

Pizzou



Pizzou, la plus “francese” des pizza, débarque à Lille !

Avis aux lillois, **Pizzou** la plus française des pizza, s’installe au cœur de **Grand Scène**, le nouveau food court lillois.

Après Pizzou Pigalle et Pizzou Aligre, à Paris, Pizzou débarque dans le nord pour le plus grand bonheur des gourmands de la capitale des Haut-de-France. A la tête de cette aventure lilloise, on retrouve Thibault, un normand désormais Lillois d’adoption.

Au programme : **une pizz’ travaillée comme en Italie mais garnie de bons produits du terroir français**, cuite au four traditionnel et toujours cuisinée avec amour par l’équipe Pizzou !

La pizza made in France fait son show

Pour son premier pied en dehors de la capitale parisienne, **Pizzou** a choisi de poser ses valises **chez Grand Scène, nouveau temple de la street-food lilloise engagé pour une cuisine locavore**. Des valeurs qui ont immédiatement fait écho aux deux amis fondateurs de Pizzou, Vivien et Rémy, eux aussi amoureux des produits du terroir français.

Chez Pizzou, **la pizza prend un accent franco-français et sert de toile de fond aux délices du terroir hexagonal** : mozzarella et stracciatella des Fromages italiens à Wervicq-Sud, farine des Grands moulins de Paris, charcuterie de la Maison Conquet à Laguiole ou Reblochon laitier de Savoie AOC.

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.

L'ambiance conviviale d'un food court lillois

Une fois la pizz' 100% française en main, direction l'une des grandes tablées de Grand Scène pour déguster son repas. C'est dans une ambiance conviviale autour d'un match de foot ou d'un concert que l'on savoure une bonne pizza faisant la part belle aux produits du terroir français.

Une adresse à tester de toute urgence pour (re) découvrir cette spécialité italienne version VF, toujours servie avec amour par l'équipe Pizzou !

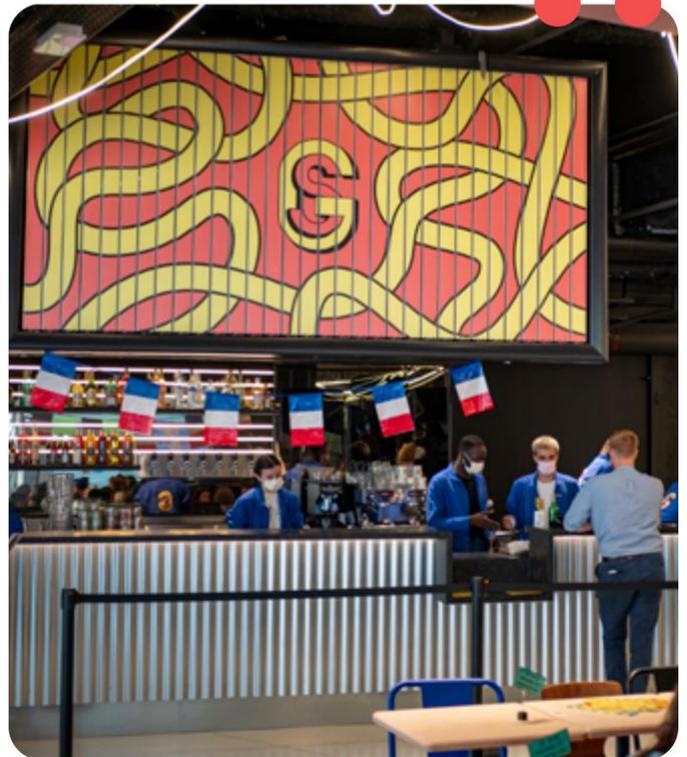
Pizzou Lille - Grand Scène

31 Rue de Béthune 59000 Lille

Cuisine ouverte 7/7

Le midi de 12h à 14h15 (15h les samedis et dimanches)

Le soir de 19h à 22h30 (23h les vendredis et samedis, 15h les dimanches) Pizza à partir entre 9,5 € 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 Pinces, 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 !

<http://pizzou-lille.fr/>

