

# OFC

The Original Food Court

## Bricktop et Pizz'Aria débarquent à Lille avec OFC



Deux des sensations parisiennes de la pizza arrivent à Lille avec OFC. D'un côté, une icône de la pizza napolitaine, bien connue des amateurs, Bricktop. De l'autre, la nouvelle pépite du style Pinsa Romana, fraîchement inaugurée en octobre 2021, Pizz'Aria. Les créations ultra gourmandes de ces deux enseignes seront désormais disponibles en livraison, click & collect et à la commande à emporter chez The Original Food Court à Lille. Avec ces deux nouvelles offres, OFC démontre une fois de plus son engagement à proposer le meilleur de la confort food pointue et renommée.

# Pizz'Aria, depuis le 15 février



©TheTravelBuds

Créée par les restaurateurs **Riccardo Giraudi** et **Victor Cohen**, **Pizz'Aria** bouscule les codes établis de la pizza, avec une désinvolture singulière. La Napolitaine est devenue reine, mais Pizz'Aria donne ses lettres de noblesse à une autre spécialité italienne, **la Pinsa Romana**. Démoniaque de gourmandise, la Pinsa révèle une affriolante pâte **fluffy et croquante à la fois**, sous de délicieux **produits frais**. L'hydratation et une longue pousse de **48 heures** incompressible sont les règles de fabrication d'une véritable Pinsa, avant que la pâte ne soit étirée et pressée à la main. Puis c'est une **double cuisson au feu de bois** qui fait de la Pinsa Romana une spécialité à part entière, différente des autres types de pizzas. Moelleuse comme une focaccia et croquante comme une Romaine, elle mise tout sur sa texture incomparable. Pizz'Aria a également réalisé un **sourcing pointu** d'excellents produits de la botte pour garnir ses créations et offrir une dégustation aussi savoureuse que réconfortante. Les recettes sont

simples, dans les règles de l'art, sans excentricité et parfaitement maîtrisées. Pour ne rien gâcher, même les boîtes ont été pensées avec style et un véritable souci du détail.

## Bricktop, dès le 22 février



Depuis 2017, **Bricktop** célèbre le culte de la pizza napolitaine. Créé par **Wayne Lockhart** pour partager son amour inconsidéré de la pizza, Bricktop est fidèle aux recettes traditionnelles, mais propose aussi des pizzas plus originales. Celles-ci sont réalisées à partir **d'ingrédients de qualité** venant notamment de **France et d'Italie**, pour des pizzas gourmandes et bien garnies. On retrouve ainsi la #9 avec mozza, jambon à la truffe, ricotta à la truffe, champignons frais et basilic. Ou encore la #5 avec tomates, straciatella des Pouilles, huile d'olive infusée à l'ail, origan et petites tomates cerises. Le savoir-faire napolitain s'incarne dans **une pâte aérée** qui bénéficie d'une pousse exceptionnelle de **26 heures**, soit trois fois plus qu'à Naples. Grâce à cette fermentation longue, la pâte devient plus digeste, légère et moelleuse. Les pizzas sont ensuite **cuites au four à bois**, dans les règles de

l'art. Avec des prix toujours justes et abordables, Bricktop redonne toute sa dimension de partage et de convivialité à la pizza, faite avant tout pour rassembler.



# The Original Food Court

## Premier food court digital de France



A contre-courant des “dark kitchen” et de la création de “marques food virtuelles” exclusivement dédiées à la livraison, OFC s'impose sur le marché de la livraison comme **un acteur unique** en son genre. La marque rassemble en effet les cartes de restaurants déjà existants et reconnus au sein d'un même espace, devenant ainsi **le premier food court digital en France**. Loin des clichés des cuisines-labo cachées qui ne sont pas destinées à accueillir du public, les food courts d'OFC invitent au **click & collect et à la vente à emporter spontanée**. Le design extérieur et intérieur de chaque OFC a été créé par le célèbre studio international d'architecture **Crosby Studios**. Les façades colorées et les espaces d'accueil sont conçus comme des lieux de vie urbains et s'inscrivent au cœur des villes.

Avec son nouveau service de **Mix & Match**, OFC propose désormais de se faire livrer son **propre assortiment de produits** en choisissant parmi les plats iconiques des restaurants du catalogue, et ce en **une seule et même commande**. Une offre inédite sur le marché.

**Fort de son succès à Paris, en proche banlieue et à Lille, de prochaines ouvertures OFC sont déjà prévues dans le reste de la France à commencer par Nice, Nancy, Bordeaux ou encore Marseille au printemps/été 2022.**

