



*La Savoyarde
Forestière* 🍄

La Savoyarde

*La Savoyarde
Piccante*

Les températures baissent,
la piadina se réchauffe grâce à la raclette.

Pour sa nouvelle collection éphémère, **du 27 octobre au 17 janvier**, La Piadineria fait se rencontrer un incontournable des tables françaises et sa spécialité italienne : la raclette et la piadina.

Au menu, quatre nouvelles recettes généreuses et fondantes, à savourer bien au chaud pour une fin d'année tout en réconfort.



Quand l'Italie prend des airs de Haute-Savoie

Au menu de cet automne trois recettes généreuses :
La Savoyarde, La Savoyarde Piccante et La Savoyarde Forestière.

Sur une base de raclette fondante, de pommes de terre rôties et d'oignons rouges caramélisés, chacune révèle sa personnalité : jambon cuit pour l'une, spianata piccante pour l'autre, champignons pour la troisième.

En complément, la Baby Savoyarde réunit raclette et pommes de terre dans un petit format idéal pour un petit plus gourmand.



La Savoyarde

Pour les amoureux des classiques, elle réunit fromage à raclette, jambon cuit, pommes de terre rôties et oignons rouges caramélisés. Une valeur sûre pour retrouver les saveurs familières de la raclette.
À partir de 8,90€.



La Savoyarde Piccante

Avis aux amateurs de sensations épicées ! Cette recette mets à l'honneur la spianata piccante; cette charcuterie italienne relevée accompagne la raclette, les pommes de terre rôties et oignons rouges caramélisés.
À partir de 8,90€.



La Savoyarde Forestière

Pour cette recette végétarienne, la raclette, les pommes de terre rôties, et oignons rouges caramélisés sont accompagnés de champignons. Idéal pour les amateurs de balade automnale en forêt.
À partir de 8,40€.



La Baby Savoyarde

La petite dernière joue la carte de la simplicité avec un duo raclette, pommes de terre rôties. Simple mais terriblement gourmande, parfaite pour s'offrir un baby morceaux de montagne à 3.90€.

Une recette française, un savoir-faire italien

Avec cette collection éphémère, La Piadineria fait dialoguer son savoir-faire italien avec les envies gourmandes des Français. L'enseigne conserve ce qui fait la singularité de sa piadina, préparée à la commande, et l'associe aux saveurs généreuses et réconfortantes de la raclette. Une rencontre qui fait vivre la carte au fil des saisons, tout en affirmant son identité italienne.

Cette collection invite à retrouver le plaisir de la raclette le temps d'une pause gourmande.

Trop bon !
mais un
peu trop
français.



Pour accompagner ce lancement, La Piadineria dévoile une campagne pleine d'humour autour d'une recette délicieuse, mais que tout vrai Italien ne peut apprécier qu'en cachette.

Car une piadina i la raclette, mamma mia, quel sacrilège !

Inspirée de l'univers des paparazzis, la campagne surprend des Italiens en flagrant délit de gourmandise. Une recette trop française pour qu'ils l'assument, mais trop bonne pour qu'ils y résistent !



À propos de la piadineria, le spécialiste italien de la piadina

Fondée à Brescia en 1994, La Piadineria met à l'honneur une spécialité originaire d'Émilie-Romagne : **la piadina**, un pain plat italien servi chaud et généreusement garni. Dans ses restaurants, la **pâte fraîche** est **étalée** puis **cuite** à la minute sur la piastra, avant d'être **garnie** à la commande.

L'enseigne propose une cuisine italienne **gourmande** et **accessible**, à déguster sur place ou à emporter. Jambon cru, mortadelle IGP, mozzarella, stracciatella ou encore légumes grillés composent une carte de 14 recettes, enrichie de créations saisonnières et de la possibilité de composer sa propre piadina. Des recettes végétariennes, des salades et des piadines sucrées complètent l'offre.

Avec plus de 560 adresses en Italie et deux à New York, La Piadineria poursuit son développement en France. Implantée dans l'Hexagone depuis 2017, l'enseigne compte aujourd'hui **15 restaurants**, notamment à Reims, Rouen, Lille, Marseille, Rosny-sous-Bois, Vélizy-Villacoublay, Cergy et Paris. Sa dernière adresse a ouvert ses portes le **1er octobre 2026**, au 10, rue du Faubourg-Montmartre, à Paris.