

À la découverte de nos commerçants Champenois !

Ep4 : Famille Dida, Le Castello

Le Castello : une affaire de famille au cœur de Champagne sur Oise

Dans notre commune, une adresse appétissante attire de plus en plus de fidèles : **Le Castello**. Derrière les fourneaux ? Toute une famille : les Dida. Et à sa tête, **Adrian**, jeune pizzaiolo passionné, entouré de ses proches. Vous y retrouverez une ambiance ultra-chaleureuse, où l'on vient autant pour bien manger que pour passer un bon moment. Ici, on travaille en famille, on rigole en famille, et surtout : on cuisine avec le cœur en mettant à l'honneur les spécialités de la cuisine italienne.

Une vraie histoire de famille

« Bonjour tout le monde, moi c'est Gaëtan, chef du Castello. Là, je suis avec mon petit cousin », lance-t-il dans la bonne humeur en nous accueillant. Tout le monde se connaît, tout le monde met la main à la pâte. Mehdi, Eva la maman, Adrian le patron... chacun a son rôle, mais tout le monde reste polyvalent.

« *J'ai repris l'affaire de mon oncle, il voulait que ça reste en famille. Il est parti en retraite, alors j'ai sauté sur l'occasion* », nous raconte Adrian, avec fierté.

Et ça se sent dans l'ambiance : ça travaille dur, mais toujours dans la bonne humeur. Eva le dit elle-même : « C'est un plaisir, tous les jours. Franchement, ils sont très gentils, sinon je ne serais pas là. Ils sont adorables ! » Entre complicité et passion, le Castello respire la sincérité. On s'y sent vite comme à la maison !

Au menu du Castello :

Ne vous fiez pas au nom : au Castello, il n'y a pas que des pizzas ! « On fait aussi des paninis, des risottos, des pâtes, des tacos... », précise Adrian. Et chacun a son petit plat préféré à nous conseiller... Mehdi, par exemple, est fan de son tacos poulet curry : « Avec de la sauce Biggy, pommes de terre, mozzarella, cheddar, et je rajoute du chèvre... Franchement, c'est incroyable, je vous le conseille ! »

Et côté fraîcheur ? Gaëtan recommande le risotto aux légumes : « Il est super coloré, très goûtu, on bosse avec des produits frais du matin. Parfait pour l'été, vraiment. »

Côté pizzas, les incontournables sont bien là : **la Regina, la 4 fromages**, ou une version plus sophistiquée avec **crème de truffe, roquette, jambon fumé et parmesan**. De quoi ravir tous les palais, du plus classique au plus curieux.



Des produits qui font la différence

Le secret ? Un savoir-faire qui se transmet en famille, et une attention particulière aux ingrédients. Pour leurs pizzas, ils utilisent une **farine spéciale** qui fait toute la différence. Tout est frais, tout est choisi avec soin. Rien n'est laissé au hasard. Et le sucré dans tout ça ? « Les desserts sont faits maison », rappelle fièrement Gaëtan. Tiramisu, moelleux au chocolat, petits pots de fromage blanc... Tout est préparé sur place, chaque matin, par l'équipe. De quoi finir le repas en beauté.

Une journée dans les coulisses du Castello

Ici, la journée commence tôt... mais toujours dans la bonne humeur. Réveil vers **8h30**, pour arriver à 9h à Champagne sur Oise. Tout le monde est déjà à pied d'œuvre, en cuisine, tablier noué et musique souvent en fond.

La première mission du matin ? Les **desserts maison**. Et pas question de tricher : tout est préparé sur place. Du

tiramisu bien crémeux au moelleux au chocolat fondant, tout est fait dans les règles de l'art.

À **11h pile**, les portes s'ouvrent : le service du midi commence. Paninis, pizzas, risottos, tacos... les commandes s'enchaînent jusqu'à **14h**. Reprise à **18h** : la deuxième vague commence. Là encore, les fours chauffent, les pâtes tournent, les boîtes à emporter s'empilent.

Un lieu qui fait du bien

Mais Le Castello, ce n'est pas juste bien manger. C'est aussi **un endroit où on se sent accueilli, détendu, à l'aise**. Un lieu où l'on revient pour le sourire de l'équipe autant que pour le goût des plats. Et on comprend vite pourquoi les habitués sont si nombreux.

Toute l'équipe vous attend avec le sourire et les fourneaux bien chauds.



Infos pratiques

Le Castello est **ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi**, de **11h à 14h** le midi, puis de **18h à 21h en semaine** (21h30 le week-end). **Commandes à emporter**, via **Uber Eats** ou directement sur leur **site internet**.

Le Castello - 7 rue Jules Picard, Champagne sur Oise

Contact

Le Castello

7 rue Jules Picard,

95660 Champagne-sur-Oise

01 30 34 05 77