



## Pizzou Aligre Deuxième adresse pour la plus "francese" des pizza !

Au cœur du quartier vivant d'Aligre, au 14 Rue de Cotte dans le 12e arrondissement de Paris, se niche **la nouvelle adresse de la 1ère pizzeria 100% made in France : Pizzou.**

Après avoir investi une ancienne laverie à Pigalle, c'est dans une ambiance trattoria, que continue l'aventure Pizzou. Ici, la carte fait la part belle aux **produits du terroir français tout en conservant les traditionnelles recettes des pizzas transalpines.** Un joyeux mélange porté par 2 copains, Rémy et Vivien, rejoints par deux sétois à l'accent chantant, Jean-Baptiste et Emma, employés Pizzou. Une aventure qui s'annonce toujours aussi conviviale et savoureuse pour les papilles.

Cerise sur le gâteau ou plutôt mozzarella sur la pizz', **Pizzou Aligre dévoile 5 nouvelles recettes à déguster sans modération !**

### Une carte qui met avant le terroir français

Parce que la pizza est une affaire italienne, les 2 amis ont choisi de rester fidèle aux **recettes emblématiques de la botte** en y apportant une conviction commune, celle de **franciser ce plat** populaire emblématique de la gastronomie italienne. Pour **garnir leur pizza de produits français, l'équipe Pizzou s'est rendue aux quatre coins de l'Hexagone** : burrata de La Ferme 4 étoiles dans les Yvelines, farine des Grands moulins de Paris, charcuterie de la Maison Conquet à Laguiole ou encore Lonzu de Corse.

**Une offre de boissons françaises complète cette carte** déjà bien alléchante : vins exclusivement Bio et/ou nature en provenance de vignerons récoltants, bière de La Brasserie Fondamentale (LBF) à Paris, Colomba blanche et eau de Corse. Nouveauté chez Pizzou Aligre : une carte de cinq gin made in France à croiser avec 3 tonics eux aussi français.

Des produits français fabriqués avec amour par des producteurs de talent, voilà la recette secrète de Pizzou pour mettre chaque jour toujours plus de gourmandises dans les assiettes !





## Une pâte à pizza signée Pizzou

Chez Pizzou la pâte à pizza n'est ni napolitaine, ni romaine, mais... **Aveyronnaise** ! C'est Vivien, le copain de la bande diplômé de l'Ecole Française des Pizzaiolo, qui a concocté sa propre recette pour chouchouter ses clients. **La pâte est unique, à mi-chemin entre les traditions napolitaines et romaines.** Préparée à la main et laissée reposée 48 à 72 heures avant d'être cuite à température modérée, elle est légèrement croustillante, aérée et moelleuse.

## Une pizzeria façon bistrot parisien

Pousser les portes de Pizzou Aligre c'est la promesse d'un repas savoureux dans **une pizzeria aux allures parisiennes.**

À l'entrée trône la pièce maîtresse : le **four à pizza rapporté d'Italie.** Pierres apparentes, plantes suspendues, **chaises et tables de bistrot en bois affirment le côté parisien.** La **verrière** et son incroyable puits de lumière nous emmène directement vers une petite terrasse ombragée au plein cœur de la Toscane. **Un aménagement signé par le cabinet giroIR&Roul architectes,** qui avait apposé sa griffe sur le restaurant Tiger Tiger.

## Des nouveautés chez Pizzou Aligre

Avis à tous les amoureux de la pizza 100 % made in France, curieux de découvrir de nouvelles recettes, **Pizzou Aligre dévoile 5 nouvelles pizzas ultra savoureuses** : "**La Bonne Mère**", recette tout droit venue de Marseille, moitié anchois, moitié fleur de lait, "**La Picotte**" et sa saucisse piquante d'Aveyron, "**Enricotta Macias**" garnie d'aubergines grillées, "**Brie qu'Aubrac**" et son Brie de Maux AOC, et enfin "**Bourre & Bourre & Burratam**" surmontée d'une burratina.



Pour découvrir ces nouvelles recettes et manger une bonne pizz' travaillée comme en Italie et garnie de produits du terroir français, rendez-vous chez Pizzou Aligre !



## Pizzou Aligre

Cuisine ouverte 7/7

Le midi de 12h à 14h15 (15h les samedi et dimanche)

Le soir de 19h à 22h30 (23h les vendredis et samedi)

Pizza à partir entre 9 € et 16,50 €



### A propos de Pizzou

Pizzou, c'est d'abord l'histoire d'une longue amitié, celle de Rémy et Vivien. Amoureux de bonnes tables, les deux copains se sont d'abord lancés avec Les Pincés, restaurants de homard à prix accessible avant de démarrer l'aventure de la pizza.

Partant du constat que les pizzas garnies de produits italiens ne manquent pas à Paris, l'équipe réfléchit à un concept inédit. Et c'est tout naturellement autour de ce plat populaire italien qu'est venue l'idée de créer Pizzou, une pizzeria proposant les recettes traditionnelles italiennes, mettant à l'honneur des produits français !

