d'opéra, de la ricotta de bufflonne au goût intense, farcie de fruits confits. Promis juré, c'est léger.

Le plus : on peut tout privatiser, en entier, ou par petit bout, la salle, la terrasse, c'est le lieu parfait pour réunir tout ses copains.

Café de la Jatte
Île de la Jatte
60 Bd Vital Bouhot
92200 Neuilly-sur-Seine
Terrasse - Service Voiturier
Tél : 01 47 45 04 20



Linguine alle Vongole



Risotto Camaroli aux noix de Saint-Jacques



Publié il y a 19th January par [Isabelle Spiri](#)
Libellés: [Cucina Italiana](#), [Neuilly sur Seine](#)