



EAST MAMMA

BASTILLE

La toute première trattoria della squadra, napolistyle, à deux pas de Bastille.

Un lieu fort de sens qui incarne l'authenticité de la cuisine italienne : des recettes traditionnelles préparées avec les meilleurs ingrédients bruts, importés directement d'Italie, sans intermédiaire. Orchestrée par le chef Giuseppe d'Ambrosio, la cuisine mise sur les meilleurs produits de la Botte, comme la bresaola de bœuf Punta d'Anca du producteur San Nicola ou la coppa de Leoncini affinée à Sanguinaro. Les recettes sont traditionnelles et de saison : les spaghetti all'amatriciana, les casoncelli alla bergamasca ou ossobuco alla milanese. Les pizzas sont napolitaines à l'inoubliable cornichonne et se garnissent suivant les saisons de mortadelle d'Emilie-Romagne, de burrata des Pouilles ou de nduja de Mileto.

C'est ça notre tradition à nous.

OUVERTURE : AVRIL 2015
ADRESSE : 133 RUE DU FAUBOURG
SAINT-ANTOINE, 75011 PARIS

OBER MAMMA

OBERKAMPF

Dans le bouillonnant quartier d'Oberkampf, la squadra vous invite à Ober Mamma. Bien installée dans le 11^e arrondissement, cette désormais institution décline une cuisine italienne traditionnelle et de saison, avec des produits bruts importés en direct d'Italie, sans intermédiaire: fromage Tomino du Piémont tout juste grillé, focaccia à la farine Grano Arso garnies de gorgonzola dolce et de champignons d'automne, poulpe alla Luciana traditionnel de Naples, et dolci faits maison, comme l'éternel tiramisù et sa touche de Marsala. On s'attable à l'intérieur, à ciel ouvert sous la verrière de 120m² et son grand arbre qui surplombe la salle bleue et ses fresques murales. Mais aussi dans la première salle, où l'on lève les yeux sur ses moulures et la frise de naïades au-dessus du bar en marbre et fer forgé.

OUVERTURE : JUIN 2015
ADRESSE : 107 BD RICHARD-LENOIR,
75011 PARIS





MAMMA PRIMI

LES BATIGNOLLES

En plein cœur des Batignolles, au croisement de rues qui nous rappellent celles de Monti à Rome, se trouve Mamma Primi. Une élégante trattoria de quartier faïencée de vert de Vérone et de bleu de Carrare qui regorge de trésors chinés sur les marchés de Calabre comme les vases en céramique fleuris ou encore des miroirs d'une vieille maison patricienne du nord de l'Italie. En cuisine, tous les produits sont aussi importés de la Botte, sans intermédiaire. Chez Mamma Primi, on clame une ode aux primi piatti, des pâtes réalisées dans l'atelier du restaurant quotidiennement. La cheffe Stefania Armente et sa squadra mène la danse : de la réconfortante et iconique spaghetti cacio e pepe, aux très gourmandes pappardelle al ragù di salsiccia de notre producteur de Mileto, aux épatantes pâtes farcies comme les fazzoletti au fromage strachitunt de Lombardie ou les petites plin façon puttanesca à la ricotta citron et câpres. P.S : si vous voyez une terrasse bleue fleurie, c'est bien ici !

OUVERTURE : SEPTEMBRE 2016
ADRESSE : 18 RUE BOURSULT,
75017 PARIS

BIG LOVE

LE MARAIS

En plein cœur du Marais se niche BigLove, derrière sa grande porte vitrée en fer forgé et entre de grands murs en pierre. C'est dans cette atmosphère presque confidentielle qui réchauffe le cœur que la squadra propose une carte 100% végé, à la fois gourmande et respectant toujours la tradition culinaire italienne la plus pure, avec des prodotti importés du Bel Paese sans aucun intermédiaire. On se met à table avec des bocconcini à la mozza di bufala de la Latteria Sorrentina boostés par une sauce truffe de saison, une traditionnelle focaccia barese des Pouilles, un risotto aux champignons de saison, et même de sidérantes polpette al sugo version végétarienne au parmigiano reggiano DOP 24 mois. Cerise sur le gâteau ? On a même pensé aux fans de brunch du week-end avec un menu spécial les samedis et dimanches.

#venivediveggie

OUVERTURE : DÉCEMBRE 2016
ADRESSE : 30 RUE DEBELLEYME,
75003 PARIS

@BIGMAMMAGROUP





PIZZERIA POPOLARE

BOURSE

Amici, on se retrouve à la Pizzeria Popolare ? Une grande pizzeria conviviale et authentique qui recrée la magie de Naples et de ses pizzas au cœur de Paris, dans le 2ème arrondissement. L'ambiance ? Un joyeux bordel à l'italienne, murs en faïence bleue et tomettes de Bari au sol qui rappellent les pizzerie du sud de l'Italie, tables démesurément généreuses et 15.000 bouteilles en façade. Dans ce temple de la pizza, les stars du forno dégagent des dodues pizzas napolitaines, à l'inoubliable cornichone, généreusement garnies de bons produits : pesto de pistache et mortadelle de Bologne, nduja de cochon de notre producteur Vittorio Calla et compotée pimentée, quatre formaggi au lait 100% italien et citron vert, chacun sa pizz'.

À la Pizzeria Popolare, on partage son repas en famille ou entre potes à 2, 4, 6 ou même 15 personnes !

OUVERTURE : MARS 2017
ADRESSE : 111 RUE RÉAUMUR,
75002 PARIS

PINK MAMMA

PIGALLE

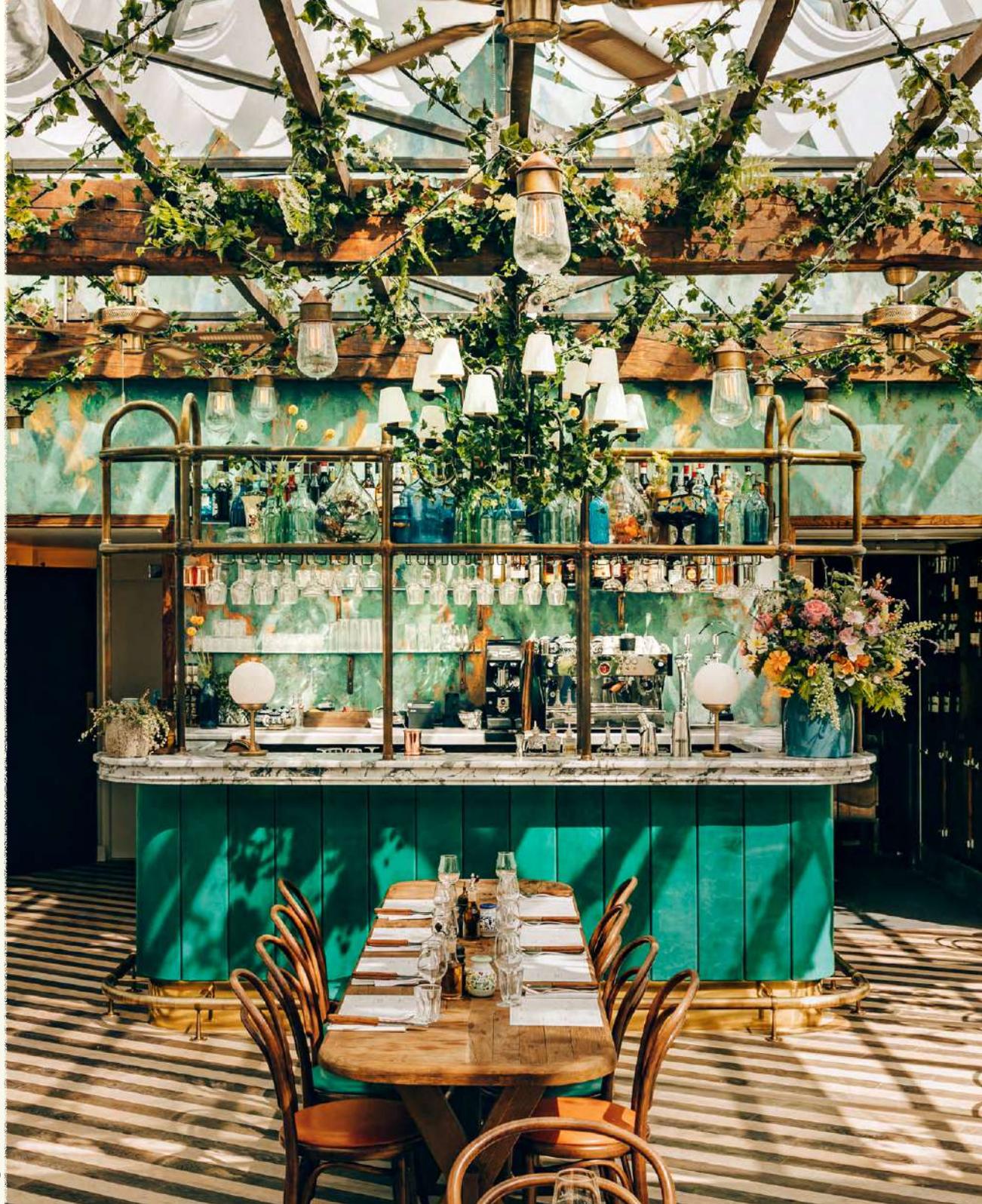
Sur quatre étages, juste en dessous du Moulin Rouge en plein cœur de la capitale, benvenuto a Pink Mamma ! On y voit la vie en rose à tous les étages dans ce lieu spectaculaire : du bar central en marbre jaune de Sienne au rez-de chaussée, aux grandes tables du 2ème étage face aux grills et à la cuisine habillée de bocaux de fruits et de légumes qui s'entrechoquent sur les étagères, jusqu'au dernier étage où l'on touche au sublime, sous la délicieuse verrière végétalisée baignée de lumière naturelle où l'on surplombe le quartier de Pigalle. Côté assiette, les puristes de la cuisine transalpine seront ravis par la cheffe Alessia Marino et sa squadra : focaccia carbonara, big burrata de 250g en direct de Puglia, la très célèbre et décadente pasta à la truffe, pizza au Prosciutto di Parma DOP 24 mesi de notre producteur Leoncini et affolante profiterole napolitaine tout chocolat et sa gelato faite maison.

Pour les plus curieux, il est aussi possible de se retrouver pour un coquin cocktail dans le speakeasy de Pink Mamma, le No Entry, en passant par la chambre froide au sous-sol. Le chef barman Adam Rzeznik et son équipe mixomaniacque derrière le bar alignent des créations uniques dans une atmosphère ultra confidentielle. Ce qui se passe au No Entry, reste au No Entry.

OUVERTURE : JUIN 2017

ADRESSE : 20BIS RUE DE DOUAI, 75009 PARIS

@BIGMAMMAGROUP





LA FELICITÀ

La Felicità c'est le grand food market de la squadra Big Mamma, où tous les produits sont importés en direct d'Italie et où tout est fait maison : 4 500 m², 8 cuisines, 9 chefs et 3 bars. Nichés dans la Halle Freyssinet au cœur du 13^{ème}, ils régalent d'italianité les gourmands indécis. Chacun son mood, chacun son stand : plutôt débordante boulangerie romaine aux piadine et focaccine, trattoria et pasta fresca du matin même, pizzeria napolitaine et son four à bois, ou encore smash burger bien gourmand ? Les becs sucrés ne sont pas mis de côté non plus avec l'authentique Caffèteria aux café torréfiés maison pour accompagner des viennoiseries réalisées tous le matin par le chef Stefano Croella, maestro du levain et de la pâte feuilletée, ou encore le Train Dolci, ancien train de la Halle transformé en vaisseau disco où de déliants desserts et gelato ont pris place.

En plus de ces stands de food à la sauce italienne, la Felicità propose aussi une programmation événementielle quotidienne. Car c'est aussi un lieu de teuf, avec de la musique live, des karaokés et tout un programme bien funky qui fait bouger vos semaines.

TAILLE MOYENNE : 3 500-5 000 M²
NOMBRE DE COUVERTS : 1 000-1 500

OUVERTURE : MAI 2018
ADRESSE : 5 PARV. ALAN TURING,
75013 PARIS

LIBERTINO

PORTE SAINT-DENIS

Chez Libertino, dans l'effervescent 10e arrondissement du côté de la Porte Saint-Denis, on débarque comme dans une grande pièce à vivre de maison de famille en Toscane. Impressionnante cuisine ouverte d'un côté et de l'autre, atelier de pâtisserie old school ultra régressif. Libertino c'est une histoire de pièces et de petits coins cachés : de la grande salle centrale aux airs de jardin d'Eden à la salle Spettacolo aux drapés impressionnants, en passant par le bar-disco tournant au sous-sol. En cuisine, la squadra vous fait découvrir des recettes délirantes de différentes régions de la Botte, toujours avec le meilleur des produits bruts 100% italiens de producteurs locaux. Le chef Pietro Zamuner et son équipe vous font voyager à travers l'Italie avec un gnocco fritto et fromage stracchino d'Emilie-Romagne, fritti de chou fleur à la romaine, poulet alla cacciatora toscan ou encore toutes les gelato fatto in casa pour finir son repas sur une fin heureuse, che cosa mangi ?

OUVERTURE : DÉCEMBRE 2019
ADRESSE : 44 RUE DE PARADIS,
75010 PARIS

@BIGMAMMAGROUP





LA BELLEZZA

LILLE

Au 126 rue Esquermoise est née La Bellezza. C'est une ancienne boutique de tissus du Vieux Lille qui abrite cette charmante trattoria aux allures de théâtre italien, avec sa ribambelle de tables sous la verrière de 7 mètres de long et entourées d'une immense bibliothèque.

Depuis chaque étage, on y admire le spectacle offert par le Chef Thomas Carraro et sa brigade en direct de la grande cuisine ouverte. À la carte, plats simples, populaires et généreux à base de produits de saison sourcés avec soin en direct de petits producteurs transalpins, sans intermédiaire : burrata de 125g en direct des Pouilles et sa crème de truffe d'automne, arancini alla carbonara au guanciale croustillant de Gombitelli, plin fraîches roulées le matin même et farcies à l'épaule de veau et à la mortadelle de Bologne ou encore, pizza piccante à la crème de ricotta et nduja de cochon de notre producteur Vittorio Calla.

OUVERTURE : SEPTEMBRE 2019
ADRESSE : 126 RUE ESQUERMOISE,
59800 LILLE

CARMELO

LYON

Dans le 1er arrondissement de Lyon, rue Neuve exactement, c'est ici que la squadra Big Mamma a ouvert les portes de la très chaleureuse Carmelo. Cette trattoria au cœur de la ville des lumières et au style Cinéma Club des années 60 est scindée en trois scènes distinctes : une première salle inondée d'affiches vintage d'un ancien cinéma de Bologne, une deuxième salle rococo qui n'est autre qu'une cave à vin aux 4.500 bouteilles pour enfin arriver dans la dernière salle aux centaines d'assiettes sur des murs en pierre, comme dans une maison de famille d'Italie du sud. Dans cette dernière salle, gros plan sur la cuisine ouverte où le maître mot du chef Mattia Casadio est la générosité : valse d'antipasti avec des produits ultra frais, bruts sublimés par un trait d'huile d'olive ou un zeste de citron comme la Bresaola de boeuf Punta d'Anca ou la straciatella fumée des Pouilles, pasta fresca à base de semoule Casillo, secondi piatti qui rappellent des piatti traditionnels d'osteria citadines comme la saltimbocca alla romana ou le calamari fritti, et fabuleux dolci pour finir en douceur comme toujours.

OUVERTURE : JANVIER 2020

ADRESSE : 7 RUE NEUVE, 69001 LYON

@BIGMAMMAGROUP





PALATINO

BORDEAUX

Benvenuti all'Osteria Palatino lovée en plein centre historique de Bordeaux. Dans un lieu spectaculaire de 850 mètres carrés d'anciennes voûtes en pierre surplombées par un impressionnant balcon, on est transporté dans un lieu aux airs de théâtre à l'italienne. Comme dans une osteria romaine, entre statues antiques chinés chez les antiquaires de Trastevere, vieille photos en noir et blanc, et plafonniers en tissu, on s'y sent si bien. Dans l'assiette, on retrouve cette familiarité et générosité avec des piatti bien authentiques, faits maison avec des bons produits dirrettamente dall'Italia toujours en direct producteurs. Le chef Nino Ciufo et sa brigade vous font goûter à des produits d'exception comme la burrata de 250g en direct de Puglia, la bresaola de boeuf Punta d'Anca et ses grissini réalisés tous les matins dans le restaurant, mais aussi à des piatti régressifs comme les plin farcies au nduja de cochon de notre producteur Vittorio Calla et à la fondue de fromage branzi de Bergame, ou encore à des pizze a ruota di carretto qui après 48 heures de levée ont été cuites à 400°C pendant tout juste 80 secondes.

OUVERTURE : FÉVRIER 2021
ADRESSE : 8 RUE DE LA MERCI,
33300 BORDEAUX

SPLENDIDO

MARSEILLE

Splendido, c'est notre trattoria située à Marseille et nichée dans la belle rue de la République. Dans un décor inspiré d'un cirque italien rocambolesque, on s'attable sous des lustres en verre soufflé de Murano, on mange à côté de tigres sculptés et entre des murs recouverts de somptueux tissus inspirés des cirques ambulants. Le clou du spectacle ? On vous invite à passer par la gueule du tigre pour découvrir le baigni le plus décadent de la cité phocéenne, conçu comme des loges d'artistes. La squadra fait aussi des pirouettes dans l'assiette en misant sur des bons produits sourcés de producteurs locaux de la Botte et des plats généreux et authentiques. En chef d'orchestre, le chef Simone Vallefuoco ouvre la représentation avec des antipasti de saison comme la provola panée de la Latteria Sorrentina et sa sauce à la tomate San Marzano légèrement brûlée, le prosciutto di Parma DOP 24 mesi fondant à souhait, les linguine faites maison alla puttanesca et les spaghetti quadrati fraîches alla carbonara pour deux personnes servies dans la meule de pecorino de notre producteur Castagna, ou l'authentique Ossobuco alla milanese. On n'oublie pas la touche finale de ce show avec les dolci fatto in casa, comme le Nocciolamisù, tiramisù à la noisette du Piémont ou encore la gelato al cremino à l'addictive pâte à tartiner dont la recette est top secret.

OUVERTURE : MARS 2022

**ADRESSE : 16-18 RUE DE LA RÉPUBLIQUE,
13001 MARSEILLE**

@BIGMAMMAGROUP





GIACOMO

MONACO

Comme une envie de bruit de vagues, pieds dans le sable, en sirotant un spritz ? Bienvenue à Giacomo, comme une villa de bord de mer dans les années 70 où on parle aussi fort que l'on s'aime, que ce soit lovés dans les banquettes rayées qui rappellent nos slips de bain préférés, ou sur la grande terrasse de 80 places à l'ombre en mode dolce far niente. Dans la salle rose et verte de cette trattoria di spiaggia sont nichés des souvenirs de vacances passées, chinés dans une vieille librairie de Bologne et des céramiques de Caltagirone sont dispersées sur les tables en enfilade. En cuisine, le chef Andrea Cozzolino ramène aussi un peu de vacances dans l'assiette. Avec les meilleurs produits bruts issus de producteurs locaux, on déguste la mer avec une salade de poulpe et olives taggiasche à la sicilienne ou des linguine faites maison alla vongole avec de la poutargue de Sardaigne. À la table de Giacomo, il y a évidemment aussi des piatti authentiques de la pure tradition italienne, comme la burrata des Pouilles servies avec une compotée de pain perdu à la tomate San Marzano, des pizze a ruota di carretto qui après 48 heures de levée ont été cuites à 400°C pendant tout juste 80 secondes, ou encore des secondi piatti régressifs comme l'Ossobuco comme à Milan.

OUVERTURE : JUILLET 2022
ADRESSE : COMPLEXE DU LARVOTTO,
MONACO