

OUVERTURE LYON :

3 lyonnais ouvrent le pizza shop & craft beer le plus fou de la Capitale des Gaules (et même peut-être de France) avec une décoration spectaculaire et des parts XXL



Chez Slice, pas de nappes à carreaux et d'ambiance italienne, c'est de la pizza à la new-yorkaise, à la part, géante évidemment, qui sont servies avec des bières artisanales, (mais aussi des vins, des cocktails, ou des softs) à

l'image des lieux : décalés, années 80 tendances US. On ne dira donc pas pizzeria mais pizza shop pour nommer cette nouvelle adresse.

Comment ça se présente ?

A emporter ou sur place, les parts sont en format démesuré (Pizza XXL : 50cm / Slice XXL : 25cm), ça déborde de l'assiette, ou c'est généreux dans la boîte (un vrai défi pour les équipes pour en trouver de cette taille), et ça se plie avec l'index aux creux de la pâte afin d'en replier les bords et tout engloutir comme dans les films américains. Le mode d'emploi est fourni.

C'est quoi une Slice ?

Ce sont les immigrés italiens à NYC qui ont popularisés la pizza Outre Atlantique, en mode street food, à la part, devenue hors norme par les Américains.

Et au menu ?

Pas de chichi inutile, ni de carte à rallonge, à la New-Yorkaise, 5 choix, et aux noms rigolos :

Tchize : Sauce Tomate maison - Fresh Mozz

Mémé Ronie : Sauce Tomate maison - Fresh Mozz - Pepperoni

Champ'Onion : Crème - ail - fresh mozz - champignon - oignons confits

Une pizza signature : Sauce Tomate maison - Fresh Mozz - Cervelle de Canuts maison - Miel pimenté

Et l'idée de pizzas "tournantes", en collaborations.

Et à ne pas louper : la Slice Cream maison ! Une glace avec des toppings à foison pour en faire un dessert aussi fat que dans les séries américaines !

Un choix précis pour assurer une fraîcheur des produits et s'inscrire dans la tradition centenaire de ces pizzas mythiques de New York mais avec une french touch pour le sourcing au plus près du shop et une vitrine de bières artisanales sélectionnées avec soin, pour faire glisser tout ça.

Qui tient la boutique ?

Après 25 ans de bons et loyaux services au 21, Grande Rue de la Guillotière avec Max Call, David Cazabonne va passer la main en pleine confiance, à une team de choc prête à en découdre avec la farine et mettre la main aux pâtons : **Charlotte Cauwet**, habitante du quartier depuis 22 ans, et commerçante (Fautes aux Ours / Baignoire) depuis plus de 12 ans, mais également Présidente de l'association du quartier, Re(A)dorons la Guillotière et membre du bureau de l'UMIH Rhône-Alpes (Union des Métiers & des Industries de l'Hôtellerie). **Johan Terrail**, commerçant, restaurateur, fils d'hôteliers-restaurateurs, et entrepreneur (Barcandier / 20000 Lieues Sous Les Bières...) et habitant de la Guillotière depuis presque 15 ans. Et **Bérenger Bouat**, pizzaiolo aux cotés de David chez Max Call, diplômé de l'école Française de Pizzaiolo et de la New York Pizza School en 2023.

La déco ?

On a dit pas de nappes à carreaux ni chansons italiennes. Alors quoi ? Un décor noir, spectaculaire, pimpé dans le style des années 80 américaines, avec des centaines de boules à facettes au plafond, un sol mouvant et psychédélique dans les toilettes, un comptoir holographique délirant, des girafes de cacahuètes, et une pizza géante en résine servant de tireuse à bières... et en bande son on reste dans les tons : Alice Cooper, Run DMC, David Bowie, Cindy Lauper

Où et quand ?

Dans le Deep 7 comme aime le dire l'équipe, 21 Grande rue de la Guillotière, au cœur d'un arrondissement bouillonnant et étudiant, avec une vraie vie de quartier, des familles et la proximité des berges du Rhône.

Avec 30 places en intérieur et 80 en terrasse, 110 couverts au total sur place donc, et un drive après 23h, tous les jours.

Ouverture: 7/7jours. Sur place 11h > 23h et en livraisons et à emporter : 11h > 2h

Oui car Slice c'est non stop et un peu plus que Midi/Minuit (plus si affinités le weekend), ça peut donc te prendre comme une envie de pizzer !

**ADRESSE**

21 Grande rue de la Guillotière 69007 Lyon

Ouverture: 7/7jours. Sur place 11h > 23h et en livraisons et à emporter : 11h > 2h

