

DOSSIER DE PRESSE - SEPTEMBRE 2025

FELICITÀ

L'ART DE VIVRE ITALIEN SIGNÉ
PIERRE RIGOTHIER



UNE NOUVELLE AVENTURE CULINAIRE

Après avoir brillé avec son premier restaurant Lune à Vayres (33), salué dès son ouverture par le Guide Michelin, Gault & Millau et le Fooding, Pierre Rigothier aurait pu poursuivre sur la voie des tables étoilées. Mais il décide de créer autre chose : des lieux vivants, accessibles et festifs, où la gourmandise rencontre la convivialité. Ainsi est née Felicità, qui réunit aujourd'hui deux adresses complémentaires :

- **Felicità Trattoria à Vayres** : une auberge réinventée en trattoria moderne et chaleureuse.
- **Felicità Pizzeria à Libourne** : une pizzeria artisanale et vivante, posée sur les quais avec vue sur la Dordogne.

UNE PHILOSOPHIE CLAIRE : LA VRAIE CUISINE

Chez Felicità, tout repose sur l'authenticité et la qualité du produit.

- **Matières premières choisies avec soin** : farines biologiques françaises locales issues de blés anciens, fromages affinés et charcuteries importées directement d'Italie, viandes et légumes de producteurs locaux.
- **Le savoir-faire** : des sauces, des desserts aux pains, jusqu'aux fermentations naturelles qui donnent aux pizzas leur caractère unique.
- **Une carte au fil des saisons** : respect du rythme de la nature, créativité autour des produits du moment.

Pierre Rigothier signe ainsi une cuisine d'inspiration italienne et française, précise mais décomplexée, où le goût et le plaisir du partage passent avant tout.

POURQUOI L'ITALIE ?

L'histoire entre Pierre Rigothier et l'Italie débute lorsqu'il a tout juste 20 ans. Étudiant en BTS au lycée hôtelier de Talence, il participe à un concours culinaire européen à Venise. Son équipe remporte le trophée et Pierre gagne bien plus qu'une médaille : un goût pour l'Italie qui ne le quittera plus.

Avec Muriel, son épouse, l'Italie devient vite une destination de cœur. De leurs premiers voyages en amoureux en Toscane, en Sicile ou à Rome – où ils passeront leur lune de miel – ils rapportent vins, charcuteries et fromages. Plus tard, en famille, ils poursuivent cette découverte culinaire à travers Florence, Pise, Trieste, Lugano, la Sardaigne...

Pierre décroche ensuite l'opportunité d'y travailler, cuisinant pour des événements gastronomiques au bord du Lac de Côme ou en Sardaigne, où il anime durant trois étés des semaines culinaires au prestigieux Forte Village.

Cette passion prend une tournure encore plus professionnelle lorsque Pierre, fasciné par la panification et la pizza, se forme auprès de Bartolo Calderone à l'EPPPN (École Professionnelle de Pizza et de Panification Naturelle) de Bordeaux.

De ces expériences naît un rêve : ouvrir un jour une Salumeria et une Pizzeria. Avec Felicità, ce rêve devient réalité, célébrant l'Italie dans toute sa richesse et sa générosité.





FELICITÀ TRATTORIA – VAYRES

Installée en lieu et place du restaurant Lune, l'ancienne auberge de Vayres a été transformée en une Trattoria contemporaine. Pierres blondes, banquettes en velours, patio végétalisé et grand salon privé composent un décor à la fois élégant et convivial, pensé pour accueillir aussi bien des dîners intimistes que des moments festifs.

La carte, généreuse et variée, reflète la cuisine transalpine dans ce qu'elle a de plus gourmand :

- **Antipasti à partager** : arancini croustillants, vitello tonnato, burrata XXL, carpaccio de bœuf aux olives Taggiasche, terrine de foie gras du Sud-Ouest au Campari.
- **Pasta & Risotti** : la vraie Carbonara au guanciale et pecorino, fusillone au pesto de pistache et stracciatella, gnocchi maison au caviar Sturia, risotto à la truffe ou aux gambas sauvages.
- **Plats** : tagliata de bœuf, cotoletta alla milanese, tentacule de poulpe grillé ou poisson de la criée de Saint-Jean-de-Luz.
- **Desserts maison** : tiramisu onctueux, baba au limoncello, pavlova aux pêches, mousse chocolat minute 75 % Bélize, bignè chocolat.



À Vayres, la table se veut généreuse et accessible : menus du midi entre 19 et 22 €, menu découverte à 39 €, plats à emporter et une épicerie fine où l'on retrouve les produits phares de la maison (huiles d'olive, charcuteries, vins italiens).

Moment incontournable, **l'Aperitivo** met à l'honneur cocktails et assiettes gourmandes à partager. La programmation événementielle – concerts live, soirées brasero, brunchs dominicaux – fait de la Trattoria un véritable lieu de vie.

Felicità propose une sélection pointue de vins italiens et locaux, soigneusement choisis pour accompagner la cuisine. Chianti, Nero d'Avola, Moscato d'Astie, mais aussi crus bordelais et cuvées de vigneronns voisins : l'Italie et l'Aquitaine se répondent dans les verres.



FELICITÀ PIZZERIA – LIBOURNE

Sur les quais de Libourne, avec sa terrasse ouverte sur la Dordogne et son bar à cocktails animé, la Pizzeria Felicità est un lieu convivial, festif et chaleureux. Ici, pas de chichis : on vient pour se faire plaisir, partager un moment simple et joyeux, retrouver l'esprit des grandes tablées italiennes.

Un cadre accueillant et confortable, des banquettes moelleuses, une équipe souriante, une atmosphère décontractée... Felicità, c'est le restaurant comme on les aime : authentique, généreux et vivant.

En hiver, on retrouve la décoration soignée (réalisée par Caroline Tissier), les banquettes en velours, l'ambiance musicale qui fait le succès des établissements de Pierre.

Chaque service est un spectacle : les pizzaiolo confectionnent les pizzas dans la cuisine ouverte sur la salle équipée d'un four à Pizza napolitain, les serveurs tranchent et découpent à la minute les charcuteries et les fromages.

Au fond de la salle, un **vrai bar à cocktail** où les barmen jouent des shakers. On s'y retrouve en famille, entre amis, entre collègues ou en amoureux. On commande une planche de charcuteries et fromages italiens premium, un cocktail réalisé dans les règles de l'art et très vite les pizzas arrivent, sorties du four. La pâte est croustillante et fondante à la fois, la garniture généreuse, l'odeur du pain chaud, du jambon italien et du Parmigiano envahit la salle. Un verre de vin italien à la main, on ferme les yeux : c'est l'Italie qui s'invite sur les bords de la Dordogne.

En été, le restaurant se déplace sur les quais en bord de Dordogne. Les pizzaiolo s'installent dans un van transformé en camion à pizza relooké aux couleurs de la maison et cuisinent devant les clients une carte allégée dans une ambiance guinguette avec chaises longues, petites lumières et coucher de soleil.





Les Pizze

La pâte est préparée chaque jour avec des **farines biologiques de blés anciens et un levain naturel**, selon un savoir-faire traditionnel. Résultat : une pâte alvéolée, digeste et fondante, à la fois croustillante et moelleuse.

.Les incontournables classiques : Margherita, Cinque Formaggi, Capricciosa, Diavola...

.Les Pizze Signatures : conçues comme des plats à part entière où Pierre laisse parler sa créativité.

La base tomate est remplacée par des bases aux légumes de saison et les garnitures sont cuisinées :

- Betterave, ricotta fumée, lard de Colonata, noisettes
- Broccoli, gorgonzola, coppa, noisettes, roquette
- Aubergine, poulpe, gremolata, oignon rouge confit
- Courgette, courgettes rôties, olives, burrata, pesto, roquette

Autour des pizze, la maison propose également des **lasagnes, des salades et des desserts** : tiramisu, panna cotta, pizza gianduja ou glaces artisanales.

Pour l'apéritif, un vrai bar à cocktail complète l'expérience avec une carte de cocktails classiques – Spritz, Negronis, Espresso martinis, Gin & tonic ou plus originaux tous réalisés avec des alcools et liqueurs bien sourcés. Coté soft : une carte de cocktails originaux sans alcool et des boissons artisanales italiennes.

Felicità propose une **sélection pointue de vins italiens et locaux**, soigneusement choisis pour accompagner la cuisine. Chianti, Nero d'Avola, Prosecco, mais aussi crus bordelais et cuvées de vignerons voisins : l'Italie et l'Aquitaine se répondent dans les verres.

Le Bar

Nichée dans une alcôve, la Pizzeria cache un véritable bar à cocktails : **Classiques incontournables** : spritz, negroni, gin tonic, Espresso Martini...

Côté prix, la pizzeria est très accessible : pizza entre 12 et 20 €, antipasti de 5 à 15 €, desserts autour de 6 à 9 €, cocktails entre 8 et 12 €. Il y a aussi un coin épicerie, vente à emporter et livraisons (Deliveroo). Le lieu est privatisable pour des événements.

PIERRE RIGOTHIER, L'EXIGENCE GASTRONOMIQUE AU GOÛT D'ITALIE

Formé auprès des grandes maisons (Ritz, Laurent, Greenhouse, La Scène Thélème), Pierre Rigothier met aujourd'hui cette maîtrise au service de Felicità, où la gastronomie se veut accessible, festive et tournée vers l'Italie.

Avec Felicità, il signe deux adresses complémentaires qui célèbrent la même idée : bien manger, bien boire et partager des moments de vie.

