

# Recettes Mamma Mia !

## Par Julien Serri

Julien Serri se définit comme cuisiolo : cuisinier et pizzaïolo, il réinvente l'art de la cuisine italienne, à commencer par la pizza.

Il lance Magna, pour proposer une version street-food de la pizza, à savourer en portofoglio. Pour redécouvrir avec beaucoup d'originalité ce classique indétrônable.

Il gagne en 2019 le championnat de pizza a due. Il met à l'honneur la tradition et le savoir-faire italien, en veillant à toujours rester accessible, sans jamais se prendre au sérieux.

Dans son parcours ? Les basiques de la cuisine italienne, expliqués simplement, avec beaucoup de passion. Le chef Julien Serri partage l'héritage familial, et vous donne toutes les clés pour vous approprier ces recettes, dans les règles de l'art de la tradition italienne.



Risotto à la tomate

Focaccia

Carpaccio d'oranges

Spaghetti cacio e pepe

Bella Nissa

## Par Julia Sedefdjian

Julia Sedefdjian est la cheffe et propriétaire du restaurant Baieta (bisou en niçois), dans le 5ème arrondissement de Paris.

A seulement 21 ans, cheffe du restaurant Les fables de la Fontaine, elle obtient une étoile et devient la plus jeune cheffe étoilée. Trois ans plus tard, elle renouvelle l'exploit avec son établissement Baieta.

Originnaire de Nice, elle défend une cuisine du Sud, accessible, savoureuse et incarnée, sans jamais perdre de vue l'excellence des saveurs.

Dans son parcours ? Des recettes traditionnelles du Sud, pour un voyage au coeur des saveurs de la méditerranée. Julia transmet son héritage niçois et vous raconte l'histoire des produits qu'elle travaille. Découvrez la cuisine maison d'une cheffe étoilée...



Pissaladière

Panisse

Mayonnaise végane

Fricassés à la niçoise

Confits d'oignon

Panna cotta coco

Brownie végan