



ENVIES S A V E U R S

Maurice Beaudoin



Dépayssant : l'Italie dans l'île de la Jatte

Implanté dans la fameuse île de la Jatte, entre deux bras de Seine, dans un lieu ravissant à l'extrémité de Neuilly, le *Café de la Jatte* a connu des années glorieuses. Un navire aux proportions gigantesques : salle immense, impressionnante hauteur de plafond ; terrasse bâchée monumentale, charmant coin en plein air. Un sacré morceau, repris depuis peu par un spécialiste international de l'hôtellerie, décidé à jeter l'ancre. Peu de chance que le ba-

teau prenne l'eau. Le nouveau propriétaire, Olivier Dutertre, n'est pas un des aventuriers bling-bling de la restauration, adorant ce genre d'endroit pour frimer à temps partiel.

Le *Café de la Jatte* est devenu un restaurant italien, né de la rencontre avec le chef Giovanni Perrone, également responsable de l'établissement.

Olivier Dutertre n'a pas la prétention de proposer de la haute gastronomie dans ce caravansérail chic, seulement une brasserie transalpine de bonne qualité dans un cadre agréable. Toute la cuisine de la Botte figure sur la carte : 11 antipasti, 8 plats de pâtes, 2 risottos, 7 viandes et poissons, 11 douceurs et fromages.

Vitello tonnato ; salade d'artichauts façon romaine et parmesan ; burrata (mozzarella au cœur de crème fraîche) ; jambon San Daniele et melon ; filets de sardines fraîches marinées ; carpaccio de bœuf à la truffe noire ; grande salade italienne, etc.

Bien sûr, linguine aux palourdes ; gnocchi à la crème d'asperges et truffe noire de Norcia ; ravioli ricotta épinards, crème de beurre et sauge ; penne façon napolitaine ; risotto citron, saumon, ciboulette...

Les scampi fritti purée d'aubergine voisinent avec les calamars frits salade de roquette, le pavé de cabillaud à l'orange, les petites escalopes de filet de veau gratinées sauge et parmesan et l'émincé de filet de bœuf. Excellente, la soupe d'abricots, glace pistache ; le tiramisu aux fraises, sorbet citron et limoncello ; la panna cotta fruits de la passion, etc.

Pour ce style d'endroit, mode et dépayssant, les prix des plats ne sont pas excessifs et ceux des vins, raisonnables. Au *Café de la Jatte*, on a l'impression que les vacances ne s'arrêtent jamais et que l'île est devenue italienne... On ferme les yeux, on se retrouve à Capri.

Café de la Jatte, 60, boulevard Vital-Bouhot, île de la Jatte, 92200 Neuilly-sur-Seine (01.47.45.04.20). Menus : 28 €, 34 €. Carte : environ 50 € (sans boisson). Ouvert tous les jours. Voiturier.



PHOTOS : MANOLO PENTONISSE/LE FIGARO MAGAZINE



Giovanni Perrone, le chef, et Olivier Dutertre, le patron du « Café de la Jatte ».

Un lieu totalement insolite.