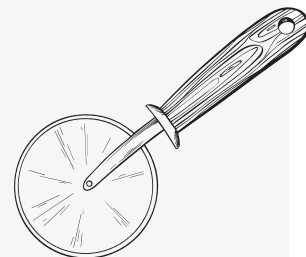


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# LE 38 PIZZA

*Trattoria*



## LE GRAND RETOUR DE LA TERRASSE ESTIVALE

Le 38 pizza annonce l'ouverture de sa terrasse estivale. Depuis le début du mois d'avril, cette trattoria de quartier du 16<sup>e</sup> arrondissement située au 38 rue du Docteur Blanche propose de déguster de délicieuses pizzas dans un espace végétalisé et ensoleillé. Avec 34 places en extérieur en plein cœur du quartier Jasmin-Auteuil, le 38 propose des pizzas romaines (pâte fine et croustillante) artisanales. Le fait maison est à l'honneur tant pour la pâte à pizza travaillée à la main que pour les garnitures à base de produits frais et de qualité.



## ET DE LA CARTE ÉTÉ

Pendant la saison estivale, le restaurant étoffe sa carte. D'avril à octobre, des plats d'été comme le carpaccio de bœuf, tomates cerises et parmesan, les salades d'antipasti italiens font leur apparition aux côtés des pizzas. Un bon moyen de profiter d'une pause en extérieur dans ce quartier prisé de la capitale.





Cet établissement parisien propose ses spécialités de pizzas allant de la classique Margherita à la gastronomique Tartuffo en passant par la Calabrese aux accents épicés de la charcuterie italienne ou la Fromaggi qui se distingue par une note légèrement fumée. Pour les amateurs de recettes originales, cette pizzeria met régulièrement l'accent sur des compositions en édition limitée comme la Pizza Poire Gorgonzola et Speck, la Pizza Pancetta ou la Pizza Pomodoro et Ricotta. Côté antipasti, ce restaurant familial offre un large choix d'assiettes de légumes grillés italiens et de Burrata crémeuse.



## UN CHEF PASSIONNÉ & DES PRODUITS DE QUALITÉ

Thierry Castex a repris LE 38 PIZZA début 2018. Il façonne ses pâtons quotidiennement de manière artisanale avec une farine italienne de très grande qualité. Cet ingrédient essentiel et une recette certifiée par l'École Française de Pizzaiolo (EFP) procurent un goût unique à sa pâte à pizza. C'est grâce à une période de pousse de quatre à cinq jours que la pâte à pizza développe tous ses arômes, pour un goût exceptionnel afin d'obtenir une pizza moelleuse et croustillante. Les pizzas sont garnies de produits frais de qualité d'origine contrôlée.



## POUR DE BONS MOMENTS ENTRE AMIS OU EN FAMILLE

« Pour les amateurs d'apéro entre amis, nous proposons également le Spritz et une planche apéro à base de charcuterie italienne, focaccia, mais aussi la fameuse burrata crémeuse à souhait, à déguster pendant toute la saison estivale » ajoute Thierry Castex, Gérant du 38 PIZZA.





## À PROPOS DE THIERRY CASTEX :

Après 40 ans dans la restauration traditionnelle, Thierry Castex a repris le 38 PIZZA en 2018. Formé à l'école hôtelière, il se spécialise en 2017 à l'école Française de Pizzaiolo et met tout en œuvre aujourd'hui pour faire de ce restaurant de quartier un lieu convivial et gourmand. Du « Fait maison » avec des produits de qualité et de la bonne humeur ... voici la recette gagnante de cette trattoria familiale et authentique qui propose d'excellentes pizzas.

## DANS LE QUARTIER

Le 38 PIZZA est située à deux pas de la célèbre maison la Maison La Roche conçue et construite par Le Corbusier dès la fin des années 20. Cela donne l'occasion aux visiteurs de faire une pause gourmande après la visite du monument de l'architecture moderne, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.



## INFOS PRATIQUES

Sur place ou à emporter

Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h00 à 22h00

et 7 jours sur 7 pendant la saison estivale (à partir du 9 mai)

15 places à l'intérieur et 34 places à l'extérieur (1er avril au 31 octobre)

Possibilité de réservation par téléphone au 01 42 15 22 39

La carte :

Pizzas de 15,80 à 22,00 euros

Antipasti et planches de charcuterie de 17,50 à 22,00 euros

Site internet : <http://www.le38pizza.com/>

Pour les commandes à emporter : <https://bit.ly/3GQ8rHj>

Métro : ligne 9 Arrêt Jasmin

Bus 52 : Arrêt Mozart - La Fontaine

Bus PC1 : Arrêt Suchet - Raffet