



LA MEILLEURE PIZZA DE PARIS
D'APRÈS NOTRE CHEF PIZZAIOLO

Pizzou Marais, des pizzas et des bisous à la sauce française !

PIZZOU

Impossible de les arrêter ! La famille **Pizzou**, spécialiste de la pizza 100% made in France, s'agrandit avec une quatrième adresse : **Pizzou Marais**. Après, Pigalle, Aligre et Issy, Pizzou dévoile un nouveau restaurant au cœur du **quartier vibrant de l'Hôtel de Ville**. Au programme, des recettes toujours aussi savoureuses revisitant les **recettes emblématique de la Botte à la sauce française**. Pierres et poutres apparentes, chaises d'écolier et tables façon bistrot parisien, **bienvenue chez Pizzou Marais, une pizzeria chaleureuse et accueillante version VF !**

Une carte qui met avant le terroir français

Parce que la pizza est une affaire italienne, les deux amis fondateurs, Vivien et Rémy, ont choisi de rester fidèle aux **recettes emblématiques de la botte** avec la 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 vigneron 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 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

Situé au **29 rue du Bourg-Tibourg** dans le quartier animé du **4e arrondissement**, Pizzou Marais dévoile une trattoria façon bistrot parisien. Dès l'entrée, le néon lumineux Pizzou indique la direction à suivre, celle d'une salle chaleureuse imprégnée par l'univers **authentique et historique du Marais**. **Pieds de table en fonte, chaises d'écolier, poutres apparentes, carrelage vert d'eau**, une salle conviviale qui replonge en enfance.



Côté cuisson, le traditionnel **four à pizza rapporté d'Italie**, trône derrière le comptoir carrelé et motif terrazzo. Dans cette deuxième salle arborant une cuisine ouverte, huit amoureux de la pizza pourront assister au spectacle offert par le pizzaiolo en chef.

Un **aménagement signé par le cabinet giroir&Roul architectes**, qui avait déjà apposé sa griffe sur le restaurant Pizzou Aligre.



Des nouveautés chez Pizzou Marais

Pour célébrer cette ouverture, Pizzou Marais dévoile **3 nouvelles pizzas** 100% made in France ! Plutôt Tomme de Savoie ou Burratina ? Pour les amoureux du fromage, on craque pour les pizzas ultra savoureuses **Calvi on The Alpes** ou **Bourg Tiburrata**. Pour une pizza aussi spicy que cette nouvelle adresse, la **Tibourg Pif** et sa saucisse piquante d'Aveyron est la recette à tester de toute urgence !



Rendez-vous chez Pizzou Marais pour (re)découvrir une quatrième adresse toujours aussi savoureuse pour les adeptes de pizz' travaillée comme en Italie, uniquement garnies de bons produits du terroir français !

Pizzou Marais

29 Rue du Bourg Tibourg, 75004 Paris

Cuisine ouverte 7j/7

Le midi de 12h à 14h15 (du lundi au vendredi)

Le soir de 19h à 22h30 (23h le vendredi)

Samedi et dimanche en non stop de 12h à 23h (22h30 le dimanche)

Pizza entre 11€ et 18€



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/>