

JUILLET 2022

e-news

PRESSE

PRINTEMPS

QUOI DE NEUF À LA RENTRÉE ?

**SUZANA, LA NOUVELLE PIZZERIA MODERNE DU PRINTEMPS DU GOÛT !
À DÉCOUVRIR AU 8^{ÈME} ÉTAGE DU PRINTEMPS
HOMME DÈS LE 14 SEPTEMBRE 2022.**



Pizzeria Suzana - ©EmilieFranzo

NOUVEAU COMPTOIR AU PRINTEMPS DU GOÛT

Suzana, c'est un tout nouveau concept de **pizzas artisanales** « in pala » (à la part), qui propose à toute heure de la journée, une escapade romaine hors des sentiers battus.. Ici, la pâte est à mi-chemin entre une **pâte fine et une pâte épaisse façon US**, et le bon produit est sourcé avec un soin appuyé par Christophe Colombet fondateur de Supernature.

Ce combo culinaire original vole la vedette au pizzaiolo, qu'on aime pourtant tant admirer jouer de ses plaques avec brio !

Sur place ou à emporter, la pizza **Suzana se vend au poids**, et se déguste à l'italienne, avec les doigts.

Viva Suzana !

PRINTEMPS





Pizzeria Suzana - ©EmilieFranzo

SUZANA – LES SECRETS DE SA PÂTE

Si évidemment la qualité de la farine (italienne) et le pétrissage (sur place) sont des indispensables de la recette, c'est le long temps de repos (3 jours minimum à l'air libre) qui développe les arômes si particuliers de la pâte à pizza Suzana. Pour ne ressembler à aucune autre, elle demande un taux d'hydratation élevé et une cuisson longue à basse température, pour obtenir une pâte aérée, croquante, légère aux multiples de texture. Une base idéale, pour les multiples garnitures proposées à la carte.

UN PEU D'HISTOIRE...

La pizza « in pala » est une spécialité romaine depuis les années 30. Elle est née à l'initiative des artisans boulangers afin d'attirer une nouvelle clientèle. L'idée : préparer de grandes plaques de pizzas rectangulaires cuites au four, découpées à la demande et sous les yeux du client qui achètent ainsi sa part de pizza au poids. Instantanément adoptée par les romains, la pizza « in pala » se déguste alors dans la rue ou encore à la maison. Finalement, c'est un peu la version ritale de notre franchouillard jambon-beurre !

INFOS PRATIQUES

SUZANA

OUVERTURE LE 14 SEPTEMBRE 2022

PRINTEMPS DU GOÛT,
Étage 8 du Printemps Homme,
64 boulevard Haussmann – Paris 9^{ÈME}

OUVERTURE

10h - 20h, du lundi au samedi et 11h-20h le dimanche

PRINTEMPS

