

#06 RENCONTRE.

Olivier Courtin-Clarins
au service de la beauté.

#36 CULTURE.

En avant
la musique !

#64 FOODING.

Café La Jatte,
le charme méditerranéen.

Neuilly

Journal Indépendant.



FONDÉ EN 1888

N°1255

JUIN 2017

#10. Sport.

Club addict.

Rencontre avec les plus fidèles défenseurs
du golf à Neuilly.

Fooding. Fondé en 1985 par Luc Peyronnel, le Café La Jatte est une véritable institution à Neuilly, un havre de paix au cœur de l'île de la Jatte, repris en 2015 par Mathieu Bucher, fils du célèbre restaurateur Jean-Paul Bucher (fondateur du Groupe Flo).



—Café La Jatte. Le charme méditerranéen.

La bâtisse de 1877 n'a rien perdu de sa splendeur. Ancien manège à chevaux, on y distingue encore les verrières, poutres et corniches d'époque. Suspendue au-dessus des tables, la reproduction d'un dinosaure aquatique de 22 mètres impose. Un décor magistral, devenu en quelques années, l'emblème du restaurant. Doté d'un magnifique patio et d'une terrasse nichée dans la verdure, le Café La Jatte séduit les gastronomes en quête d'authenticité. C'est sur un "coup de cœur" que Mathieu Bucher décide de racheter le restaurant en 2015. Mathieu

Lifestyle.



© Caroline Moreau.

se forme auprès de Gérard Boyer (3 étoiles) et Christian Constant (1 étoile), avant de racheter en 2007, le River Café à Issy-les-Moulineaux et le Murat, Porte d'Auteuil puis en 2014, le Gallopin, place de la Bourse à Paris. Un point commun : des restaurants bucoliques de l'ouest parisien. Au Café La Jatte, le chef Giuseppe Altilio, propose une cuisine italienne créative où le produit est roi. En entrée, goûtez au tartare de thon, coriandre fraîche, Granny Smith et pickles d'oignons Tropea ou encore à la Burratina des Pouilles et asperges

vertes crues et cuites. Les connaisseurs apprécieront les pizzette avec une pâte réalisée selon les règles de l'art, à base d'une farine bio et un temps de levage de minimum 72h, pour garantir légèreté et digestibilité. Côté pâtes, les Taglioni maison aux truffes d'été et les Linguine alle Vongole sont incontournables. Des recettes fraîches et gourmandes à l'image de la poêlée de seiche alla Salmoriglio ou le carpaccio de bœuf Aubrac bio servi avec de l'huile d'olive-citron, du parmesan, des champignons et de la roquette. Enfin, ne résistez pas aux délicieux desserts

et relevez le défi de choisir parmi la mousse au chocolat noir et Gianduja façon Stracciatella ou la crème craquante au citron de Sicile. À noter : une très belle sélection de vins italiens. Un cadre idyllique – doté d'une magnifique terrasse - allié à une cuisine savoureuse, c'est la recette du succès de ce restaurant atypique. Un petit air de Dolce Vita.

Café La Jatte

60 boulevard Vital Bouhot
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 45 04 20