



NOUVEAU PARTENARIAT ENTRE LAVAZZA ET ALITALIA

Le célèbre torréfacteur italien vient de signer un important partenariat de 3 ans avec la compagnie aérienne. Un café instantané de qualité issu d'un mélange composé exclusivement de grains 100 %

Arabica, produit spécialement, sera disponible pour les voyageurs de toutes les classes. Ceux de la Business sur les long-courriers pourront également choisir, à la carte, des cafés spéciaux parmi trois sortes de mélange d'espresso spécialement sélectionnés par Alitalia, en plus des décaféinés et des cafés instantanés. Le café Lavazza sera également servi dans les salons Alitalia des aéroports italiens et internationaux.

L'OSTERIA FRANCESCANA COURONNÉE MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE

Le chef Massimo Bottura était déjà classé 3e en 2013 et 2014 puis 2e l'année dernière. Il est (re)connu pour ses créations très personnelles et ambitieuses qui marient tradition et modernité. Ses Cinq âges du Parmigiano Reggiano présentent le célèbre fromage dans des formes et textures inédites. Il revisite les classiques comme les tagliatelles au ragoût haché à la main ou le risotto cuit dans du jus de veau. Le jury se compose d'auteurs et de critiques gastronomiques, de chefs, de restaurateurs et de « gastronomes » réputés.



2^E PIZZA FORUM MORETTI FORNI ET EBERHARDT FRÈRES

En mars dernier, la société Bourmaud Equipement d'installateurs spécialisés de boulangerie-pâtisserie et membre du réseau Euromat, avait convié ses clients artisans boulangers de la Loire Atlantique à son Pizza Forum en partenariat avec Moretti Forni et Eberhardt Frères. La pizza de qualité représente pour les boulangers-pâtisseries un axe de développements. De bons ingrédients, un savoir-faire et un matériel performant, sont indispensables pour réussir une belle pizza.

ANTHONY ROUX-LAFFONT, CHAMPION DE LA PIZZA VEGAN



Le languedocien s'est classé 1^{er} au concours de la pizza en catégorie vegan à Rimini en janvier dernier avec sa recette Fantaisie (caviar d'aubergine, artichauts confits, mozzarella à base de lait de riz, crème de poivron au parmesan vegan, tapenade d'olives taggiasques en quenelle, roquette et graines de sésame). Dans le même genre, il propose une autre pizza avec des légumes, la Provençale aux aubergines grillées, artichauts, poivron, parmesan, moins chronophage à préparer et qui fait partie du top 5 des préférées des clients. Sa rencontre fortuite avec la pizza il y a quelques années s'est muée en passion au point de prendre la suite de ses beaux-parents dans leur établissement du sud de la France et de participer à différents championnats avec un certain succès. « J'ai développé une addiction aux concours, ils me donnent l'occasion de m'échapper de la boutique pour voir autre chose, faire des rencontres avec d'autres, progresser », déclare-t-il. Pour autant, le jeune homme ne perd pas de vue que satisfaire les clients est une nécessité. Il l'appréhende d'autant mieux qu'elle constitue aussi pour lui une passion.

12

FRANCE PIZZA N°63 - SEPTEMBRE-OCTOBRE 2016

Carniato met le vin italien à l'honneur

Carniato, filiale en France du Gruppo Italiano Vini, propriétaire de plus de 1 500 hectares de vignobles en Italie, organisait une dégustation de grands vins au Shangri-La Hôtel. Treize caves venues de douze régions d'Italie étaient représentées par les producteurs : Bolla de Vénétie, Castello Monaci des Pouilles, Elena Walch et Ferrari du Trentin, Feudi di San Gregorio de Campanie, Gaetano Righi d'Emilie-Romagne, Librandi de Calabre, Melini de Toscane, Nino Negri de Lombardie, Re Manfredi de Basilicate, Salcheto de Toscane, Tenuta Rapitalà de Sicile et Zaccagnini des Abruzzes.



PIZZERIA DU CAFÉ LA JATTE, PROLONGEMENT DE L'OFFRE GASTRONOMIQUE

Mathieu Bucher a repris le Café la Jatte à Neuilly-sur-Seine en avril 2015 puis il a récemment inauguré la pizzeria avec Caroline Bucher son épouse avec la détermination de proposer du qualitatif. Pour un ticket moyen de 20 €, l'ADN de l'offre est la saisonnalité des produits. La farine est française, bio, moulue à la pierre pour une pâte goûteuse, digeste, nutritive. Elle lève entre 72h et 96h. Une majorité de garnitures sont d'Italie et la plupart artisanales et/ou bio. Le pizzaiolo napolitain a travaillé dans des pizzerias à Naples. La carte présente une dizaine de pizzas dont une végétarienne et une à la truffe à consommer sur place (60 couverts avec terrasse) et à emporter, en service continu le week-end. En antipasti, charcuteries et fromages sont découpés à la minute à la vue du client. Il y a aussi des jus de fruits et/ou de légumes frais préparés à la minute et une offre dédiée à l'« aperitivo ».

GROM, GLACIER ITALIEN, INAUGURE SA 2^E ADRESSE PARISIENNE

La nouvelle boutique Grom du 19 rue Soufflot a ouvert ses portes fin juin. À la carte, classiques, spécialités, parfum du mois, des crèmes glacées dans la plus simple tradition de la gelateria italiana, des cônes sans gluten. Exit aussi colorants, arômes, conservateurs et autres émulsifiants. Inauguré en mai 2003 à Turin, Grom compte aujourd'hui plus de 70 boutiques à travers le monde.



CUORI ITALIANI MET LES PRODUITS DES ABRUZZES À L'HONNEUR

Ouvert à Paris en début d'année par Cristian Di Santo, son frère Moreno et sa compagne Annalisa, le restaurant propose une cuisine de produits AOP et Slow Food des Abruzzes (huile d'olive, viandes, charcuterie, pâtes, tomates Pera d'Abruzzo, truffe, fromages...), leur terre d'origine. À la carte : une quinzaine de pizzas à laquelle s'ajoute la pizza du jour, quelques recettes de pâtes, des antipasti... Un espace épicerie permet de rapporter chez soi de quoi cuisiner à partir des ingrédients utilisés au restaurant.



DOMANI, CUISINE ITALIENNE VUE PAR UN ITALOPHILE

Avec son petit dernier, Domani, Harold Sacreste en est à son 5e restaurant ouvert à Paris mais le 1er consacré à la cuisine italienne. Pour cela il fait appel à de petits producteurs (riz venere et arborio, pecorino et huile de truffe d'Alba...). À la carte, pizzas à la pâte bio, pasta, risotto, quelques plats traditionnels de viande et poisson, sans oublier fromage et desserts, le tout maison. Domani s'enorgueillit également d'une carte des vins d'une centaine de références. Avec près de 180 couverts dont plus de 50 en terrasse, Domani peut en combler plus d'un.



MAMO S'INSTALLE À PARIS

Après Antibes il y a 20 ans et New York cet hiver, Pépino Mammoliti dit « Mamo », le restaurateur des stars d'ici et d'ailleurs, investit la capitale. Pour un ticket moyen entre 35 et 60 €, les spécialités sont nombreuses : ravioles de Royans à la truffe, pissaladière, salade d'artichaut violet cru au parmesan, burrata des Pouilles et tomates gorgées de soleil, calamars poêlés, poissons entiers grillés, linguine aux vongoles ou encore le fameux « Mamo Burger »...



BRUNO BERTRAND, PIZZAÏOLO AU MANDARIN ORIENTAL, PARIS

Du 18 au 23 juillet, Thierry Marx recevait Bruno Bertrand, champion du monde 2010 des pizzaïolos, pour une semaine inédite autour de la pizza au Bar 8 du Mandarin Oriental, Paris. Au menu, 5 recettes de pizza dont la pizza d'exception, au caviar de Neuvic et esturgeon fumé, ou l'adaptation de son plat signature, le risoni de calamar, avec la pizza Camélia à la crème à l'encre de seiche, tagliatelles de seiche, pak choï, haricots verts, pois gourmands et salade d'herbes. Depuis 2013, Bruno Bertrand a installé sa pizzeria à emporter Esprit Pizza à Nort-sur-Sèvre près de Nantes. Il a aussi développé une activité de formation et de conseil, de même qu'il est ambassadeur pour Galbani Professionale. Il y a 2 ans il a aussi imaginé le concours pour pizzaïolos « Talent et inspiration ».

La 1^{re} unité Papa John's ouvre en France

Avec 400 commandes en livraison et près de 700 clients servis dans la journée, le lancement le 24 mai à Kingsheim de la première unité Papa John's en France a été un franc succès pour Hassan Bouanaka, le master franchisé dans le Grand-nord de la France de la chaîne américaine. Sur les 17 variétés de pizzas proposées et toutes personnalisables, le top 3 de cette première journée a été : la Super Papa, l'Alsacienne et la John Favorite. De quoi encourager l'ambassadeur de la marque en France qui confie vouloir ouvrir le numéro 2 à Mulhouse avant la fin de l'année avant d'actionner son programme de déploiement de 3 boutiques par an.



GIOVANNI ET JUSTINE PASSERINI OUVRENT LEUR RESTAURANT

Le Restaurant Passerini est l'aboutissement de deux ans de réflexion (depuis la fermeture de Rino en mars 2014) afin de créer un lieu qui leur ressemble, familial. Le chef propose une cuisine à l'héritage italien bien présente qui se retrouve dans l'assiette. Des hors d'œuvres à déguster avec les doigts. Des entrées à l'identité moderne et moins évidemment italienne. Les primi piatti : pâtes sèches, pâtes farcies du jour ou encore pâtes fraîches (tagliolini aux crevettes rouges de Sicile, poivrons de Campanie séchés, sumac ou les genovese de tête de veau, poutargue de thon). Les plats sont servis soit à l'assiette, soit en pièce entière à partager selon les arrivages du jour. En dessert, des coupes glacées et pâtisseries traditionnelles comme le baba au rhum. La carte de vins, nature, fait la part belle à la France et l'Italie.

