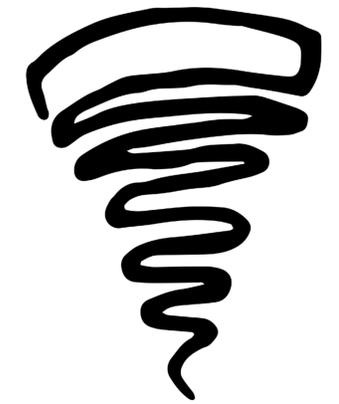
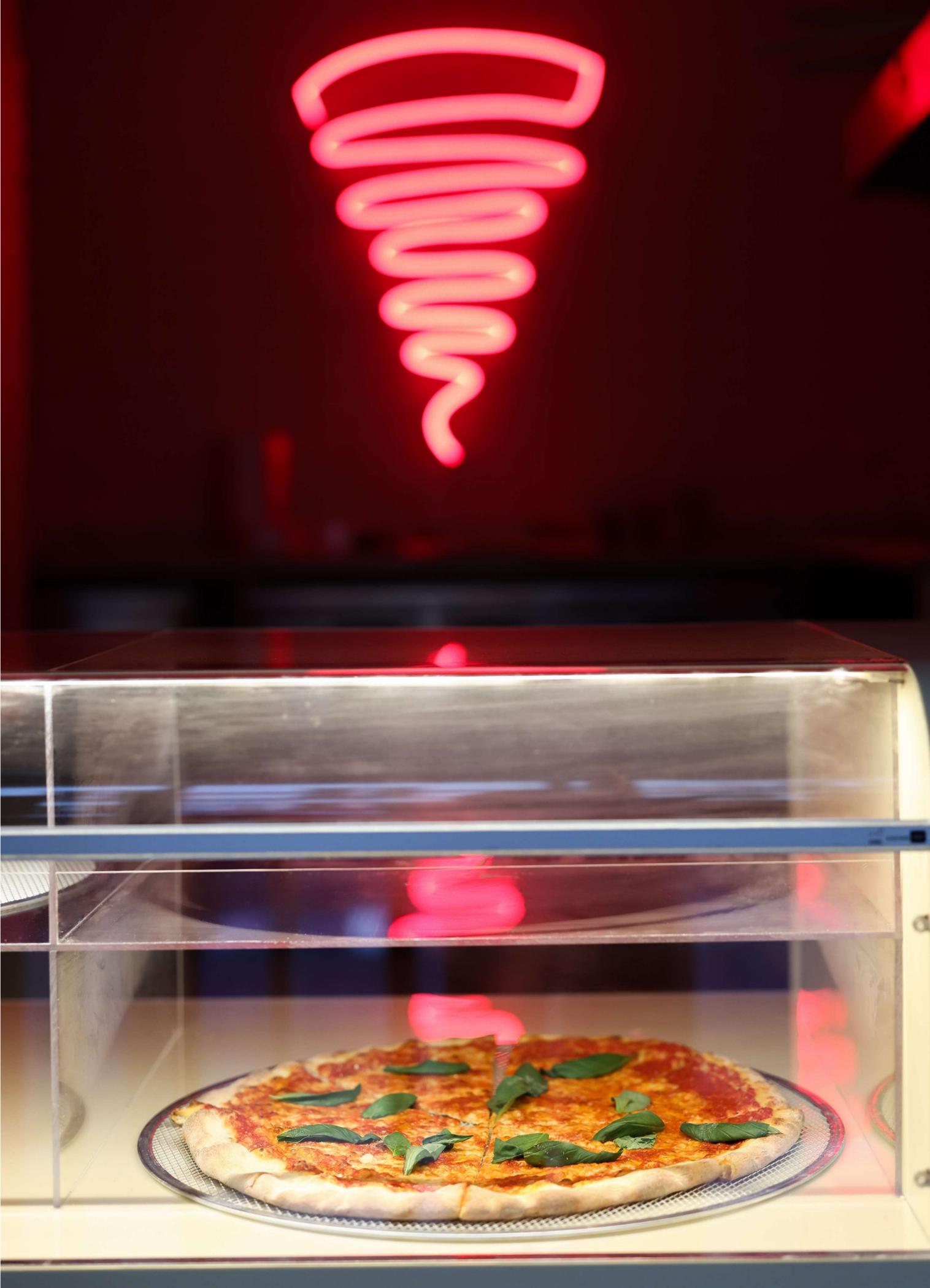




JAY'S PIZZA ^{NY}
NY SLICE SHOP

20 rue de Mazagran - 75010 Paris



Avec Jay's Pizza, Jayan Fazal-Karim et Simo Khalifa, sont bien décidés à nous faire découvrir l'authentique pizza des rues de New-York. Celle qu'on boulotte « à la slice » de midi jusque tard dans la nuit. Véritable icône indétronable de la street food newyorkaise, la pizza slice ne s'est pas encore imposée chez nous. Les deux amis, qui connaissent absolument chaque recoin de la grosse pomme, sont des food geeks qui n'ont pas lésiné sur un sourcing d'excellents produits italiens et la maîtrise d'une pâte américaine dans les règles de l'art. Ils s'inspirent de leurs spots italo-américains favoris pour délivrer ici à Paris l'expérience la plus emblématique des rues de NYC. Et côté design, ils font appel à Hypnos et au Studio Zyva pour une collab stylée.

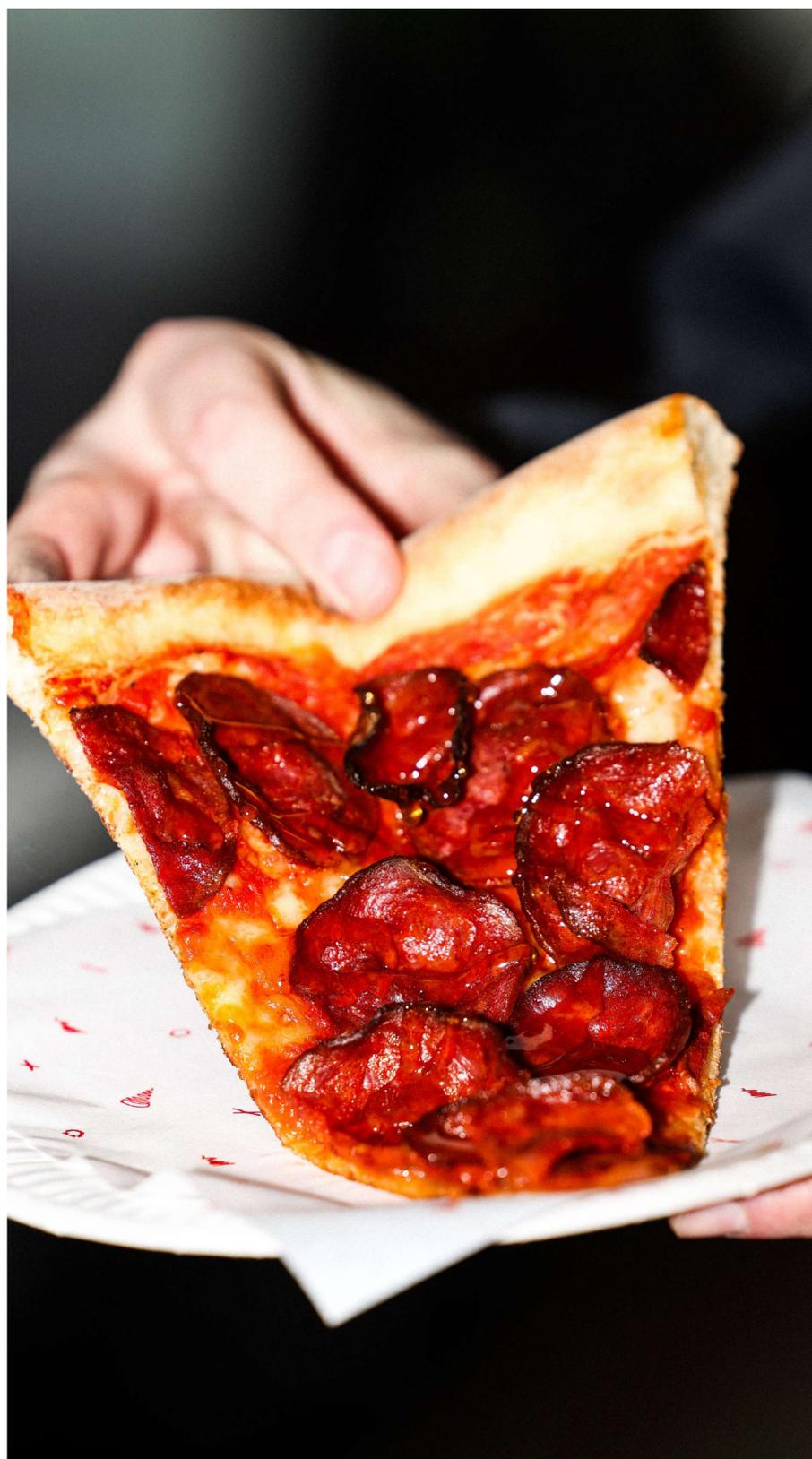
Génèse italo-américaine

Si Jayan Fazal-Karim et Simo Khalifa, se sont rencontrés durant leurs études à l'étranger, c'est leur attachement à New York qui lie leur amitié. De son côté, Jay a vécu à Washington et au Canada, avant de s'installer définitivement dans la grosse pomme, il y a 15 ans. Simo, quant à lui, vit à Paris mais a toujours voyagé plusieurs fois par an à NYC depuis sa plus tendre enfance et en connaît chaque recoin.

L'un travaille dans l'aviation, l'autre dans la tech. Pas du tout restaurateurs mais amoureux de bons produits, « passionnés de bouffe » comme ils disent, ils sont de fins connaisseurs des meilleurs spots newyorkais, des plus « fancy » aux plus « dans leur jus », de la street food à la gastronomie. Mais ils reviennent inlassablement aux adresses italo-américaines mythiques, celles où on se dit qu'on est à NYC et nulle part ailleurs. Ils voyagent aussi ensemble en Italie où la famille de Jay possède un domaine producteur d'huile d'olive, miel, et de vins bio d'exception ainsi qu'une table étoilée en Toscane dont les produits viennent directement du domaine. Autant dire que la culture food italo-américaine coule littéralement dans leurs veines.







Et leur plus grand plaisir, en toute simplicité, c'est évidemment une bonne pizza slice. Celle que l'on boulotte en plein « craving » à toute heure, celle que l'on chope après quelques verres entre potes, celle qui reconforte instantanément. Faute de retrouver la même expérience à Paris, ils décident de créer leur propre spot en s'inspirant autant des adresses très pointues, comme Scarr's ou L'industrie, que des icônes populaires incontournables telles que Joe's Pizza.

La New-York slice authentique

Jay's Pizza nous embarque sur les trottoirs de Brooklyn avec une carte courte de quatre pizzas, mais toutes puristes. Tout commence par la maîtrise sans compromis d'une pâte fine, à la croûte croustillante qui mûrit pendant 48h. Impossible de la réaliser sans les fameux ustensiles que Jay et Simo ont spécialement importés de NYC.

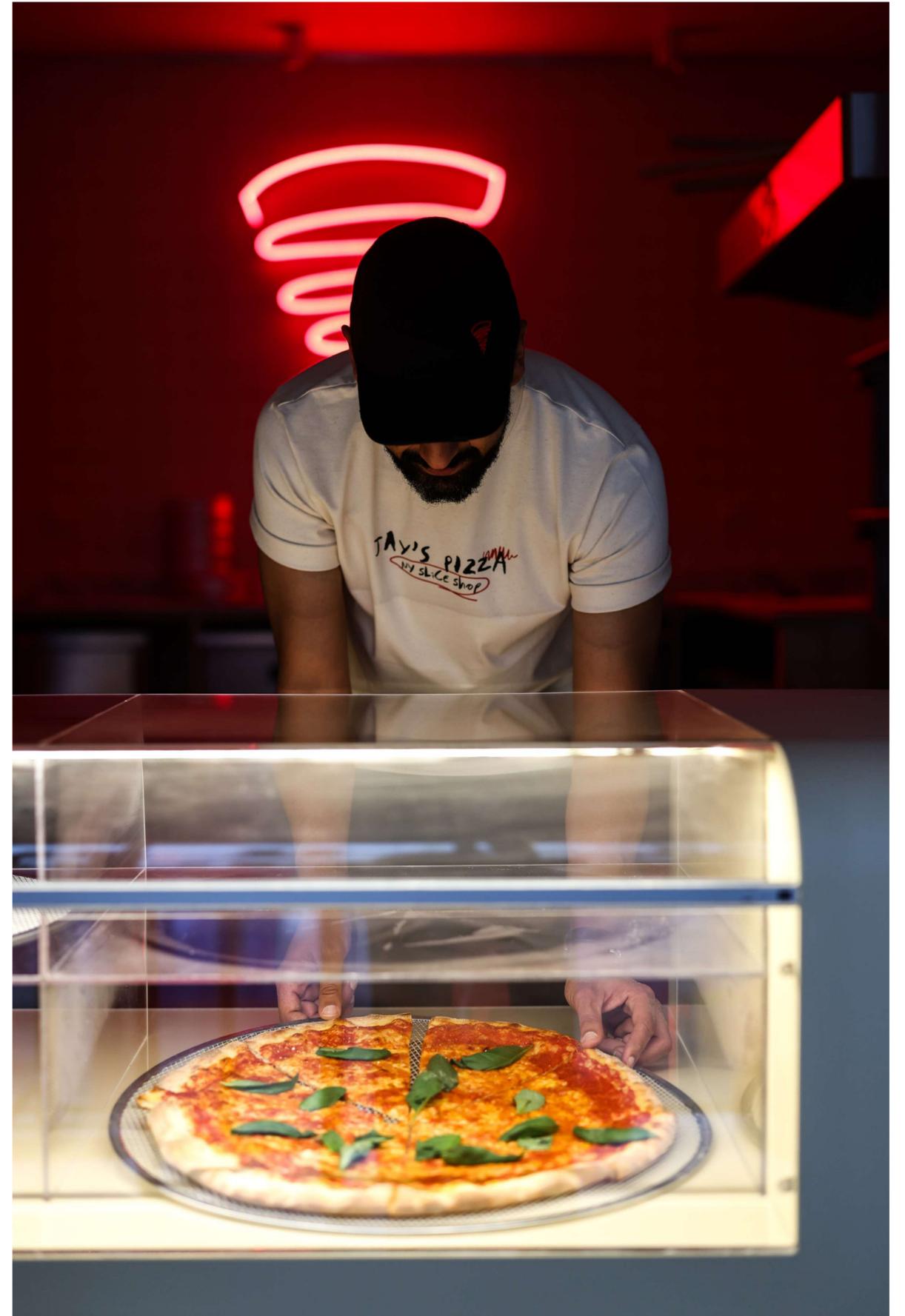
Pour les ingrédients, en revanche, le sourcing est 100% italien et provient des meilleurs producteurs et fournisseurs de tables étoilées locales. L'huile d'olive, par exemple, est celle du domaine familial de Jay, tandis que le parmesan et la mozza, à la saveur exceptionnelle, sont tous les deux AOP. La farine provient de la côte Amalfitaine, près du Vésuve, qui en fait une farine particulièrement riche en gluten et confère ainsi à la pâte une élasticité incomparable.







Au-delà du sourcing impeccable, le secret d'une démente pizza réside également dans la réalisation d'une sauce tomate à la qualité irréprochable. Chez Jay's, elle est confectionnée à partir de petites tomates romaines bien sucrées, choisies à pleine maturité. En résulte alors une sauce tomate gourmande à la saveur parfumée. Une attention toute particulière est donnée à la façon d'étaler la sauce sur la pâte. De manière circulaire, la quantité à appliquer et le geste doivent être savamment maîtrisés afin que la pâte ne soit ni trop craquante, ni trop humide. Une fois garnies, les belles rondes sont ensuite engouffrées dans les entrailles d'un four, dont les dimensions ont été adaptées à la vraie pizza newyorkaise. Elles en ressortent dorées et croustillantes à souhait...



L'iconique Classic Cheese

« Le bon basique »... La cheese pizza slice est à la street food newyorkaise ce que le t-shirt blanc parfaitement coupé est à la mode.

Difficile de faire plus classique, mais aussi indispensable, qu'une New-York style cheese pizza. Ici, l'iconique « Classic Cheese » est garnie de la fameuse sauce tomate maison, d'une mozzarella fior di latte d'exception puis, à la sortie du four, d'une avalanche de parmesan AOP fraîchement râpé et de basilic frais.







La Pepperoni complètement culte

Emblème suprême de la pop-culture américaine, celle que l'on a tous vue dans les films et qui a été maintes fois dessinée dans les cartoons, c'est évidemment la Pepperoni. Sa pâte est garnie de sauce tomate maison, puis est très généreusement tapissée de mozzarella fior di latte, de parmesan AOP et de lamelles de Pepperoni. Charcuterie typiquement italo-américaine, Jay a réussi à la faire produire sur-mesure par un boucher parisien pour retrouver le vrai goût US.



Pizza Rubi, celle des connaisseurs

Elle s'inspire du très célèbre plat de « penne alla vodka », un classique que l'on retrouve dans tous les restaurants traditionnels sicilo-newyorkais et dont l'origine de la recette fait l'objet de nombreux débats entre les italiens et les américains. La pizza Rubi rend hommage à la pizza préférée de Jay et Simo, la *Tie Dye* du restaurant Rubirosa. Situé en plein cœur de New-York, ils furent les premiers à réinventer la recette de penne alla vodka en salivante pizza. De retour à Paris, les deux amis imaginent leur propre version. Combinant sauce tomate maison, réhaussée avec de la crème et de la vodka afin d'obtenir une sauce onctueuse et savoureuse, mozza fior di latte et parmesan AOP râpé, cette pizza est à se damner...





Monthly Special

Chaque mois, une nouvelle pizza fera son apparition à la carte. Une pizza qui laissera pleinement la créativité du chef s'exprimer et qui changera au gré des saisons, de collab' stylées, ou selon les nouvelles idées que Jay et Simo auront dénichées à New-York ou à Paris.



Playful place



Pour le design du lieu, Jay et Simo ont fait appel à l'agence Hypnos et au studio Zyva. Les deux designers ont travaillé main dans la main sur la conception d'un espace ludique, aux accents rétrofuturistes, inspirés des pizzerias les plus emblématiques de New-York. Pour ce projet, ils interprètent la forme ronde de la pizza et de ses tons beiges et rouges.

L'espace est divisé en deux : l'un pour nous accueillir, recouvert d'un délicat béton ciré clair de la tête aux pieds, et l'autre pour la cuisine, habillé d'un chaleureux carrelage aux joints rouge vif, qui rappelle la maison de Jean-Pierre Raynaud et les pizzerias typiquement newyorkaises. Le fringuant comptoir au volume monolithique, renforce cette division. Le mobilier, lui, a été réalisé sur-mesure avec des structures métalliques. Il fait référence aux échafaudages omniprésents dans les rues newyorkaises. Quelques éléments de décoration rétro ont également été ajoutés et renforcent ainsi l'atmosphère « playful » du lieu, comme ces cubes suspendus qui nous replongent en enfance, ou ces rails de dominos en guise d'objets signalétiques.

En revisitant l'esthétisme newyorkais, les deux designers ont créé un lieu unique et original, qui reflète leur vision disruptive de l'architecture et du design.







INFORMATIONS PRATIQUES

JAY'S PIZZA

20 rue de Mazagran

75010 Paris

Ouvert du mardi au samedi

De 12h à 15h et 19h à 1h

Classic Cheese, 3,90€ la slice

Pepperoni, 4,50€ la slice

Ruby, 5€ la slice

Monthly special, 4,50€ la slice

Spicy Honey et Pesto additionel : 0,50€

CONTACT PRESSE

Woki Toki

Amandine Thouin | amandine.thouin@wokitokiparis.com

