

Piccolino

Pizze

DOSSIER DE PRESSE — 2026

INFOS PRATIQUES

PICCOLINO PIZZE

84 RUE LAURISTON, 75016 PARIS

ACCESSIBILITÉ

MÉTRO 2 STATION VICTOR HUGO
MÉTRO 6 STATION BOISSIÈRE
MÉTRO 9 STATION TROCADÉRO

HORAIRES D'OUVERTURE

OUVERT 7J/7
DE 12H À 14H30 ET DE 19H30 À 22H30

PLACES ASSISES

59 AU TOTAL

ARDOISE MOYENNE

30€ (E/P/D)

CRÉDIT PHOTOS

@LAPUERTAONTHEROAD

PICCOLINOPIZZE.FR





PICCOLINO PIZZE : LES PÂTES FRAÎCHES ET LA PIZZA À L'HONNEUR DANS LE 16e ARRONDISSEMENT

Après avoir fait voyager les Parisiens au cœur de l'Italie avec Piccolino Parigi, Nicolas Pouget ouvre **Piccolino Pizze**, une nouvelle adresse entièrement dédiée aux deux grands incontournables de la gastronomie italienne : les **pâtes fraîches et la pizza**. Situé rue Lauriston, ce nouveau lieu célèbre une cuisine généreuse, authentique et accessible, où les recettes traditionnelles prennent vie grâce à un sourcing exigeant auprès de petits producteurs italiens.

Les pizzas cuites au feu de bois, côtoient des pâtes fraîches préparées chaque jour sur place et déclinées au fil des saisons. Dans une ambiance chaleureuse et conviviale, Piccolino Pizze rend hommage aux grandes tablées italiennes où l'on partage une belle pizza, un plat de pasta fumant et une bonne bouteille de vin.

TROIS ASSOCIÉS, UNE MÊME PASSION POUR L'ITALIE



Derrière Piccolino Pizze, on retrouve le trio déjà à l'origine de Piccolino Parigi : **Nicolas Pouget, Franck Scoccimarro et Stéphane Actis.**

À 44 ans, Nicolas Pouget, le propriétaire des lieux, connaît la restauration depuis toujours. Il découvre très tôt les coulisses du métier aux côtés de sa mère, à la direction de la célèbre Mère Poulard, avant de poursuivre son parcours en Corse, où il prend rapidement la direction de bars et de restaurants.

De retour à Paris, sa rencontre avec Franck Scoccimarro, originaire du Sud de l'Italie, et Stéphane Actis, du Nord, tous les deux passionnés de cuisine italienne et d'huiles d'olive en tout genre, marque le début d'une amitié et d'une co laboration professionne le. Après Piccolino Parigi en 2022, ce deuxième chapitre semblait donc évident. Animés par la même ambition et le désir de bien manger, les trois amis ouvre **Piccolino Pizze**. Une nouve le adresse qui promet de devenir le rendez-vous incontournable des amoureux de la dolce vita.

PASTA FRESCA ET PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS : LE CŒUR DE PICCOLINO PIZZE

La grande nouveauté de cette deuxième adresse ce sont les **pâtes fraîches**, fabriquées intégralement sur place. Contrairement à Piccolino Parigi, qui travaille les pâtes sèches, **Piccolino Pizze** a choisi de mettre à l'honneur la **pasta fresca** et plus particulièrement **les raviolis**. La pâte est préparée dans le labo du restaurant à l'aide de machines venues directement d'Italie, pensées pour reproduire les gestes et les méthodes du savoir-faire traditionnel : pétrin, moules en bronze et matériel spécifique permettent de travailler la pâte au quotidien. Et ici, tout est fait maison de A à Z : pâtes, farces, sauces etc.

À la carte, on découvre quelques belles recettes signatures telles que les **Ravioli à la ricotta di bufala, citron et beurre à la sauge (17€), les Ravioli à la chair à saucisse, fenouil et jus de viande à la Piémontaise (18€) ou encore les Rigatoni au ragù de poulpe (19€)**.

Et pour prolonger l'expérience à la maison, les pâtes fraîches sont également disponibles à la vente sur place.





Parce qu'une adresse italienne ne saurait exister sans **pizza**, Piccolino Pizze lui consacre une place de choix. **Cuites au feu de bois**, elles ne sont ni véritablement romaine, ni tout à fait napolitaine, la pâte cherche son propre équilibre : un style à mi-chemin entre les deux, avec une identité propre à Piccolino Pizze. Derrière les fourneaux, on retrouve trois pizzaioli, experts en la matière, qui préparent tous les jours les pâtons sur place : Xavier, Parisien, Rafaele, Napolitain, et Fabio, Sarde.
Parmi les **incontournables** à découvrir : la **Romana (17€)** sur base de sauce tomate, avec Fior di latte, jambon aux herbes et basilic, la **Diavolesa (19€)** à la saucisse n'duja et fior di latte fumée sur une base de Marguerita, et la **Piccolina (20€)** avec une crème d'olive, fior di latte fumée, coppa, pousses de moutarde et noisettes. Deux signatures qui incarnent l'esprit de la maison.
Les pizzas sont à déguster sur place ou à emporter.







LE MEILLEUR DE L'ITALIE AU COEUR DE L'ASSIETTE ...





Aux commandes des cuisines, **Luigi Iannone**, déjà chef de Piccolino Parigi, poursuit son travail autour d'une cuisine généreuse et gourmande. Profondément attaché aux produits et au savoir-faire de petits producteurs italiens, le chef signe une carte sincère, avec l'envie de transmettre le meilleur de l'Italie dans l'assiette.

ENTRÉES À PARTAGER

La carte se veut volontairement conviviale et propose plusieurs **entrées à partager à partager à 7€** pour se mettre en appétit avant le plat. On goûte inévitablement le vitello tonnato, recette typique de l'Italie piémontaise, parfaitement maîtrisée par le chef Iannone. Pour davantage de fraîcheur, la salade de fenouil à l'orange et au citron. Et pour les amateurs de grands classiques, une belle Burrata des Pouilles accompagnée d'une huile d'olive sélectionnée avec soin.



DOLCI

Pour finir, on se laisse volontiers tenter par les classiques comme le Tiramisu (9€) ou l'Affogato (5,5€). Et les plus gourmands craqueront pour la brioche fourrée à la pistache, crème et Amarena ou crème Nocciolata (10€).

...ET DANS LE VERRE



Stéphane, qui possède des vignes dans le Piémont, apporte son expertise dans la sélection des vins, tandis que Nicolas cultive depuis longtemps un véritable amour pour les vins italiens.
Ensemble, ils proposent une sélection méticuleuse, qui vous fera voyager à travers plusieurs belles régions viticoles de l'Italie. Chaque vin raconte une histoire, chaque bouteille porte en elle l'essence même de son terroir, à commencer par le vin blanc de Stéphane, Erbaluce, issu de ses propres vignes du Piémont. On y trouve également le Schola Sarmenti ou Etna Bianco qui sublimeront vos plats de pasta fresca.
Parmi les rouges, on se laisse envoûter par la puissance du Roccamora de Schola Sarmenti ou encore l'élégance du Barbaresco de Luigi Giordano. Le Langhe Nebbiolo nous emporte dans les brumes envoûtantes du Piémont, en révélant toute la richesse de ses racines.
Piccolino propose une belle sélection de vin au verre, avec huit références de vins rouges et trois de vins blancs pour profiter d'un accord mets et vins tout au long du repas.
Et pour trinquer à l'heure de l'apéritif ou simplement terminer un bon repas, Nicolas propose une belle sélection de Grappa et Limoncello, eux aussi venus tout droit d'Italie.





UNE BELLE SÉLECTION D'HUILES D'OLIVE





Chez Piccolino, impossible de passer à coter de leur superbe **sélection d'huiles d'olive**, minutieusement sélectionnées par Nicolas, Franck et Stéphane. Tout droit venues de petits villages italiens, ces précieuses essences révèlent des trésors gustatifs. Comme un sommelier vous présenterait ses crus, ces huiles se dégustent et se savourent. Une véritable expérience sensorielle qui vous invite à saucer comme à la maison et découvrir que chaque huile raconte une histoire et une tradition. C'est plus de 20 références que l'on pourra déguster et même shopper directement chez Piccolino.

UNE TRATTORIA CONTEMPORAINEAUX AIRS DE MAISON ITALIENNE

Dès l'entrée, **Piccolino Pizze** joue la carte d'une Italie chaleureuse et lumineuse.
La salle baigne dans la lumière grâce à de grandes ouvertures. Couleurs douces, matériaux bruts, bois et détails vintage composent un décor à la fois simple mais ultra chaleureux.
Au cœur du restaurant, une grande ouverture donne directement sur le comptoir. On peut s'y attabler et regarder vivre les cuisines, avec le four à pizza au feu de bois en ligne de mire et les bûches soigneusement rangées à ses côtés.
Une grande pancarte vintage en italien, des suspensions rétro et des chaises en bois complètent l'ensemble.
Rien de trop sophistiqué : le décor est pensé comme la cuisine, convivial, authentique et vivant.



