



Rue des Martyrs

Peppes à la troisième vitesse

C'est l'histoire d'un gamin de Naples, grimpant les marches de la félicité en devenant l'un des meilleurs pizzaiolo au monde. Giuseppe Cutraro, 33 ans, vient d'ouvrir sa troisième adresse dans un quartier dont il rêvait: rue des Martyrs, à Paris.



S
A
V
E
S
T
D
I
G
N
E

D'UNE G E R I
E



Dès gamin, Giuseppe Cutraro débute le dur métier de pizzaiolo à Naples, sa ville natale. À quinze ans, il apprend à deviner ce qui se trame dans les fours à bois, chacun son secret. C'est cette longue quête du savoir - et son impatience mordante - qui vont pousser très vite Giuseppe à bondir d'un pays à l'autre: New York dès 17 ans, Malte, Lausanne... Dès qu'il sent que le bien être et le confort le gagnent, Giuseppe repart. Le voici en 2017, engagé par le groupe Big Mamma. De la pizzeria Popolare, il passe chef exécutif du groupe et dirige 83 pizzaiolis et tout en même temps, jette un oeil dehors. En cherchant un scooter

sur leboncoin, il tombe sur un local place Saint-Blaise, dans le XXeme arrondissement. Et, d'un commun accord, quitte le groupe à succès pour créer Peppe. Depuis lors, Giuseppe Cutraro aligne les titres de champion du monde de la pizza depuis 2020. Il ouvre ensuite une deuxième adresse dans le Veme arrondissement, et maintenant, c'est dans un quartier dont il rêvait - rue des Martyrs - qu'il signe une adresse complète dès le soft opening... Le groupe Peppe emploie actuellement 55 personnes.



LE SECRET DE SES PIZZAS : UN LEVAIN HYDRATÉ

« En voyageant, analyse Giuseppe, j'ai pu découvrir que chaque culture avait son approche de la pizza. Ce n'est pas forcément celle de Naples. Les gens aiment bien une pizza qui puisse être à la fois moelleuse et croustillante ». Tout cela se fera donc la nuit, lorsque le levain « pousse ». Giuseppe Cutraro a longuement travaillé ses farines (il en mélange trois) et surtout ses levains qu'il hydrate suffisamment pour arriver à ses résultats. Autre point sensible, la chaleur. On sait que la pâte d'une bonne pizza « explose » sous l'effet soudain de la chaleur. « Pour ma part, convient Giuseppe, plutôt que de m'embarquer vers les 475°C, je préfère naviguer à 390°C, car précisément, j'ai besoin que ma pizza reste moelleuse et se déshydrate plus longtemps ».



LE SECRET DE SES PIZZERIAS : L'ACCENT NAPOLITAIN

Il ne saurait y avoir de bonne pizza sans cet accent qui nous enchante, celui qui faisait dire à Jean Cocteau: « Les Italiens sont des Français de bonne humeur ». Voilà pourquoi, Giuseppe s'entoure exclusivement de collaborateurs italiens, de préférence napolitains. Et dans cette même continuité, les produits de la maison sont importés quotidiennement d'Italie: gorgonzola DOP, Taleggio DOP, mozzarella di Buffala, provola fumée, fior di latte, burrata des Pouilles... La carte reste centrée sur ses pizzas Margherita (13€), burrata multicolore (16€) ou bien sûr la Champion du Monde (20€) sans oublier la Queen Tartuffo (21€)...

DÉCOR JOYEUX SIGNÉ JULIETTE RUBEL

Dans ce qui fut Da Carmine, dans le haut de la rue des Martyrs, Pepe arbore maintenant une renaissance italienne signée par l'architecte Juliette Rubel (Giorgio, rue de Charonne; Baby Love burger, rue Saint-Maur...). « J'ai voulu apporter une touche Portofino années Soixante avec un mood hyper ensoleillé, twistant les damiers, les couleurs, jouant constamment avec une banquette centrale en chêne que j'ai dessinée, complétée par un calepinage mural en miroirs colorés, des parasols au plafond. L'idée, c'est de renforcer la convivialité, apporter de la joie ».

PEPPE MARTYRS, 61, RUE DES MARTYRS, 75009 PARIS

Et toujours :

CASA DI PEPPE, 222 RUE SAINT-JACQUES 75005 PARIS

PEPPE 20^E, 2 PLACE SAINT-BLAISE 75020 PARIS

Et bientôt :

PEPPE LEVALLOIS TAKE AWAY, 10 RUE PAUL VAILLANT COUTURIER 92300 LEVALLOIS

PEPPE BOULOGNE, 104 RUE DU POINT DU JOUR 92100 BOULOGNE



WWW.PEPPEPARIS.FR

SUIVEZ PEPPE SUR #EATLIKEPEPPE

