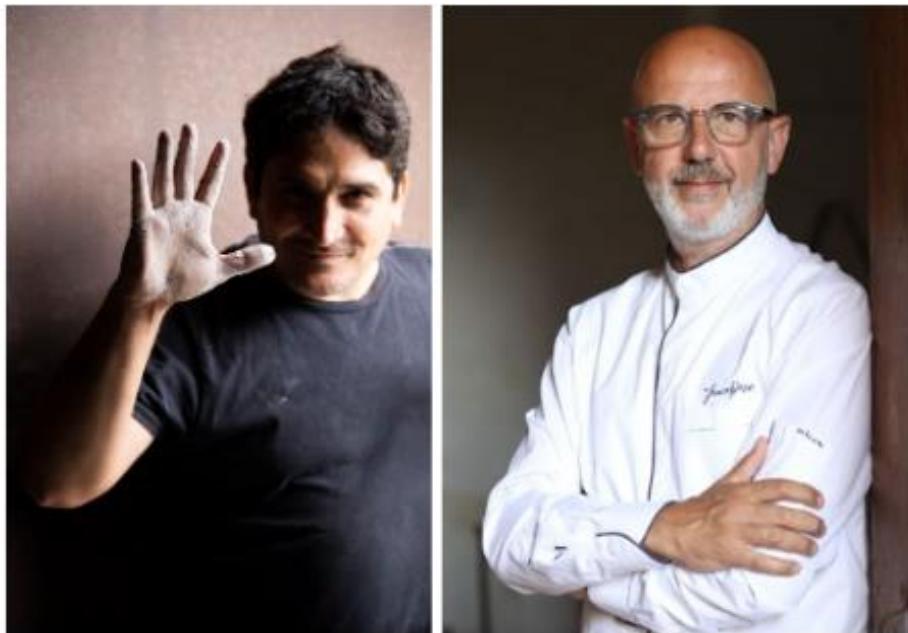


**MAURO COLAGRECO ET FRANCO PEPE:
UNE COLLABORATION INÉDITE DE CE DÉBUT D'ANNÉE 2025
A LA PECORANEGRA LYON**



Lyon, 27 décembre 2024 – La Pecoranegra Lyon, pizzeria éclectique, locale et engagée du chef triplement étoilé Mauro Colagreco, annonce un événement exceptionnel pour démarrer l'année 2025 en beauté. Le 16 janvier, presque un an après son ouverture au cœur de la ville des Lumières, le restaurant accueillera Franco Pepe, maître pizzaïolo mondialement reconnu, pour une soirée exclusive. Amis de longue date, les deux chefs se retrouveront autour d'une rencontre culinaire à quatre mains, célébrant leur passion commune pour l'art de la pizza. Ce dîner vient marquer le début d'une belle programmation d'événements qui rythmeront l'année à La Pecoranegra.

Une rencontre entre tradition et innovation

Franco Pepe, fondateur de Pepe in Grani à Caiazzo, est reconnu comme l'un des plus grands pizzaïolos du monde - meilleur chef pizzaïolo par The Best Chef Awards pendant quatre années consécutives - célébré pour ses pizzas inventives, sa pâte artisanale et son engagement à valoriser les ingrédients locaux. Avec son projet Pepe in Grani, Franco a redéfini l'art de la pizza en associant innovation et tradition, tout en restant profondément enraciné dans les saveurs de sa région, l'Alto Casertano.

De son côté, Mauro Colagreco, chef triplement étoilé du Mirazur à Menton et ambassadeur de bonne volonté auprès de l'UNESCO en faveur de la biodiversité, défend une gastronomie circulaire respectueuse de l'environnement. Dans cette lignée, il a créé en 2019 La Pecoranegra, une

pizzeria familiale née à Menton. Avec ses pizzas napolitaines modernes, saines et élaborées à partir d'un sourcing éthique, La Pecoranegra illustre avec conviction que la gastronomie populaire peut rimer avec qualité, durabilité et respect de la terre et des Hommes.

Cette collaboration représente une fusion inédite entre l'art de la haute cuisine italienne et l'expertise inégalée de la pizza artisanale. Les deux chefs, animés par une passion commune pour les produits de terroir et le respect des traditions culinaires, offriront aux convives un menu en 8 plats célébrant la richesse et la créativité de la cuisine italienne.

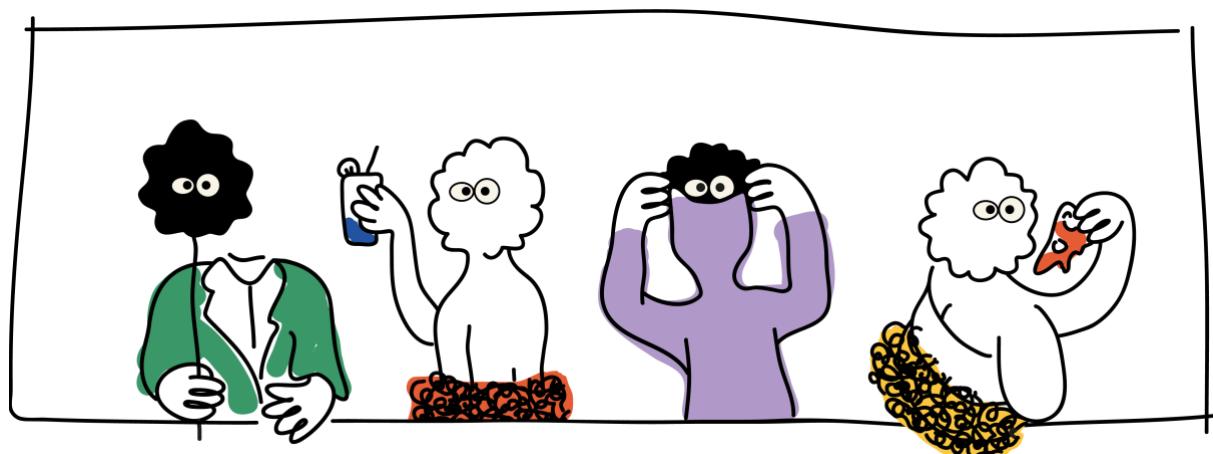
Un dîner d'exception à quatre mains

Lors de cette soirée unique, les convives auront l'opportunité de découvrir un menu exclusif combinant la vision de Franco Pepe et l'approche créative de Mauro Colagreco. Les pizzas signatures de l'iconique pizzaïolo italien, comme la célèbre "fried pizza" en entrée, la Margherita Sbagliata ou la Crisommola, se mêlent aux créations audacieuses de Mauro Colagreco, telles qu'une pizza inspirée de son emblématique plat servi au Mirazur, *Tarte aux Artichauts, Truffe et Comté* ou encore une mettant à l'honneur les agrumes de saison de Menton. Enfin, les invités pourront déguster une pizza originale et inédite pensée spécialement par les deux chefs pour l'occasion, le tout dans l'ambiance conviviale de La Pecoranegra Lyon.

Située au 89, rue Bossuet, La Pecoranegra incarne l'essence d'une pizzeria moderne et éclectique, promouvant des produits locaux, biologiques et de saison. Ce lieu est parfait pour accueillir une telle rencontre culinaire, où l'artisanat et la simplicité de la pizza se conjuguent avec l'excellence et l'innovation gastronomique.

Pour cette année 2025, le chef Mauro Colagreco et ses équipes ont imaginé une série d'événements exceptionnels, à la fois à Lyon et à Menton. Restez connectés pour découvrir une programmation riche en diversité culinaire!

« Je suis ravi d'accueillir mon ami et grand maître pizzaïolo Franco Pepe à La Pecoranegra Lyon le 16 janvier prochain. Cette soirée à quatre mains sera une magnifique occasion de célébrer ensemble la richesse et la créativité de la gastronomie italienne. » Mauro Colagreco



Plus d'information sur Mauro Colagreco [ICI](#)

La Pecoranegra [ICI](#)

Gastronomie circulaire [ICI](#)

À propos de La Pecoranegra

Imaginée en 2019 à Menton, comme l'excellente petite pizzeria familiale de Mauro Colagreco, La Pecoranegra suit un concept simple et authentique : manger en toute décontraction sa pizza napolitaine moderne préférée, à la fois réconfortante et très différente car particulièrement saine, en étant certain d'un sourcing exceptionnel et juste, pour contribuer activement à la communauté. Aux antipodes des codes du Mirazur*** et pourtant dans la même veine philosophique, La Pecoranegra prouve avec brio que populaire peut rimer avec frais, local, bio et respectueux de la terre et des Hommes.

À propos de Mauro Colagreco

Nourri de voyages, de découvertes, de rencontres et d'ambitions, Mauro Colagreco porte une cuisine instinctive, généreuse et respectueuse de l'environnement.

Mené au sommet de son art par son audace, sa vision et son engagement, ce chef responsable, hors norme et sans frontière, dirige aujourd'hui plus de 30 établissements à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong-Kong, Singapour, Dubaï, Palm Beach, Buenos Aires...) dont évidemment le Mirazur***, son vaisseau amiral mentonnais élu meilleur restaurant du monde en 2019 par The World's 50 Best Restaurants.

Soucieux de voir émerger une gastronomie circulaire, respectueuse des cycles de la nature, Mauro Colagreco s'emploie chaque jour à contribuer, au mieux et à son échelle, à la transition environnementale. Sensibilisant sans relâche les pouvoirs publics, les acteurs de la gastronomie et tout un chacun aux enjeux de notre humanité, il devient, en 2022, le premier chef nommé par l'UNESCO Ambassadeur de bonne volonté en faveur de la biodiversité.

[@maurocolagreco](#)

À propos de la gastronomie circulaire

La gastronomie circulaire est un mouvement culinaire porté par Mauro Colagreco dès 2006. Respectueuse par essence, nécessaire et visionnaire, elle a pour vocation de renouer profondément avec la nature, et de réconcilier la cuisine en général avec un véritable engagement sociétal. Dans sa fervente volonté de préserver la planète, ses ressources et sa biodiversité afin d'assurer un avenir aux enfants de la terre, Mauro Colagreco a inscrit les principes de sa gastronomie circulaire dans un manifeste qui développe différents axes sur lesquels le monde de l'alimentation peut s'engager afin de changer le paradigme de l'alimentation mondiale, quelque soit le niveau gastronomique. Résumé brièvement, ce manifeste appelle à : toujours faire les choix en faveur de la nature ; consommer ultra frais, local, de saison, issu de la cueillette biologique voire biodynamique ; prendre soin des sols pour les rendre de plus en plus vivants ; cuisiner en préservant les biodiversités végétale et animale ; valoriser les produits dans leur entièreté ; trier, recycler et envisager systématiquement un retour à la terre ; éradiquer totalement le plastique à usage unique ; soutenir sa communauté ; respecter, éduquer et former son prochain ; et travailler à compenser son empreinte carbone, pour une gastronomie respectueuse de la vie.

À propos de Franco Pepe

Franco Pepe est considéré comme le pizzaiolo italien le plus célèbre au monde. La pâte est dans son ADN. Son grand-père était boulanger, son père était pizzaiolo, et lui et ses frères ont poursuivi l'activité familiale. Célèbre pour sa pâte unique et pour sa volonté d'élever l'art de la pizza, sa popularité est née d'un article de Jonathan Gold, un gastronome lauréat du prix Pulitzer, qui a écrit dans l'édition américaine du magazine Food & Wine : « J'ai probablement mangé la meilleure pizza du monde chez Franco Pepe ». Dès lors, il est devenu le pizzaiolo le plus plébiscité dans le guide « Where to Eat Pizza » de Phaidon, dans lequel les chefs indiquent leurs lieux de restauration préférés dans le monde. Franco Pepe joue dans l'un des épisodes de la série Netflix Chef's Table : Pizza et a été nommé ambassadeur de la diète méditerranéenne dans le monde, ambassadeur de Caïazzo dans le monde, ambassadeur du goût et ambassadeur du territoire. Il a également été désigné Pizzaiolo de l'année par « Food and Travel », « Pizza Awards Italia », The Best Chef

Awards 2021, 2022 et 2023, et Master of the Art and Craft of Pizza par la « Scuola Internazionale di Cucina italiana ALMA », entre autres.

À propos de Pepe in Grani

Pepe in Grani, pizzeria située à Caiazzo, une petite ville de 5000 habitants à quelques kilomètres de la province de Caserta, est le lieu où Franco Pepe accueille 400 clients et prépare 800 pizzas par jour. Le projet de Pepe in Grani est basé sur la recherche et la sélection des matières premières et sur le facteur humain, où il expérimente et intègre entre autres thèmes et méthodes : la technique de friture, le four électrique, la structure de l'équipement et la contribution scientifique. Sa pizza est basée sur l'innovation, mais part de la tradition. Il améliore la pâte à l'aide d'un mélange de farines spécialement produit pour lui, un élément clé de sa production. Il sélectionne méticuleusement les ingrédients locaux. Son objectif est de partager avec le monde, à travers sa pizza, les saveurs et les histoires de son territoire.