

Restaurant " LE CHERCHE MIDI "



**Région :
Toutes**



22. rue du cherche midi Paris 6^{ème}



01 45 48 27 44



Tous les jours



A partir de 25 euros



Café Illy servi avec une spécialité maison

Le nom du restaurant: "Le cherche midi" bistrot italien le définit pleinement avec son grand comptoir où trônent charcuteries et antipasti.

Toute sa particularité réside bien là: son ambiance a tout de celle d'un bistrot: chaleureux, clientèle d'habitues et pourtant clientèle huppée issue d'un quartier résidentiel: ce paradoxe s'efface dès qu'on pénètre les lieux car l'intimité est présente.

Ce restaurant a su trouver sa voie non pas oscillant entre chic (nappes rose tissu) et authenticité (cuisine et personnel 100% italien) mais en alliant les deux avec naturel.

Il en va de même avec le service diligent, professionnel et aimable à souhait.

La nourriture, elle aussi, s'inscrit dans ce cadre là: d'une simplicité extrême par les produits utilisés et d'une saveur incomparable: ce qu'ils en font ici est exceptionnel.

La carte change tous les jours, l'approvisionnement est fait auprès de particuliers et non de grossistes ce qui explique la fraîcheur et la grande qualité des produits dont n'est retenu que le meilleur.

Dans cette carte, tout est sublimé, les assiettes ne sont pas rachitiques (comme on pourrait s'y attendre à voir la nombreuse clientèle féminine)

Le verre de "Vino Novello del Veneto" accompagne avec bonheur les entrées, la mozzarella est divine à souhait: juste ce qu'il faut de moelleux; le délicieux pain maison aux olives s'accorde à merveille avec l'effilochée de jambon de Parme.

Je vous recommande les "Taglioglini alla sarde" à la carte ce jour là: sardines d'une fraîcheur irréprochable, d'un fondant exquis se conjuguant avec bonheur au croquant des pignons. Une grande réussite.

Un "tiramisu" aérien et léger apporte la note sucrée indispensable suivi d'un café bien serré comme on les aime au pays.

Qu'on ne s'y trompe pas, cette clientèle huppée ne vient pas se montrer, elle ne vient pas là par hasard mais bien pour faire honneur à cette cuisine italienne sublime.

D'ailleurs dès que les plats arrivent, les conversations cessent; on se concentre sur l'essentiel et l'essentiel est là, devant vous, dans l'assiette.

Cette halte parisienne vaut vraiment d'être connue, en tout cas, vous ne pouvez plus l'ignorer. Courez-y.



Il più : La salle entièrement non fumeur
Ouverture le dimanche
La fabrication maison

Il Meno: Les tables rapprochées

La phrase du chef: "Vai, vai, forza italia" Sont les cris de guerre au plus fort du service, lancés par le chef "Remo Pasquarelli



Moyen



Bon



Excellent