

FRICHE
LA BELLE DE MAI

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UN DIMANCHE À LA FRICHE PIZZA

DÉGUSTATIONS • DÉMONSTRATIONS • DISCUSSIONS • DJ-SET

DIMANCHE 26 OCTOBRE
FRICHE LA BELLE DE MAI - MARSEILLE



les
**grandes
TABLES**

i · c · i
culture
cuisine

UN DIMANCHE À LA FRICHE

La pizza est un « Plat né de quelque part mais appartenant à tous ».
On ne pouvait trouver meilleure matière pour initier les
« Un Dimanche à la Friche » qui se tiendront une fois par trimestre.
Prendre le temps entre détente, cuisine et culture à partager
entre amis ou en famille : C'est pas tous les jours dimanche !



À l'occasion de la sortie de son livre
PIZZA. Histoires - Reportages - Recettes (Éd. Flammarion), **Ézéchiél Zérah**
orchestre avec les grandes Tables, ce premier dimanche à la Friche
avec plein d'invité-e-s et en guest :

LA PIZZA

DÈS MIDI ET JUSQU'À 21H

**Avec la fleur des pizzaïolos et pizzaïolas,
des cheff-e-s et boulanger-e-s de Marseille et d'ailleurs**

Entière et à la part



DISCUSSIONS AU MICRO DE ÉZÉCHIEL ZÉRAH

En public et sur les ondes de Radio Grenouille - 88.8 fm

Avec le soutien de **Sirha Méditerranée**

Marseille, capitale française de la pizza • avec Pierre Psaltis et John Berg

Ouvrir une pizzeria en 2025 • avec Yoann Mormile

Les nouvelles tendances de la pizza • avec Julien Serri

Levain vs levure • avec Julien Serri et Marthe Brejon



DÉMONSTRATIONS

Pizza à la française • avec Pierre Rigother

Pizza-dessert • avec Manu Barthélémy

Pizza au levain • avec Marthe Brejon



ATELIER ILLUSTRATION

avec **Studio Modus**

Pour les enfants - réservations [ici](#)



DJ sets

Toute la journée avec **DJ Zoom & Correspondance 81**

Un dimanche réalisé avec le soutien de

Sirha Méditerranée • Les Fours Ephrem • Radio Grenouille • La Friche la Belle de Mai

Avec les illustrations de **Mathieu de Muizon**

AUX FOURS, AUX MICROS ET AUX DÉMONSTRATIONS :



Manu Barthélémy

Après 12 années à parcourir le monde avec le groupe de Marseillais Lo Cor de la Plana, Manuel Barthelemy créé Lo Pichotome. Il rachète un vieux camion à Pizza Marseillais pour faire de la pizza bio et Locale au levain naturel sur les marchés Paysans du pays de Forcalquier. En 2019, il installe la pizzeria Lo Pichotome en dur au Village Vert. Il est spécialisé sur les fermentations naturelles en panification ainsi que du feu de bois.

Gérald Oliveri

Il s'appelle Gérald, mais tous les Marseillais du quartier l'appellent « Gé », nom de son camion installé depuis toujours, ou presque, boulevard de la Blancarde. Et tout le monde connaît « Gé » dans le coin : un vrai maire-bis d'arrondissement. Il faut voir les scooters et les voitures qui klaxonnent quand ils passent devant lui. C'est sans doute le seul pizzaiolo de camion qui a travaillé au Petit Nice tenu par la famille Passédad.

John Bergh

Depuis sa petite école de Meyrargues (Bouches-du-Rhône), ce Marseillais a formé toute une génération de champions de France, d'Europe et du monde de la pizza, mais aussi des chefs multi-étoilés au guide Michelin. Il est lui-même double champion du monde de pizza et a tenu pendant des années un camion, puis une pizzeria aux Pennes-Mirabeau, La Baronne, un endroit vite devenu une institution locale.

Pierre Psaltis

L'ancien critique gastronomique de La Provence sévit désormais en ligne avec son média, Le Grand Pastis, une référence locale pour tout ce qui touche à la gastronomie. Toujours le premier à parler des nouvelles adresses et des projets à venir, Pierre n'a pas sa langue dans sa poche (mais c'est un cœur tendre, comme tous les Marseillais trop bavards) et vous corrigera si vous ne prononcez pas correctement le mot « houmous ».

Marthe Brejon Trouillard

Historienne de formation, elle a travaillé au sein de prestigieux établissements à Paris (hôtels Royal Monceau et Prince de Galles, épicerie RAP, table étoilée Itinéraires) et est aujourd'hui pizzaiola-consultante. Elle travaille au levain naturel et pétrit à la main (une rareté !), en France comme à l'étranger ; elle était d'ailleurs cet été en résidence à la Villa Médicis, à Rome.

Alix Hardy

Après des années comme journaliste au Mexique, Alix Hardy s'installe à Marseille et passe aux fourneaux. Elle tisse des ponts entre reportage et cuisine, faisant des gestes un nouvel outil d'écriture, et est actuellement cheffe du restaurant Sessùn Alma. Cette passionnée d'ouvrages culinaires a lancé un projet de librairie culinaire itinérante et cherche un lieu en dur où poser ses trouvailles dénichées dans les brocantes.

Pierre Rigothier

Dans une autre vie, Pierre Rigothier fut chef étoilé à Paris. Il se concentre désormais sur Felicità, sa pizzeria à Libourne (Gironde), où il démontre que l'on peut faire une grande pizza... à la française, avec des matières premières locales (y compris pour la farine de l'Hexagone, pas facile à travailler pour la pizza) et une fermentation longue.

Marine Kevork

Cheffe indépendante, co-cheffe de Moutchou, épicerie-café-cantine en circuit ultra court, elle quitte le temps d'un dimanche son «village» d'Endoume pour former un duo avec Gé dans son emblématique camion.

Yoann Mormille

Ambassadeur de Naples, champion du monde de la discipline en 2023 à Las Vegas, étape réputée dans le monde de la pizza. S'il a ouvert une pizzeria à Bourg-en-Bresse (Ain), ainsi qu'un camion à pizza qui sillonne les villages alentours, son cœur bat également pour la Campanie, région où vit sa grand-mère italienne.

Julien Serri

Showman partageant sa grande culture pizza dans des vidéos auprès de ses 80 000 abonnés sur Instagram ainsi que sur sa chaîne YouTube, Julien Serri s'autoproclame « cuisuolo », puisqu'il est à la fois pizzaiolo indépendant et a travaillé en cuisine auprès de grands noms. Il est d'ailleurs investi au sein du lobby de chefs Euro-Toques France, ainsi que dans le prestigieux Collège culinaire de France, association créée par les généraux de la gastronomie française, Alain Ducasse en tête.

Ezéchiel Zérah

Ce trentenaire marseillais est journaliste gastronomique pour différents médias (M Le Magazine du Monde, Les Échos Week-End, Libération). Il est l'auteur du livre *Marseille, un jour sans faim !* (Hachette, 2023) et replonge dans une encyclopédie joyeuse et collective avec *PIZZA*, un ouvrage sur la culture pizza publié aux éditions Flammarion le 15 octobre dernier.

Guillaume Tetu

Le cofondateur de la boulangerie marseillaise Ferments Bakery travaille levains vivants, blés anciens et cuisons attentives, avec un souci d'énergie verte et de café de spécialité. Ouverte fin 2022, rue de Lodi, la boulangerie-café valorise pains digestes, viennoiseries nettes et pédagogie autour des fermentations — un voisinage naturel avec la culture pizza.

I.C.I Culture Cuisine

I.C.I Culture Cuisine développent et portent des projets culturels autour de la cuisine et de l'alimentation : Rencontres, propositions scéniques, événements protéiformes... I.C.I Culture Cuisine a été fondée par Les grandes Tables, des restaurants du quotidien et de l'extraordinaire installés au cœur de lieux culturels à Marseille et à Calais. Nourri par les explorations que les grandes Tables ont pu mener, I.C.I Culture conduit aussi des actions d'éducation et de formation, des résidences, et accompagne des acteurs œuvrant dans les champs de la cuisine, de l'alimentation et de la culture.

Ephrem

Installée sur une ancienne friche industrielle du côté de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence) depuis 1975 — à une époque où les créateurs souhaitaient permettre aux particuliers de jouer les apprentis pizzaiolos grâce à un four à assembler comme un gros Lego —, l'entreprise a été reprise en 2019 par Sylvain et Virginie Pesce. Les modèles destinés au grand public intègrent un foyer en pouzzolane, une roche volcanique d'Ardèche ; les grosses machines professionnelles (jusqu'à 13 tonnes) sont en chamotte, une argile d'Aquitaine. Et ils sont stylés, ces fours polyvalents sortis de l'esprit de Virginie, qui dessinait des bijoux sur la Côte d'Azur dans une autre vie.

Studio Modus Operandi

Marion Grenier et Oriane Schneider sont à l'origine de cette agence marseillaise, plantée rue de Rome, qui habille graphiquement des marques de bières artisanales ou de magnifiques livres, comme ceux de la collection de guides de voyages culinaires Food Lovers Travel.





PIZZA. Histoires - Reportages - Recettes

Une encyclopédie joyeuse et collective sur la pizza
et la culture pizza par **Ézéchiél Zérah**
avec plus de 30 contributeurs journalistes,
photographes, illustrateurs, graphistes...
& une cinquantaine de recettes simples et savoureuses
signées Jean-François Mallet.
Parution le 15 octobre 2025 chez Flammarion,
320 pages - 45€

les
**grandes
TABLES**

i.c.i
culture
cuisine

**FRICHE
LA BELLE
DE MAI**

**SIRH/4
MÉDITERRANÉE**

**RADIO
Grenouille
88.8**

