

PIZZA 28, UNE MAISON QUI CÉLÈBRE LES BONS PRODUITS...

Rencontre avec Yannis et Olivier autour de bonnes pizzas...

Yannis et Olivier ont créé en 2006 à Chartres, en basse ville, une pizzeria dont le succès ne se dément pas depuis...

Tout s'explique : des produits frais, de qualité, une pâte maison faite chaque jour, qui apporte aux pizzas un « crousti-moelleux » incomparable.

Notre plaisir, c'est d'aller se régaler sur place, même si parfois on cède à la tentation de les déguster à la maison... Les deux compères vous accueillent avec humour et gentillesse. On parle foot avec Olivier et on commande une bouteille de rosé de Provence pour commencer. Ensuite, on se laisse guider par une carte qui fait la part belle à des recettes originales, végétariennes si on le souhaite, ou si l'on préfère des lasagnes maison à tomber...

L'esprit, c'est comme jadis à Marseille, au Péano de Nénette et Roger, du frais, du simple, du bonheur dans l'assiette et dans la salle.

NOS COUPS DE CŒUR...

Alors d'abord, on tire un coup de chapeau à Olivier, spécialiste de la pâte, qu'il prépare avec constance au quotidien dans son pétrin. Puis, à Yannis, qui apporte les ingrédients, et enfourme l'ensemble dans un four à 350 degrés, pendant 5 minutes... Chaud devant ! Ici, les pizzas n'ont pas le temps de refroidir. Nos préférées ? La Sicilienne, avec anchois, câpres et emmental, qui est une parfaite démonstration de simplicité. On sacrifie aussi aux origines grecques de Yannis avec



Olivier et Yannis.

L'Athénienne, à l'aubergine et à l'ail, comme une invitation au voyage. Et on profite pleinement de la qualité de la pâte avec une calzone de concours, garniture généreuse nichée à l'intérieur...

Les tarifs sont angéliques, autour de 10 euros la pizza, avec une formule pour les étudiants (pizza et boisson) à 5 euros au déjeuner en semaine.



Konstantinos Christopoulos.



L'ami grec, Konstantinos

Chez pizza 28, on confectionne certaines des meilleures pizzas de Chartres, mais on rend aussi hommage à l'ami grec, Konstantinos Christopoulos, importateur installé à Lèves. Ses produits, huile d'olive vierge extra du Péloponnèse, olives, sont proposés par Yannis et Olivier à la pizzeria. Konstantinos Christopoulos les commercialise également en direct au marché de la place Billard, les mercredi et samedi, à des tarifs démocratiques (entre 8 et 10 euros le litre selon contenants). Des olives ayant mûri sur un terroir d'exception, entre mer et montagne, chaud le jour, frais la nuit, donnent une huile remarquable, au fruité mûr, avec des notes herbacées discrètes, équilibrées. Pour l'été, un indispensable des salades, légumes grillés et carpaccios...

Ici, l'amitié a bon goût !

Konstantinos Christopoulos
36, route de Chavannes, 28 300 Lèves - 02 37 20 03 02



PIZZA 28

2, RUE DE LA PORTE-MORARD,
28 000 CHARTRES

02 37 30 26 32

DU MARDI AU SAMEDI DE 11 H À 13 H 30
ET DE 17 H 30 À 21 H 30, JUSQU'À 22 H
LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIRS.
FERMÉ LES DIMANCHES MIDI
ET LES LUNDIS TOUTE LA JOURNÉE.