

Information presse - Octobre 2025

FELICITÀ

Après la pizza napolitaine, place à la pizza d'auteur selon Pierre Rigothier

A Libourne, sur les quais, la pizzeria Felicità incarne une nouvelle génération de tables italiennes : créative, artisanale et joyeusement décomplexée.

Derrière le four, Pierre Rigothier, anciennement étoilé, signe une carte de pizzas d'auteur où les saisons et le levain dictent la créativité du chef.



Des pizzas de chef, pleines de vie et de saison

Chez **Felicità**, la pizza n'est plus une simple base à garnir, mais un véritable **terrain d'expression culinaire**.

Tout commence par la pâte qui se travaille comme un pain : farines biologiques issues de blés anciens, levain naturel, fermentation lente. Résultat : une pâte légère, alvéolée, digeste — base d'un travail culinaire où la pizza devient une création à part entière.

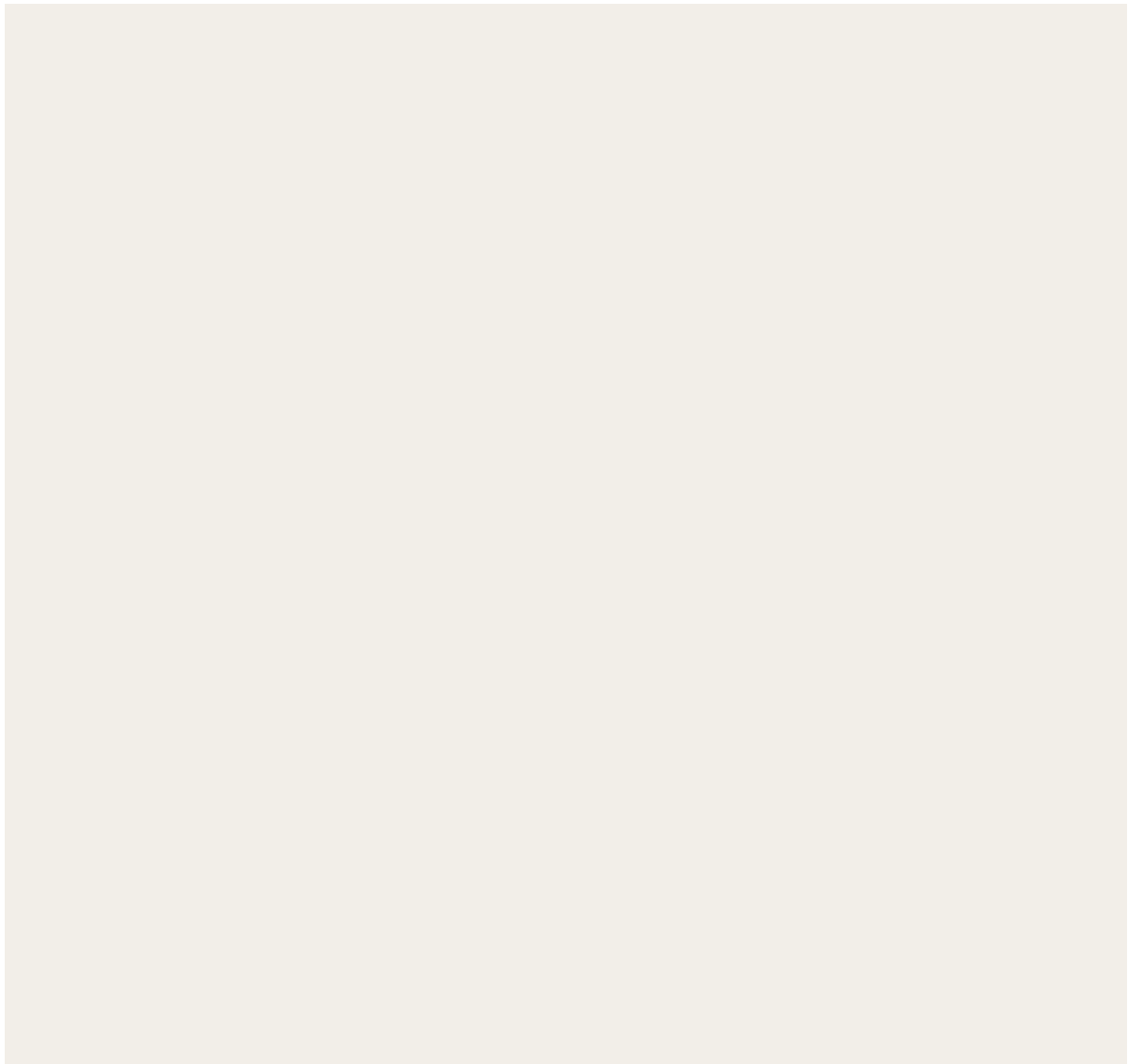
Pierre Rigothier imagine ensuite des **associations de saison inattendues** :

- Crème de betterave, gorgonzola, N'duja, chutney de poire, noisettes, épinards
- Crème de courge, ricotta fumée, salame, stracciatella, oignon rouge, graines de courge, roquette, basilic
- Crème de pomme de terre, Pecorino Pepato, mozzarella, speck, crème de mascarpone à la truffe Melano
- Crème d'épinard, mozzarella, porchetta, œuf, stracciatella, noisettes, pousses d'épinards, poivre

Chaque pizza est pensée comme un **équilibre entre justesse, texture et gourmandise**, avec des produits soigneusement sourcés et une cuisson précise.

Certaines créations se passent même de tomate pour laisser s'exprimer les légumes, les herbes, les huiles parfumées.

Une approche culinaire **à la croisée de la pizzeria artisanale et de la bistronomie**, fidèle à la philosophie de Pierre : bien manger sans compromis sur la précision.



Un chef formé entre Bordeaux et l'Italie

Avant Felicità, Pierre Rigothier a fait ses armes dans les grandes maisons (Ritz, Laurent, La Scène Thélème...) avant de se tourner vers une cuisine plus libre.

C'est en Italie — entre le Lac de Côme et la Sardaigne — qu'il découvre la simplicité raffinée de la cuisine transalpine. Passionné de panification, il se forme auprès du maître pizzaiolo **Bartolo Calderone** à l'EPPPN de Bordeaux : une révélation. De là naît Felicità,

un hommage à l'Italie du quotidien, à ses produits et à l'art de la convivialité.



Et pour prolonger l'expérience... La Trattoria de Vayres

À quelques kilomètres de là, **Felicità Trattoria** poursuit la même philosophie dans un esprit d'auberge moderne. Pierre Rigother y signe une **cuisine italienne généreuse et de saison**, mêlant produits locaux et inspirations transalpines : antipasti à partager, pasta maison, risotti, plats du marché... Le tout dans un décor chaleureux — pierres blondes, patio végétalisé, banquettes en velours — pensé pour accueillir aussi bien les dîners intimistes que les moments festifs. La Trattoria s'anime au rythme des **apéritifs, brunchs dominicaux, soirées brasero et concerts live**, faisant de Vayres un vrai lieu de vie autour de la table. Une belle alternative pour découvrir une autre facette de Felicità : plus gastronomique, mais toujours accessible et conviviale.



[Unsubscribe](#) or [Manage Preferences](#)