



Bricktop

cela est juste et bon

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Bricktop Pizza, la pizzeria napolitaine d'exception, ouvre son 3ème restaurant à Plaisance-Pernety dans le 14ème arrondissement de Paris.



À Paris, le 03 février 2022,

Naples et ses saveurs n'ont jamais été aussi proches depuis que Wayne Lockhart a créé Bricktop Pizza en 2017 avec un premier restaurant dans le 10^{ème} arrondissement, puis un deuxième à Clichy en 2019. Aujourd'hui, Bricktop pizza annonce l'ouverture d'une nouvelle pizzeria dédiée à la vente à emporter dans le quartier de Plaisance - Pernety, dans le 14^{ème} arrondissement

Véritable passionné de la pizza napolitaine, il inculque dans ses restaurants le pizzanisme : le culte dédié à la pizza, basé sur des fondements donnant naissance à la « pizza du turf ». Une pizza réalisée selon le savoir-faire napolitain, promettant une expérience gustative d'exception grâce à une fine sélection des meilleurs produits frais sourcés en France et en Italie. Des pizzas de qualité et à un prix accessible, cuites dans un four traditionnel napolitain. Chez Bricktop il n'est pas question d'écouter les chants traditionnels napolitains, mais plutôt du hip-hop dans une ambiance street et décontractée. Rien n'est laissé au hasard, chaque détail est travaillé minutieusement, de la décoration du lieu jusqu'aux boîtes à pizzas, réalisées en collaboration avec des artistes (Studio Jimbo, Gilbert Wilson, MrPenFold, Marc Armand entre autres). D'ailleurs, en parlant d'artistes, des rappeurs tels que Orelsan ou encore Nekfeu se sont déjà laissés tentés par ce temple de la pizza.

Un concept qu'on ne retrouve pas à tous les coins de rue. Wayne Lockhart, fondateur de Bricktop Pizza, ne s'arrête pas là et à l'aide de toute son équipe, lance un nouveau concept, dans le quartier de Plaisance Pernety. Un restaurant original, toujours pensé avec cette même volonté de créer une communauté fidèle de pizzanistes qui partagent les mêmes valeurs et passions. L'objectif : faire de Bricktop la meilleure pizzeria du quartier.

Nouveau restaurant, nouveau concept. En effet, l'enseigne propose dans ce nouveau lieu uniquement des produits à emporter, en Click & Collect et en livraison : de délicieuses pizzas, des entrées à partager et des desserts alléchants. C'est une cuisine ouverte qui donne sur la rue et qui offre un véritable show avec vue sur les chefs pizzaiolos. Il sera possible d'y acheter des tee-shirts trop cool, des posters stylés et tout un merchandising qui change régulièrement, ainsi qu'une cave avec une sélection de vins tous issus de l'agriculture biologique, biodynamique ou naturelle. Mais surtout, on y retrouve des pizzas napolitaines, cuites dans un four traditionnel, fabriqué à la main par Stefano Ferrara, héritier d'une famille d'artisans depuis 3 générations.

Ce troisième restaurant ouvre ses portes début février, l'occasion de se laisser emporter dans les rues de Naples en quelques bouchées.

À propos

Bricktop Pizza est une enseigne de restauration spécialisée dans la pizza napolitaine. Elle célèbre le culte de la pizza : le pizzanisme. Pizzas napolitaines, de qualité et à prix doux, agrémentées de produits de qualité supérieure et frais ! Pâte à pizza légère et aérienne, cuite au feu de bois, faite maison et issue d'une recette italienne ancestrale de maîtres pizzanistes.

Le projet est porté par Wayne Lockhart, véritable passionné lorsqu'il découvre pour la première fois à l'adolescence une vraie pizza napolitaine cuite au feu de bois. Après être passé à la Notizia à Naples puis dans les établissements de Charles Compagnon (le 52 Faubourg Saint-Denis, le Richer) et de Rudy Guenaire (PNY), il crée Bricktop Pizza en 2017

avec un premier temple du pizzanisme dans le 10ème arrondissement puis un deuxième temple à Clichy en 2019.

