



Pizzou Issy, nouvelle adresse pour déguster des pizzas version VF !

PIZZOU

Direction **Issy-les-Moulineaux** au 19 Rue Ernest Renan, pour découvrir **la nouvelle adresse de la plus "francese" des pizzas : Pizzou Issy**. Après Pizzou Pigalle, Pizzou Lille et Pizzou Aligre, les deux copains Vivien et Rémy, fondateurs de Pizzou, ont choisi de poser leurs valises dans le quartier de Vincent, un franco-italien passionné de pizza et directeur du nouveau restaurant Pizzou Issy.

Ici, les papilles retrouvent les saveurs des deux adresses parisiennes mais surtout les **producteurs emblématiques issus des quatre coins de l'hexagone** sélectionnés avec amour par Pizzou. Qui dit nouvelle adresse, dit **deux nouvelles recettes** et une **pâte à pizza inédite**. Mozzarella sur la pizz' : une **offre "aperitivo"** le jeudi et le vendredi complète la nouvelle carte Pizzou Issy !

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 en provenance de vignerons récoltants, bière de La Brasserie Fondamentale (LBF) à Paris, Colomba blanche et eau de Corse.

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 inédite signée Pizzou (et Vincent)

Pour cette nouvelle adresse, Vivien et Rémy ont laissé carte blanche à leur **nouveau pizzaiolo et directeur Vincent**. Ancien responsable dotation au PSG, puis reconverti et **formé à l'Ecole française des Pizzaiolos** en 2017, ce personnage haut en couleur rejoint l'aventure en 2018 avec l'ouverture de Pizzou Pigalle. Après avoir **formé une grande partie des pizzaiolos Pizzou** et élaboré de nombreuses nouvelles recettes, vient le temps pour Vincent de tenir les rênes de son propre restaurant.

Un jeu d'enfant pour ce **franco-italien** qui incarne complètement l'esprit Pizzou par sa double culture. **Vincent dévoile chez Pizzou Issy une pâte à pizza inédite : la Biga**. Basée sur une **pré-fermentation de la pâte** qui permet d'utiliser de **petites quantités de levure**, cette nouvelle recette offre en bouche une sensation de **pâte encore plus aérienne**.

Une pizzeria façon bistrot parisien

Pousser les portes de Pizzou Issy 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**. **Tomette artisanale, pierres et briques apparentes, chaises et tables de bistrot en bois** affirment le côté parisien. Ultra lumineuse grâce aux larges baies vitrées, cette **pizzeria façon brasserie d'angle parisienne**, est signée par l'**architecte originaire du Pays Basque, Caroline Delolmo**, qui avait déjà apposé sa griffe chez Pizzou Pigalle.

Des nouveautés chez Pizzou Issy

Avis aux habitants d'Issy-les-Moulineaux et amoureux de la pizza 100 % made in France, Pizzou Issy dévoile **deux nouvelles pizzas** ultra savoureuses : "**La Poivrote**", et sa saucisse piquante d'Aveyron surmontée de fleur de lait et

"**L'Aubrac'adabra**", servie avec une base velouté de potimarron.

Pour cette nouvelle adresse, **Pizzou Issy lance une offre façon "aperitivo"**, tous les jeudi et vendredi de 17h30 à 19h30 : 1 Focaccina + 2 verres au choix pour 20 € !



Pour partager un «aperitivo» et manger une bonne pizz' travaillée comme en Italie et garnie de produits du terroir français, rendez-vous chez Pizzou Issy !

Pizzou Issy

19 Rue Ernest Renan, 92130 Issy-les-Moulineaux
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 entre 11 € et 17 €



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 !

<https://pizzou.fr/>

