

PIZZERIA

N° 900™

NAPOLITAINE

OUVRE SA NOUVELLE ADRESSE DÉDIÉE À LA PIZZA NAPOLITAINE À STRASBOURG

**Après Lyon, NO.900 poursuit son développement en France
avec une deuxième adresse dans l'Hexagone.**

Dédiée à la pizza napolitaine et seule chaîne de restauration certifiée AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), **l'enseigne dévoilera un restaurant de 70 m²** où retrouver ce qui fait sa signature : une **pâte fermentée 48 heures**, des produits italiens soigneusement sélectionnés, une cuisson à 900°F et le **savoir-faire de Mirko D'Agata, triple champion du monde de la pizza**. Une nouvelle table strasbourgeoise complétée par un véritable « Alimentari » et, dès avril 2027, une terrasse de 26 places.



UNE HISTOIRE DE PÂTE, DE FEU ET DE SAVOIR-FAIRE

Chez NO.900, tout commence par la pâte. Longuement fermentée, étirée à la main, garnie avec précision puis **saisie à 900°F (près de 480°C)**, elle gonfle sous l'effet de la chaleur intense du four et révèle, en quelques instants, cette texture souple et aérienne **caractéristique de la pizza napolitaine**.

Derrière ce savoir-faire, il y a notamment **Mirko D'Agata, triple champion du monde de la pizza (2019, 2025 et 2026) et gardien de la culture napolitaine chez NO.900**. Fermentation, cuisson, geste, sélection des ingrédients : il veille à transmettre les techniques qui font la **singularité de cette pizza**, tout en cultivant des liens étroits avec les producteurs et fournisseurs italiens.

Une manière de **faire voyager un savoir-faire profondément ancré à Naples**, sans jamais perdre ce qui fait l'esprit de la pizza : sa **simplicité et sa générosité**.

Cette exigence est au cœur du concept NO.900, dont les restaurants sont **certifiés par l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)**, la seule chaîne au monde, organisme qui œuvre à la préservation et à la promotion de la véritable pizza napolitaine à travers le monde.

Après une première adresse à Lyon, **Strasbourg marque aujourd'hui une nouvelle étape dans le développement français de NO.900**.



Côté pizzas, les **incontournables Margherita et Marinara, certifiées AVPN**, côtoient des recettes qui évoluent au fil des saisons. **Une carte fidèle aux fondamentaux de la pizza napolitaine**, tout en laissant place à la créativité de NO.900.

Et parce que l'Italie se savoure aussi à plusieurs, stracciatella di burrata crémeuse, arancini, caponata et planches de charcuteries italiennes invitent au partage. Le tout **accompagné d'une sélection de vins italiens, de cocktails et de desserts aux accents transalpins**.

Une **carte simple et généreuse**, où la qualité des produits et la maîtrise du geste racontent, à leur manière, la passion de NO.900 pour la culture italienne. Margherita, Marinara... à table !

UNE NOUVELLE TABLE RUE DU PARCHEMIN

C'est au **4 rue du Parchemin**, dans un restaurant de 70 m² et 47 places assises, que NO.900 accueillera les Strasbourgeois. Pensé comme un véritable lieu de vie, l'espace met à l'honneur une cuisine ouverte, un bar et un espace « Alimentari » où retrouver une sélection de produits italiens. Ici, **la pizza se prépare sous les yeux des convives**. Bois chaleureux, carreaux noirs, miroirs, touches dorées et grand comptoir dessinent une **atmosphère contemporaine, chaleureuse et vivante, pensée pour s'installer autour d'une pizza tout juste sortie du four, partager quelques assiettes à l'heure de l'aperitivo ou prolonger la soirée autour d'un verre**.

Dès avril 2027, une **terrasse de 26 places** viendra prolonger l'adresse aux beaux jours.



UN « ALIMENTARI » POUR PROLONGER LE VOYAGE

À Strasbourg, **l'expérience se poursuivra jusque sur les étagères avec une épicerie italienne** intégrée au restaurant. Dans l'esprit des « Alimentari » italiens de quartier, cet espace réunira une **sélection imaginée par Mirko D'Agata et sourcée directement en Italie** : huiles d'olive, charcuteries, sauces et produits d'épicerie fine. Des **produits à glisser dans son panier** pour retrouver chez soi les saveurs découvertes à table.



NO.900 STRASBOURG

4 rue du Parchemin – Strasbourg

WEEK-END D'OUVERTURE

23-25 OCTOBRE 2026

SOIR UNIQUEMENT - DÈS 18H30

•

Surface • 70 m²

47 places assises en salle

Terrasse • 26 places à partir d'avril 2027

HORAIRES

(à partir du 26 octobre)

OUVERT 7J/7

Déjeuner et dîner • 11h30 - 22h00

À PROPOS DE NO.900

NO.900 est une pizzeria napolitaine contemporaine qui place le savoir-faire, le geste et la simplicité au cœur de son approche. Pâte fermentée, cuisson à 900°F, ingrédients italiens soigneusement sélectionnés : chaque pizza s'inscrit dans les codes de la tradition napolitaine, que l'enseigne fait vivre dans un esprit moderne, généreux et accessible. Portée notamment par Mirko D'Agata, triple champion du monde de la pizza (2019, 2025 et 2026), NO.900 entretient un lien étroit avec l'Italie, ses producteurs et sa culture culinaire. Ses restaurants sont certifiés par l'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). Née et développée au Québec, où elle a construit son réseau, NO.900 poursuit aujourd'hui son développement en France. Après une première adresse à Lyon, l'enseigne ouvre à Strasbourg sa deuxième pizzeria dans l'Hexagone.