

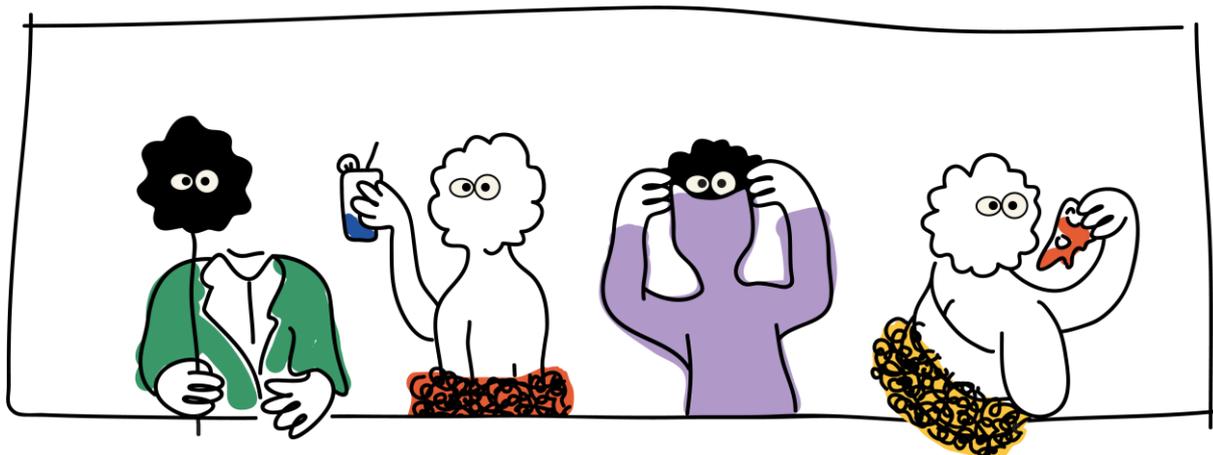
## NOUVELLE ADRESSE À LYON POUR LA PECORANEGRA

**Lyon, 10 janvier 2024 - Après avoir installé sa pizzeria éclectique, locale et engagée à Menton puis à Strasbourg, Mauro Colagreco s'apprête à ouvrir, le 23 janvier 2024, une nouvelle Pecoranegra à Lyon, au cœur du 6e arrondissement.**

En cette nouvelle année, Mauro Colagreco dévoilera d'ici quelques jours sa toute nouvelle pizzeria éclectique, locale et engagée en plein cœur de la ville des lumières.

Une **adresse généreuse, conviviale et haute en couleur** dans un quartier animé, qui promet de promouvoir avec ferveur une **alimentation réconfortante** et, pourtant, **saine et respectueuse de la terre et des Hommes**.

À travers La Pecoranegra, le chef-jardinier du Mirazur\*\*\* propose, dans l'excellence mais aussi la simplicité qui le caractérisent, ses **spécialités 'pop' de la gastronomie italienne** et nous fait nous souvenir qu'un plat d'origine modeste peut être **réalisé dans les règles de l'art**. En effet, ses **pizzas au style napolitain, que l'on mange à pleines mains**, au-delà d'être excellentement bien garnies, créatives et originales, sont faites avec **savoir-faire, en suivant une fermentation lente et naturelle**, à partir d'une farine de **blés bio de caractère Mulino Marino** afin de leur offrir une **digestibilité sans pareille**.



À LA PECORANEGRA, CHACUN EST L'INGRÉDIENT LE PLUS IMPORTANT !

À l'instar de ses grandes sœurs mentonnaise (2019) et strasbourgeoise (2021) qui lui ont ouvert la voie, La Pecoranegra lyonnaise mettra, elle aussi, son **terroir à l'honneur**, grâce à un **approvisionnement local, biologique et de saison**.

Fruit de la **philosophie circulaire essentielle** de Mauro Colagreco et d'un travail d'équipe titanesque, La Pecoranegra inscrira sur sa carte des **produits bien élevés de très grande qualité**, comme notamment les fruits et légumes des Jardins de Vartan, une exploitation maraîchère familiale en bio située à moins de 15km du restaurant, ou les fromages affinés de la Mère Richard, une institution lyonnaise.



**Côté décor**, c'est **Marcelo Joulia**, architecte franco-argentin, passionné de gastronomie, à qui l'on doit de nombreux restaurants dont Unico, Clandestino et bien sûr Mirazur\*\*\* qui signe le lieu. Bordé de huit superbes baies vitrées laissant **largement entrer les rayons du soleil**, le restaurant s'ouvre sur un **espace copieusement végétalisé d'environ 130 m<sup>2</sup>**.

Accueillis par la **cuisine ouverte** et son **imposant four à pizza** en mosaïque cuivrée, les 75 convives que peut régaler La Pecoranegra auront le choix de s'installer aux quelques **places du comptoir** réhaussé, sur les très confortables chaises en bois et

longent les murs de pierre. Et au printemps, le restaurant s'étendra sur la rue pour accueillir une trentaine de places supplémentaires.

**Dans cette pizzeria différente et assumée – entièrement privatisable – pour laquelle chacun est l'ingrédient le plus important, l'art de vivre italien se vivra comme la dolce vita.**

---

## Informations & contacts :

**Adresse :** 89, rue Bossuet - Lyon 6

**Réservations :** 04 26 28 34 57 – [lyon@pecoranegra.fr](mailto:lyon@pecoranegra.fr) - [www.pecoranegra.fr](http://www.pecoranegra.fr)

**Ouverture :**

- Le mardi au dîner (19h-22h30)
- Du mercredi au samedi, au déjeuner (12h-14h) et au dîner (19h-22h30)
- Le dimanche au dîner (19h-22h30)

**Instagram :** @pecora\_negra\_pizzeria

**Service presse :**

Groupe Mauro Colagreco - Villa Saint-Louis – 30, avenue Aristide Briand - 06500 Menton

Marie-Aude Laurent – Dir. communication et marketing - [dir.comm@maurocolagreco.com](mailto:dir.comm@maurocolagreco.com)

## A propos de <sup>La</sup> Pecoranegra, manger sain & protéger les communautés

Imaginée en 2019 à Menton, comme l'excellente petite pizzeria familiale de Mauro Colagreco, La Pecoranegra suit un concept simple et authentique : manger en toute décontraction sa pizza napolitaine moderne préférée, à la fois réconfortante et très différente car particulièrement saine, en étant certain d'un sourcing exceptionnel et juste, pour contribuer activement à la communauté.

Aux antipodes des codes du Mirazur\*\*\* et pourtant dans la même veine philosophique, La Pecoranegra prouve avec brio que populaire peut rimer avec frais, local, bio et respectueux de la terre et des Hommes.

3 adresses :

- Menton (Quai Gordon Bennet) – 04 93 96 30 38 – [menton@pecoranegra.fr](mailto:menton@pecoranegra.fr)
- Strasbourg (13, Rue des Couples) – 09 81 72 97 21 – [strasbourg@pecoranegra.fr](mailto:strasbourg@pecoranegra.fr)
- Lyon (89, rue Bossuet - VIe) – 04 26 28 34 57 – [lyon@pecoranegra.fr](mailto:lyon@pecoranegra.fr)

Instagram @pecora\_negra\_pizzeria

## A propos de Mauro Colagreco

Nourri de voyages, de découvertes, de rencontres et d'ambitions, Mauro Colagreco porte une cuisine

audace, sa vision et son engagement, ce chef éco-responsable, hors norme et sans frontière, dirige aujourd'hui plus de 25 établissements à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong-Kong, Singapour, Dubaï, Palm Beach, Buenos Aires...) dont évidemment le Mirazur\*\*\*, son vaisseau amiral mentonnais élu meilleur restaurant du monde en 2019 par The World's 50 Best Restaurants.

Soucieux de voir émerger une gastronomie circulaire, respectueuse des cycles de la nature, Mauro Colagreco s'emploie chaque jour à contribuer, au mieux et à son échelle, à la transition environnementale. Sensibilisant sans relâche les pouvoirs publics, les acteurs de la gastronomie et tout un chacun aux enjeux de notre humanité, il devient, en 2022, le premier chef nommé par l'UNESCO Ambassadeur de bonne volonté en faveur de la biodiversité.

Instagram @maurocolagreco

## A propos de la gastronomie circulaire

La gastronomie circulaire est un mouvement culinaire initié par Mauro Colagreco dès 2006 à Menton. Respectueuse par essence, visionnaire et surtout identitaire, elle a pour vocation de renouer profondément avec la nature et de concilier la parfaite maîtrise des techniques de la grande cuisine avec un véritable engagement sociétal, dans lesquelles la recherche occupe une place prépondérante. Dans sa volonté irréductible de préserver la planète, ses ressources et sa biodiversité afin d'assurer un avenir aux enfants de la terre, Mauro Colagreco a inscrit les principes de sa gastronomie circulaire dans un manifeste, qui, résumé très brièvement demande de : consommer ultra frais, local, de saison, issu de la cueillette biologique voire biodynamique sur sols vivants ; cuisiner en préservant les biodiversités végétale et animale ; valoriser les produits dans leur entièreté ; envisager systématiquement un retour à la terre ; éradiquer totalement le plastique à usage unique ; imaginer techniques et outils de cuisson révolutionnaires permettant cette gastronomie respectueuse de la Vie... *Le manifeste est disponible sur simple demande.*