

Recettes Mamma Mia !

Par Julien Serri

Julien Serri se définit comme cuisïolo : 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

JJulia 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.

Originaire 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 cœur 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