

CAROLINE MAYA

La Cheffe Pizzaiola devient championne du monde de pizza Due 2022 à Parme !

C'est une véritable vocation puisque c'est aux côtés de son père Lionel Lombardi, formateur et Chef Pizzaiolo, que Caroline Maya apprend l'art de la pizza, une religion qui se transmet de génération en génération.

A la tête des Pizzas du Puits Vieux, la pizzeria familiale fondée par ses grands-parents à Saint-Priest, la jeune Cheffe s'associe avec le Professeur de Génie Culinaire grenoblois Alain Patrick Fauconnet pour créer une pizza gastronomique qu'ils baptisent "C'era una volta", qui veut dire en italien "il était une fois". Grâce à cette création, le duo a remporté la semaine dernière le titre de Champion du monde de pizza Due à Parme en Italie.

Comme son nom l'indique, l'idée de cette pizza signature est de raconter une histoire : bisque d'oursin et homard, noix de Saint-Jacques brûlées au chalumeau, caviar séché, fleur de sel, gambas marinées agrumes et flambées saké, billes de mozzarella, crème de ricotta, fleur de ricotta au coeur safrané, tuiles à l'encre de seiche, jeunes pousses de petit pois, écume d'eau de mer et langues d'oursin, pistils de tomates séchées... "C'era una volta" est servie avec un shot saké tiède et de crème d'oursin. La pâte, dont la base est issue d'un mélange de deux farines italiennes, fermente pendant 72h.

La lecture seule des ingrédients qui la composent est un voyage dans le territoire marin. Au-delà de la maîtrise exceptionnelle de la pâte, l'explosion des saveurs est à la mesure du talent de Caroline Maya.

INFORMATIONS PRATIQUES

Vente à emporter
Terrasse
43 rue du Puits Vieux
69800 Saint-Priest

