

Vidici

Le 22 mai 2022

Vidici, 1 bd de l'Hôpital, 75 013 Paris

Tous les jours de 8h à 19h (10h le WE), accessible

Note globale : 12

Situation : 13

Cadre : 12

Accueil : 13

Ambiance : 12

Café : 12

Prix d'un café : 2,00 €

Aux mots croisés du jour : « Le dernier est bien élevé »
(étage)

Vidici : trois syllabes qui évoquent la Rome antique et la contraction de la célèbre expression de Jules César Japrès sa victoire aussi rapide qu'inespérée: «Veni,vidi,vici*»

Vidici, c'est le nouveau concept de restauration rapide italienne et de qualité imaginé par Robert Ostermann**. Amoureux de la Botte, cet alsacien en ouvre un premier à Lyon en 2014, puis dans la capitale. Le succès est rapide et éclatant : « J'ai vu, j'ai vaincu ! », voilà qui lui correspond ! D'autant qu'il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin : il prévoit un développement à grande échelle, en France et à l'international.

Un des points forts de ses « fast-good trattorias », c'est leur situation : à la sortie de la gare d'Austerlitz et face au Jardin des Plantes, celle-ci ne déroge pas à la règle. Un architecte transalpin a créé cet espace sobre et classe, aux volumes généreux. Et si le rez-de-chaussée s'apparente plutôt à un grand hall, les énormes jambons suspendus et cageots de produits frais apportent une touche de chaleur dès l'entrée. Plus intime, la mezzanine de l'étage, met en scène l'Italie

avec ses photos grand format sur des lés de papier peint, ou plus réduites et amovibles.

On s'y rend entre 2 correspondances pour changer du traditionnel jambon-beurre et vivre une jolie parenthèse italienne***, mais aussi pour un simple « caffè ». Elaboré avec un torrificateur artisanal qui sélectionne des grains supérieurs, il est torréfié une fois par semaine pour garantir sa fraîcheur. L'équipe, formée par des baristas professionnels, le prépare à partir d'une machine italienne**** aussi élégante que perfectionnée : espresso, latte, macchiato, capuccino, mochaccino ...

Alors que donne-t-il ? Pour tout dire, nous sommes un peu déçus malgré les jolies tasses et la superbe mousse du Latte. Serions-nous tombés un mauvais jour ?

Pour conclure : Vidi ... non sum persuasum !*****

<https://www.facebook.com/vidicicaffe/>

* « Je suis venu, j'ai vu, j'ai vaincu ! »

** Ex-patron de Paul et de Mezzo di Pasta

*** On y trouve les grands classiques italiens, et notamment des pâtes fraîches maison.

**** Victoria Arduino, le haut de gamme des machines espresso.

***** J'ai vu ... je n'ai pas été convaincue !