

Nouvelle adresse : Pizza Viva la révolution de la “pizza vivante” signée Pane Vivo

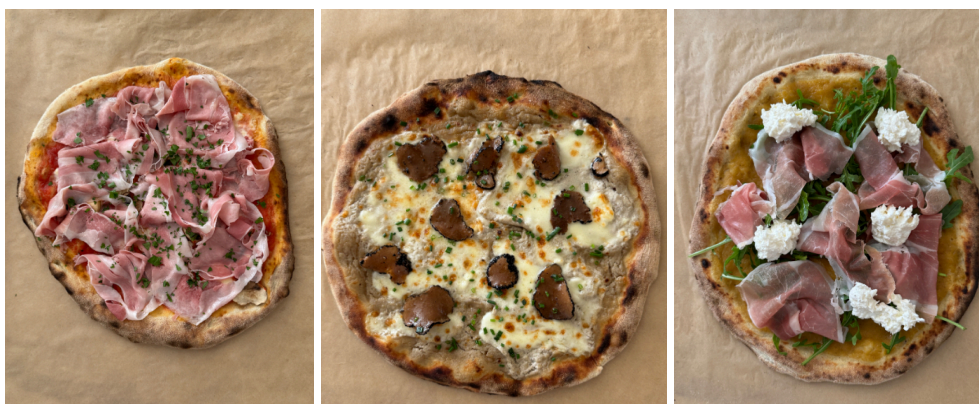


Les Français sont parmi les plus grands consommateurs de pizza, ce plat à la fois convivial et délicieux par excellence, mais qui se révèle souvent indigeste. Pour pallier ce problème et revenir aux sources de la pizza napolitaine, **Adriano Farano, natif de la région de Campanie, installe à Paris sa Pizza Viva au 11 Rue Berthollet, dans le 5ème arrondissement, à deux pas de la rue Mouffetard. Ici, il élabore ses pizzas à base d'un blé dur ancien et d'un levain naturel aux qualités nutritionnelles et digestives reconnues.** Unique en son genre, Pizza Viva offre aussi une véritable immersion napolitaine : ici, on déguste sa pizza à la main, sur une simple feuille de papier, comme dans les rues de Naples. L'objectif ? Revenir à l'essentiel : le goût, le plaisir, le partage.

A la carte, on retrouve une douzaine de pizzas différentes. De la traditionnelle *Margherita* à base d'une mozzarella au lait cru du Perche et de tomates bio des Pouilles, à la surprenante *Grande Ourse*, à l'ail des ours, straciatella et noix, jusqu'à la Regina au jambon artisanal du Piémont, chaque ingrédient est soigneusement choisi en fonction de son origine et de sa qualité.

Côté prix, il faut compter entre 12 € et 19€ pour une pizza saine et savoureuse.

Chaque pizza sera également disponible "*a portafoglio*" : une version plus petite, bon marché, pliée en quatre façon portefeuille. C'est la véritable street food typiquement napoletana, napoletanissima, même !



Ce qui rend *Pizza Viva* unique, c'est :

1. **L'utilisation d'un blé ancien** : À la place des farines raffinées issues de blés modernes, Adriano Farano reste fidèle à sa démarche en utilisant exclusivement du **blé dur Russello de Sicile**, reconnu pour ses qualités nutritionnelles et digestives, le même qui a fait le succès des pains Pane Vivo.
2. **L'ajout d'un levain naturel** : Adieu la levure de boulanger qui fait grimper l'indice glycémique, même pour les pizzas. Chez Pizza Viva, la pâte est le fruit d'une **fermentation naturelle**, exclusivement **basée sur un levain naturel de 138 ans**, qui **améliore la digestion** et apporte tout le goût de la fermentation lactique.

3. **La maîtrise du sel** : Souvent, après avoir mangé une pizza, on a l'impression d'avoir consommé trop de sel. Chez *Pizza Viva*, la pizza est préparée avec une **quantité de sel maîtrisée**, car le **blé utilisé** apporte déjà tout le caractère nécessaire pour une saveur riche et équilibrée.
4. **Des ingrédients vivants** : Trop souvent, la pizza est dominée par l'industrie agroalimentaire. Ce n'est pas le cas chez *Pizza Viva*, où Adriano privilégie un **approvisionnement direct auprès de ses producteurs**. La mozzarella est fabriquée au lait cru par Fabio, un Napolitain installé dans le Perche. Les jambons viennent de Federico, un éleveur-charcutier piémontais soucieux du bien-être animal. Quant aux tomates, elles sont cultivées par Rachele dans les Pouilles, gorgées de saveurs et de soleil.
5. **Un lieu vivant** : Du petit déjeuner jusqu'au dîner, en passant par le déjeuner, le goûter ou l'aperitivo, *Pizza Viva* est l'adresse incontournable du quartier. Un refuge gourmand et convivial pour tous, petits et grands, à tout moment de la journée. On y déguste aussi du pain **Pane Vivo** et une sélection de produits d'épicerie fine.
6. **L'expérience proposée** : Une pizza vivante, c'est une pizza qu'on déguste avec les mains. Servie simplement sur une feuille de papier, comme à Naples !
7. **Une carte qui évolue au fil de saisons** : En plus des grands classiques revisités avec brio et sans chichis, *Pizza Viva* met le végétal à l'honneur avec ses pizzas éphémères : en ce moment, place à *la Grande Ourse*, à l'ail des ours, stracciatella et noix.
8. **Un four ancestral** : Directement venu de Naples, le four de *Pizza Viva*, est confectionné à la main par la quatrième génération d'artisans de la famille Grimaldi. Réalisé en pierre du Vésuve et en argile, il est alimenté exclusivement au bois de hêtre.

9. **Des boissons vivantes** : Chez Pizza Viva, place au vin nature bio Cerasuolo d'Abruzzo, à un spritz artisanal à base de Malvasia et d'herbes aromatiques du Latium, aux bières artisanales brassées dans les Yvelines et au kombucha bio Archipel à la feuille de figuier.

10. **Une empreinte carbone réduite** : Les ingrédients sont soigneusement choisis entre l'Italie et la France. Et l'engagement va plus loin : 0 bouteilles en verre, trop énergivores. On les remplace par un système pression, même pour le vin, comme dans les bonnes *trattorie* de la Botte pour une vraie démarche éco responsable, jusque dans les moindres détails.

“J’ai grandi avec la fascination du feu de bois et la passion pour la pizza napolitaine”, raconte Adriano Farano. “Quand j’étais petit, la pizzeria était le lieu de rencontre avec mes amis et de mixité sociale aussi, un lieu qui célébrait la cucina povera du Sud de l’Italie. Aujourd’hui, la culture de la pizza napolitaine s’est bien répandue en France. Mais, à quelques exceptions près, la qualité des produits laisse souvent à désirer, à commencer par la farine et l’emprise de la levure. Après cinq ans d’expérience avec Pane Vivo, le moment était venu de décliner la philosophie d’un pain vivant au monde merveilleux de la pizza !”

A propos de Pane Vivo :

Pane Vivo est une boulangerie d'un genre nouveau fondée en 2020 par Adriano Farano. Elle se distingue par son pain sain, digeste et à longue conservation (10 jours). Disponible dans quatre points de vente à Paris et chez des revendeurs spécialisés, son pain peut aussi être commandé en ligne avec livraison gratuite en France, via un abonnement sans engagement. C'est la seule boulangerie en France à être agréée Jeune Entreprise Innovante par le Ministère de la Recherche qui propose un pain spécifiquement conçu pour les intestins irritables et certifié FODMAP Friendly. Actuellement, l'entreprise mène un projet triennal en partenariat avec AgroParisTech et INRAE pour approfondir la digestibilité de son pain.

Collaboration gourmande à venir :

Collaboration avec [REYS Glaces Éternelle](#) : la Margherita Gelato, une pizza avec une boule de glace au basilic, huile d'olive, tomate et mozzarella, créée pour retrouver le goût unique de la Margherita traditionnelle.