



FAGGIO x CHARLIE ANNE x KÉVIN VERNET





A Pigalle, **Faggio** ne fait pas les choses à moitié. Portée par Victor, Philippe et Ennio, la pizzeria s'est imposée comme une table généreuse où la pizza est avant tout un prétexte au partage et au plaisir.

C'est dans cette ambiance de grandes tablées et de discussions animées que la rencontre avec **Charlie Anne**, ancien candidat de Top Chef, joyeusement épicurien et **Kévin Vernet**, champion de France de Pizza 2025, a pris forme. Un match immédiat, nourri par un même goût pour les idées libres et ce petit supplément d'âme du bon vivant.

De cette rencontre naît un menu à quatre mains, proposé les **mardi 10 et mercredi 11 février au dîner**, pensé comme une revisite décomplexée de la pizza, en six temps.

Pour l'occasion, **Faggio** confie son majestueux four à bois aux deux chefs. Ici, la pâte devient un terrain de jeu : trompe-l'œil en ouverture, anti-pasti revisités, parts marines ou terriennes, trou normand givré et final sucré inattendu, le tout arrosé d'une belle sélection de vins.

[Au menu](#)

Amuse-bouche trompe-l'œil, autour d'un consommé de tomates lacto-fermentées, huile de basilic et origan

Part pizza « Anti-Pasti », œufs de poisson fumés, betterave en croûte de sel, vinaigre de géranium, oseille et pickles de roses

Part pizza n°1, carabineros, crémeux de cervelle, sauce bouillabaisse perlée, livèche et roquette sauvage

Trou normand glacé, glace à la pâte à pizza et calvados

Part pizza n°2, topinambour rôti, agneau, et ail noir

Part pizza dessert, millefeuille de pâte à pizza, glace champignons, caramel à l'origan, chantilly mélilot et praliné noisette