

DOSSIER DE PRESSE

addommié



Non, vous ne rêvez pas ! Napoli a bien pris ses quartiers à deux pas de la Place des Vosges. Nul besoin de casser sa tirelire avec un billet d'avion, il suffit de prendre la direction de la rue des Tournelles et de s'arrêter au numéro 41 pour se dépayser. C'est ici, chez Addommè (chez moi, en napolitain), que s'affaire le pizzaiolo Matteo Caprioli (ex-Big Mamma, Daroco) avec son compère Idris à la gestion des opérations. À grands renforts de pizzas napolitaines et de quilles transalpines, le binôme dirige ce repère chaleureux où l'on se retrouve comme chez soi pour partager un morceau de vie et de pizza.

En bonus ? La playlist concoctée avec amour... et malice.





LA NAPOLITAINE

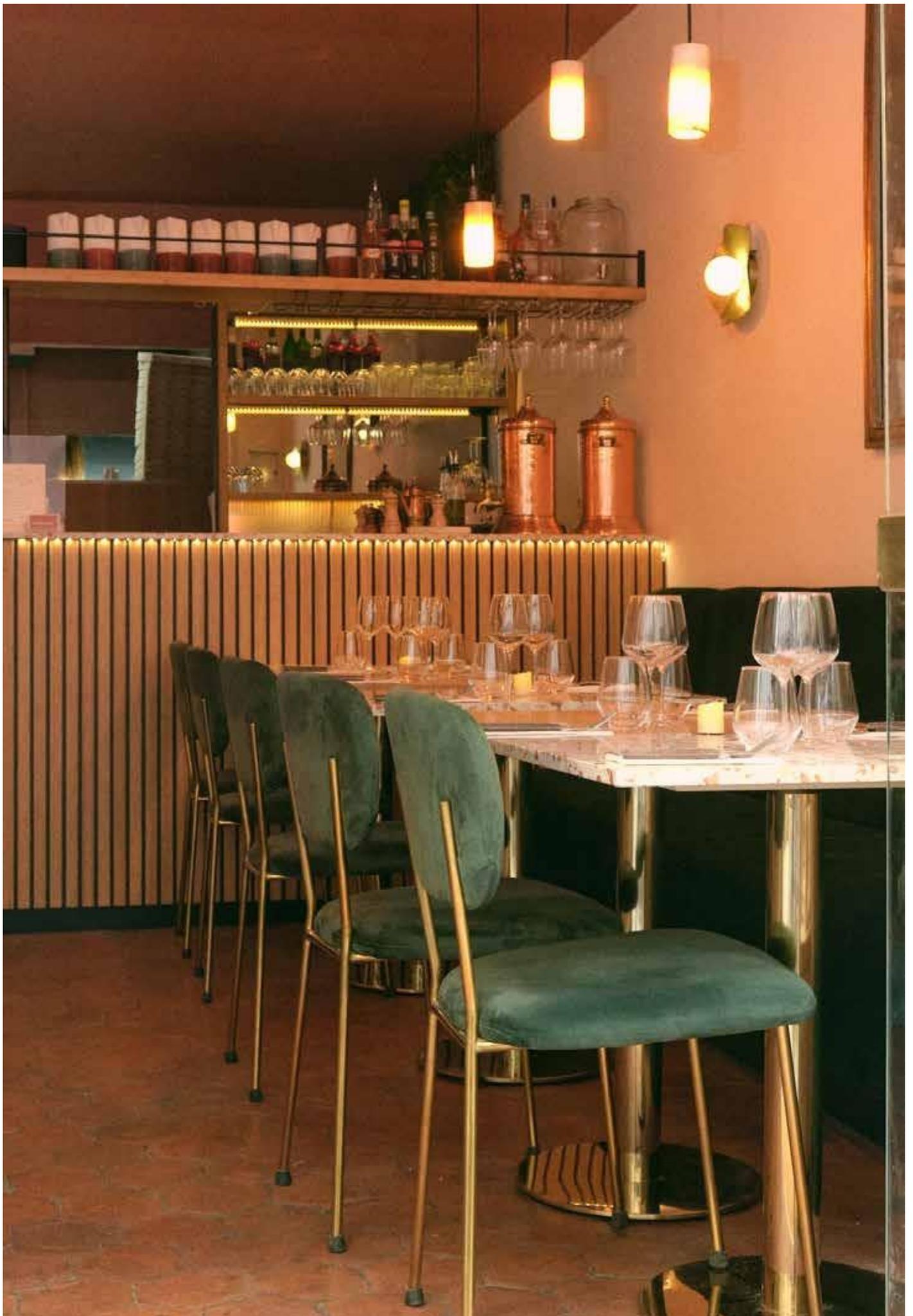
Entre ces quatre murs, la Napolitaine règne en reine ! Si la prononciation n'est pas évidente, sa confection ne l'est guère plus. L'évidence est ailleurs, du côté de Matteo, ce Napolitain pure souche qui a ouvert en juin 2022 sa pizzeria en plein cœur du Marais. Si les aficionados de la Napolitaine sont nombreux, rares sont ceux qui parviennent à la dompter. Chez Addommè on le sait, sa confection nécessite de respecter un cahier des charges bien précis et un savoir-faire artisanal. Ingrédients, hydratation de la pâte, gestes, cuisson, chaque étape est clé pour obtenir une pizza aux bords bien gonflés à la texture moelleuse.

Mais qu'est-ce qui rend la pizza Addommè aussi *deliziosa* ? Il y a d'abord sa pâte, élaborée à partir de farines italiennes dont le blé est pressé à froid. C'est grâce aux techniques de fermentation (entre 36 et 48h même...) dont Mattéo a le secret que la pâte est si digeste.

A tel point qu'on s'en ferait bien une deuxième. Quant à la cuisson, elle nécessite autant de précision que la confection ! Soigneusement réalisée dans un four en provenance de la cité parthénopéenne (ndlr : comme son proprio), elle est étudiée au degré près pour obtenir un résultat conforme aux canons napolitains. On vous l'a dit Napoli n'est qu'à deux pas !

Pour la garniture, Matteo réalise chaque saison sept recettes originales. Son imagination débordante ne manquera pas de surprendre même si les classiques rassurants sont aussi mis à l'honneur. Une carte aux choix limités qui atteste de la qualité et de la fraîcheur mais offre tout de même la possibilité aux nombreux habitués des lieux de s'essayer à toutes les propositions sans jamais se lasser. Et, pour les amoureux des apéros à rallonge, Addommè propose également des antipasti. Deux recettes de gnocchis gratinés au four sont également proposées pour les amateurs de diversité !





Côté sucré, on préfère vous prévenir, il sera difficile de renoncer au Tiramisu de Matteo. Un tiramisu qui est ici « pimpé » et revisitée en version plus raffinée et plus légère. Le mascarpone est remplacé par une crème allégée à la chantilly pour une texture plus aérienne. Le restaurant collabore d'ailleurs avec la pâtisserie Brigat (située dans la même rue, à seulement quelques mètres) pour la confection de certains composants des desserts comme la brioche feuilletée fourrée à la crème pâtissière. À ne pas manquer (pour les plus gourmands), la pizza recouverte de pâte à la pistache et de chocolat blanc fondu... Régressive à souhait !



La carte des vins poursuit ce savoureux voyage en proposant des quilles d'Italie dont la plupart des références sont des vins naturels ou en biodynamie, sans s'interdire quelques quilles conventionnelles pour satisfaire toutes les soifs.

RETOUR AUX SOURCES

Chez Addommè, chaque ingrédient est soigneusement sélectionné auprès de producteurs pointus. La farine utilisée pour la pâte à pizza est composée d'un mélange de 00 et 110 (semi-complète) issu du Molino Vigevano en Lombardie, un moulin qui extrait le germe de blé à froid pour conserver toutes les valeurs nutritionnelles du blé.

Pour la base de la pizza, Matteo travaille plusieurs variétés de tomates cultivées sur les pentes du Vésuve en « terra dei fuochi ». Sélectionnées pour leur goût, elles sont ensuite travaillées dans les règles de l'art(isanat). Pour élaborer sa préparation, Mattéo a mis au point une technique permettant d'obtenir la texture



UN BINÔME



Chef pizzaiolo depuis 17 ans, Matteo Caprioli prend la pizza très au sérieux. Ce Napolitain a arpenté les quatre coins du monde pour apprendre et transmettre son savoir-faire. Après Zurich, Amsterdam, Londres... Matteo a finalement posé ses valises à Paris où il a officié au sein du groupe Big Mamma en tant que chef exécutif des différents établissements, avant de rejoindre le restaurant Daroco. C'est finalement à 29 ans qu'il a choisi d'ouvrir son propre chez lui.

Accompagné dans cette nouvelle aventure, Matteo a pu compter sur son ami et associé Idris avec qui il forme un duo très complémentaire. A deux, ils font ce qu'ils savent faire de mieux : faire plaisir en se faisant plaisir. Une énergie naturelle qui fait, en somme, toute la différence. En salle, la spontanéité, la douceur et le sourire d'Idris feront passer toute envie de commander à emporter ! Dans ce restaurant à taille humaine qui se mue au fil du repas en lieu de rencontres, on se sent comme chez soi et on y prend vite ses quartiers !



LA CERISE SUR LA PIZZA

À l'étage inférieur, la cave voûtée a été entièrement aménagée pour recevoir jusqu'à 18 convives. Privatisable, celle-ci donne la possibilité de se retrouver et de célébrer les événements de la vie en joyeuse compagnie !

addomme

ratisee

Menu
Lunch
Dinner
Drinks
Desserts
Wine
Cocktails
Specials
Seasonal
Offers
Reservations
Contact Us
Address
Phone
Email

Beers
Wines
Cocktails
Desserts



INFORMATIONS PRATIQUES

Addommè
41 Rue des Tournelles
75003 Paris

Tél : 07 77 30 45 39

Du mardi au samedi 12h-15h / 19h-23h

@pizzeria_addomme
www.addomme.com

Privatisation possible

18 couverts au sous-sol
18 couverts en salle
10 couverts en terrasse

Réservation conseillée
Possibilité de commander à emporter

Pizzas : 13€ – 20€