



DOSSIER DE PRESSE PIZI - NOVEMBRE 2024



TRATTORIA NOUVELLE

58 rue Jean-Jacques Rousseau, 75001-Paris

DOSSIER DE PRESSE PIZI - NOVEMBRE 2024



Dans les petits villages italiens, on parle de Pizzicheria.
Un terme méconnu de l'autre côté des Alpes mais
qui, dans la tradition italienne, évoque ces petites
épiceries où l'on vient célébrer un art séculaire.
Des établissements familiaux qui incarnent l'authenticité
et le savoir-faire de la gastronomie italienne.



C'est à cette histoire que Pizi veut rendre hommage.
A des saveurs, des produits et des savoir-faire qui font
la richesse d'une gastronomie italienne, qui avec l'art et
l'histoire, sont les grands piliers de la culture du pays.

DOSSIER DE PRESSE PIZI - NOVEMBRE 2024



Après Zapi, pizzeria chic et rétro de la rue du 29 juillet, Nicolas Saltiel (propriétaire du groupe Chapitre Six – La Ponche, Hôtel Hana, Cap d’Antibes Beach Hôtel) et César Gourdou, fondateur du club privé le Colonia, remettent le couvert et les saveurs transalpines à l’honneur.

Ici, la pizza romaine est au centre de toutes les convoitises, recherchée pour la finesse de sa pâte et l’équilibre entre les saveurs et les ingrédients.

Une adresse ouverte midi et soir, une carte qui évolue avec les saisons mais surtout un décor plus qu’une décoration, où les partitions sont rodées et les accords maîtrisés.



DOSSIER DE PRESSE PIZI - NOVEMBRE 2024



Dissimulé dans une petite rue du premier arrondissement, Pizi joue les teatri. Un décor cinématographique. Celui des vieilles trattorias italiennes, où se mêlent les carreaux de ciment et les nappes à motif couleur Spritz, les boiseries et les banquettes tapissées. En fond de scène, non loin du grand four à pizza couleur cuivre, se joue le rituel du pétrissage, où la pâte prend vie sous les mains du pizzaiolo.

A la dérobée, comme caché en coulisse, un escalier dissimulé derrière une cloison invite les curieux à découvrir le salle à l'étage. La palette chromatique passe de l'orange au vert et sur le bar central, les pâtes et sauces cèdent du terrain aux Spritz, Limoncello et autres cocktails phare de la mixologie italienne.

DOSSIER DE PRESSE PIZI - NOVEMBRE 2024



Nous avons voulu aller un cran plus loin dans l'identité visuelle du lieu. Jouer avec les références, multiplier les clins d'œil pour proposer un décor qui soit le plus authentique possible. Nous avons travaillé le détail des peintures en faisant appel à Atelier Roma, les assises et banquettes ont été imaginées et dessinées en s'inspirant de tissus florentins, chiné de vieilles chaises italiennes en rotin que nous avons retapé, mais aussi dessiné l'ensemble de notre mobilier, nos étagères, notre bar, mais aussi les tables fauteuils, chaises et tabourets de bar.

César Jourdou



Aux textures se mêlent les finitions sophistiquées. Ceux des carreaux peints à la main ou du sol en terre cuite sur lesquels ont été dessinés des décors. Pizi rend aussi des hommages. Subtils. Des torchons à carreau orange ont été réinventés en abat-jour, créant une atmosphère tamisée dans chaque recoins du restaurant. Des étagères d'épicerie garnis de bocaux et de bouteilles servent de toile de fond aux conversations plus intimes. Quant aux assiettes artisanales de la maison Bitossi, elles sont aussi bien esthétiques, accrochés en décor sur les murs, qu'utilitaires sur les tables.



Une partition en quatre actes.

Aperitivo. Antipasti.

Et avant de clore par le dolci, passage obligé par pasta ou pizze. Ou peut-être même les deux ? Une carte courte où la pizza romaine est reine, magnifiée par le sarde Fabio Marcia, ancien chef exécutif des restaurants Marzo.

En coulisse, opère Martin Gomès-Léal. Jeune prodige de la restauration, ayant gravi tous les échelons, de la salle et du commis au général manager et chef exécutif, dans des adresses londoniennes comme Folie ou Berners Tavern puis, de retour en France, à la très chic l'Archestrate, table de la rue de Bourgogne et repaire des ministères voisins. Chez Pizi, le chef opère un retour à ses racines, celle de la cuisine familiale, italienne, où la commensalité ne se joue pas qu'autour de la table, mais aussi aux fourneaux, quand les cappelletti sont préparés en famille, laissés reposés sur les nappes blanches au milieu des indiscretions familiales.

Charcuteries et fromages choisis chez Franco Gulli, farine Petra issus de blés italiens, mais aussi café de spécialité de la maison Trinci, torréfié dans la province de Pise..

César Gourdou et Martin Gomes-Léal ont soigneusement sélectionné des producteurs et des maisons artisanales pour fournir les cuisines en ingrédients de qualité.

A retrouver bruts à l'apéritif, des olives cerignola au parmesan affiné 30 mois ou au cœur des recettes de Pizi.



*Je veux une carte qui soit juste, cohérente, logique.
Qui ne repose pas sur des dizaines d'ingrédients mais
des assaisonnements, des équilibres, de la justesse.*



*Si je devais citer un plat ?
Je dirai les pâtes rotini ragù di manzo. Des pâtes
rotini, comme de longs fusili, dont la forme retient la
sauce, à base de paleron cuit longtemps et doucement
et relevé d'une sauce tomate qui permet de révéler toute
la richesse de la viande.*

Martin Gomis-Léal



Parler de pizza, c'est souvent immédiatement penser à la pizza napolitaine, la plus ancienne et surtout la plus connue hors Italie.



A Rome, on préfère la pizza à la pâte plus fine, légère et croustillante, presque crunchy. Travaillée à la main, elle lève entre 18h et 24h avant d'être cuite le lendemain, à plus basse température, entre 300 et 320 degrés. Nous la garnissons de produits frais et de saison que nous recevons tous les jours, pour assurer un parfait équilibre des saveurs. Comme les champignons des bois, cèpes ou girolles qui garnissent nos pâtes cette saison.

Fabio Marcia



DOSSIER DE PRESSE PIZI - NOVEMBRE 2024