

J E R E M Y

V I A L E

CASA VIALE  
CÔTÉ PIZZA  
NANO





# Révolution dans le monde de la pizza : le chef Jérémy Viale lance ses pizzas de dégustation

Originaire de l'Ain, Jérémy Viale s'est reconverti dans la pizza en 2016. Aujourd'hui à la tête de trois pizzerias « Casa Viale » et « Côté Pizza » dans son département, il est également associé avec deux anciens de chez Georges Blanc – Antoine Maillon et Frédéric Desmurs – au sein des établissements « Nano » : la Nano Trattoria, grand restaurant qui a ouvert en janvier 2021 à Lyon, et le Nano Café, à Megève. Passionné par son sujet, il a participé à plusieurs championnats et a notamment remporté le championnat d'Europe de la pizza en 2018, ainsi que le championnat de France et du monde à Parme l'année suivante, en duo.

Avec sa créativité sans limites et son exigeante sélection des ingrédients, ce chef de 33 ans apporte sa touche personnelle à ce plat national italien dont les Français sont les deuxièmes plus gros consommateurs au monde.

Dès le mois de juin, Jérémy Viale proposera donc ses nouvelles pizzas « de dégustation » dans ses deux restaurants de Lyon et Megève, ainsi que dans sa nouvelle adresse qui ouvrira cet été à Saint-Tropez. Ces pizzas, dressées minute à la part et savourées à table, viendront s'ajouter à sa carte habituelle.





# Une pizza minutieusement dressée

Trois pizzas de dégustation figureront à la carte de ses trois adresses, dont les recettes vont varier au gré des saisons. Au menu de ce premier opus ?

L'association qui a fait mouche lors du championnat du monde, qui a consacré Jérémy Viale : sur une base d'épinards et ricotta, le chef vient déposer des épinards tombés à l'ail, ainsi que des **gambero rosso** juste saisies dans un beurre citronné. Dans un audacieux mélange terre-mer, il ajoute du **culatello**, cette charcuterie italienne typique de Parme.

Pour la seconde recette, il s'est inspiré du traditionnel ceviche péruvien, avec une base de guacamole pimenté et citronné, un tartare de **gambero rosso** à la coriandre, des agrumes et quelques pickles d'oignon rouge. A la pince, le chef viendra intercaler des fleurs en trompe-l'œil : avec de la ricotta séchée et un confit citron-kumquat, il reproduit des marguerites, qui apporteront une touche de délicatesse supplémentaire à la pizza.

Enfin, il associe dans une troisième recette l'artichaut, la poire et le foie gras. Sur une purée crémeuse d'artichauts viennent se blottir des artichauts à la barigoule et un foie gras français poêlé, bien moelleux. Une préparation croquante à la poire crue vient parfaire le tout, avec une poire travaillée en compotée et un gel de poire au poivre de Sichuan.





# Une pâte mûrement réfléchie

---

Outre les produits nobles, une grande importance est accordée à la pâte, préparée à partir de farine de blé italienne bio du moulin à pierre Mulino Marino. La pâte des pizzas de dégustation n'a rien d'une pâte classique, romaine ou napolitaine.

Plus hydratée que les pâtes à pizza ordinaires, elle est préparée en deux temps, avec des adjonctions de levain naturel et de céréales. Après une pousse à température ambiante, on passe à la cuisson, qui se déroule en trois étapes : d'abord, la pâte passe au four vapeur, puis au four sec, et enfin au four à pizza. Un processus hors normes qui demande 24 heures de réalisation !

Résultat : une pâte épaisse, croustillante à la coupe, moelleuse à la dégustation, dont la mie aux alvéoles régulières est onctueuse, comme dans une flûte ou dans une baguette. Dès qu'elle sort du four, la pâte est découpée en six, et les éléments sont immédiatement dressés sur chaque part, ce qui donne du volume à l'assiette.

Elles sont ensuite dégustées dans le cadre chaleureux du restaurant, pour une expérience optimale.





# Pizza + sauce, le combo gagnant

---

Au-delà du travail de la pâte et des garnitures, Jérémy Viale rend hommage à une tradition bien française, « **un marqueur fort de notre gastronomie** » : la sauce. Ainsi, chaque pizza est pensée avec une sauce qui viendra la napper en touche finale : pour la pizza aux épinards, il prépare, avec les têtes des gambero rosso, une bisque, twistée avec des saveurs asiatiques comme le curry rouge. La pizza façon « ceviche à la péruvienne » sera quant à elle accommodée d'une sauce à la manière d'une leche de tigre, et d'une huile de coriandre.



# INFORMATIONS PRATIQUES

## CASA VIALE

4 Rue des Granges,  
01800 Meximieux  
04 37 63 98 34

Mardi et mercredi de 11h30 à 13h30 & 18h30 à 21h30

Vendredi de 11h30 à 13h30 & 18h30 à 22h

Samedi et dimanche de 18h30 à 21h30

[www.casa-viale.com](http://www.casa-viale.com)

## CÔTÉ PIZZA

80 Rue Alexandre Bérard,  
01500 Ambérieu-en-Bugey  
04 69 18 54 65

Du mardi au samedi de 11h30 à 13h30 & 18h30 à 21h30

## NANO TRATTORIA

16 Rue de la Navigation,  
69009 Lyon  
04 74 01 75 67

Du lundi au mercredi de 11h30 à 14h & 18h à 21h30

Du jeudi au samedi de 11h30 à 14h & 18h à 22h

Dimanche de 18h30 à 21h30

[www.trattorianano.com](http://www.trattorianano.com)

## NANO CAFFÉ

21 Rue Mgr Conseil,  
74120 Megève  
04 50 21 25 01

Du lundi au dimanche de 12h à 23h

[www.nano-caffe.fr](http://www.nano-caffe.fr)