

développement INNOVIZZA

Nadège et Hamlet Navassartian, le beau au service du bon

Après avoir exercé en camion pizza pendant près de 7 ans, Nadège a inauguré son restaurant en 2015 en deux temps, la vente à emporter d'abord puis en novembre, le service à table.



La personnalité déterminée et généreuse de Nadège explique et justifie qu'elle récolte les fruits des efforts qu'elle a déployés. Elle est issue de l'univers des arts graphiques, lorsqu'elle décide de bifurquer fin 2008 sur une voie qui lui est familialement familière, la cuisine. Elle suit plusieurs formations de pizzaiolo et remporte 4 ans plus tard le championnat du monde de pizza dans la catégorie Innovation. Il faut dire qu'avec ses talents créatifs et sa générosité, ses clients se régalaient à chacun de ses plats, des entrées aux desserts via la pizza tant ses préparations sont appétissantes esthétiquement et gourmandes à croquer. Elle a tout de suite saisi l'opportunité lorsqu'elle s'est présentée d'acquiescer l'entrepôt qui se libérait sur la place de la mairie de Fontenay-aux-Roses où elle stationnait son camion chaque semaine depuis des années pour le transformer en restaurant. Il a pourtant fallu endurer 1 an de travaux pour tout raser et reconstruire à leur idée. Hamlet non plus n'a pas hésité

à fermer son entreprise pour se lancer dans l'aventure aux côtés de son épouse il y a 3 ans. Aujourd'hui ils se répartissent l'activité entre la cuisine pour Nadège, l'accueil et le service pour Hamlet, avec chacun 2 personnes pour leur prêter main-forte. C'est indispensable, surtout le samedi quand ce sont environ 150 pizzas qui doivent être servies pour emporter ou consommer sur place. À la carte, une trentaine de pizzas dont une dizaine de végétariennes, à l'égal succès, proposées en format individuel ou familial. Les prix démarrent à 6,50 € pour la Margherita (9 € en format familial), et vont jusqu'à 16 € pour l'Abysses (23 € en grand format) avec un tarif moyen de 11 € (15 € en format familial). La pizza constitue 90 % de la demande à emporter et la moitié des commandes sur place. Nadège a fait le choix d'une farine francilienne. Il y a aussi en antipasti une planche végétarienne ou composée de charcuteries et fromages à 18 €. L'offre se complète de l'ardoise avec plusieurs choix d'entrées,



En dates

De fin 2008 à mi 2015

Camion pizza

Mi 2015 ouverture de l'offre à emporter

Fin 2015 ouverture de l'offre sur place

En chiffres

- 50 places + 20 en terrasse
- 25-30 € de TM

plats et desserts qui varient en théorie chaque mois mais souvent au jour le jour en fonction de la disponibilité de certains produits : burger d'aubergine et burrata, trio de pâtes fourrées avec une sauce à l'ail des ours, pâtes fraîches maison... Depuis quelque temps, Nadège confectionne des desserts siciliens (cassata et cannolo) dont un confrère italien lui a transmis le savoir-faire avant de partir à la retraite. Elle a aussi agencé un espace épicerie sèche pour satisfaire les clients désireux de cuisiner italien à la maison.

Une offre en développement

L'automne 2016 sera l'occasion de réaliser bien d'autres projets : organiser des cours de pizza avec une farine conçue avec son meunier pour être utilisée à la maison, étoffer la carte des vins, proposer des cocktails qu'elle va apprendre à préparer. Il y aura aussi les expositions éphémères, à commencer par celle des photos des travaux du restaurant pour raconter l'histoire de sa conception. Peut-être aussi des animations comme le concert donné récemment par un bluesman de Nashville. Le secret du succès d'Innovizza tient sans doute au soin méticuleux apporté à chaque détail en cuisine comme en salle dont l'accumulation crée un ensemble irrésistiblement attractif. **CG**

ouverture

MAMAMIA

Victor Guy

initie Poitiers à la gastronomie italienne

Depuis la mi-avril, Victor Guy propose une cuisine italienne ponctuée de pizzas. Fait maison, produits de saison, spécialités de la Botte sont en fête.

Le manque de trattoria sur Poitiers, l'opportunité d'un établissement qui se libère, une culture et une expérience de cuisinier métissées et dans son entourage un acolyte fort d'un vécu en Italie, tels sont les ingrédients du cocktail ayant incité Victor Guy à créer Mamamia. Secondé par une brigade et une équipe en salle bien étoffées, il n'a pas hésité non plus à élaborer une carte bien charpentée : une dizaine d'antipasti (de la bruschetta à la tomate à 4,40 € au plateau de charcuterie à 18,50 €), autant de viandes (boulettes, escalope, foie de veau...), et de choix de pâtes, dont les rigatoni au citron à 9,60 € qui plaisent beaucoup. Il y a aussi des salades en petit et grand modèles, des spécialités de poissons (calamars, cabillaud...), une petite poignée de risottos. Toujours au registre salé, une quinzaine de pizzas proposées entre 10 et 13 €. En complément, s'ajoute la suggestion de la semaine telle que des ravioles fraîches. La carte des desserts n'est pas en reste avec

une dizaine de spécialités sucrées de la Botte et à peu près autant de préparations mettant de la glace en scène. Le fait maison avec produits de saison, souvent bio, est privilégié. Beaucoup d'ingrédients sont importés d'Italie (provolone piccante de Campanie et autres fromages, jambon de Parme, mozzarella, huiles d'olive, glaces...), et quand ils ne le sont pas, c'est toujours l'estampille de qualité qui a présidé à leur sélection comme le jambon Ibaiona AOC, la viande label rouge... Côté pizza, le pizzaiolo a travaillé 10 ans à Naples, il emploie une farine italienne et sa pâte mûre 48h avant utilisation. On retrouve le même soin apporté à la carte des vins que pour les mets. Succincte, elle tourne tous les 3 mois, références françaises et italiennes s'y côtoient.

L'Italie dans les moindres détails

Le restaurant est agencé de manière à ce que l'activité de vente à emporter qui

concerne essentiellement les pizzas soit accessible par l'extérieur pour ne pas importuner les clients venus consommer sur place. Mamamia dispose aussi d'une salle privatisable en sous-sol pour des groupes d'une vingtaine de personnes. Situé à l'emplacement d'anciennes arènes gallo-romaines, un mur d'époque a été conservé dont les vestiges font partie intégrante de la scénographie du restaurant. Pour le reste, le choix de la décoration qui a pris près d'1 an tend à recréer une atmosphère des années 1970 rappelant la Dolce Vita italienne. Le sens du détail a aussi été poussé jusqu'à écrire la carte en langue italienne sous-titrée en français et le service est assuré avec l'accent... **CG**

En dates

2013-2015 Lulu la Nantaise (Paris)

2012-2013 Rio, Brésil

2012 École hôtelière de La Rochelle

En chiffres

- 50/70 places + 20 en terrasse
- 12/20 € de TM avec boisson

8

FRANCE PIZZA N°63 • SEPTEMBRE-OCTOBRE 2016



Au 38 rue Magenta, Mamamia est la 1^{re} trattoria de Poitiers.



ouverture

DA ROCO

Alexandre Giesbert et Julien Ross, cuisine haute-couture

La trattoria Da Roco inaugurée en juin est le 4^e restaurant des deux acolytes qui en ouvrent un par an depuis 2013. La carte dédiée aux spécialités de la Botte fait la part belle à la pizza.



En dates

2013 Roca, bistrot gastro

2014 Roco, pizza

2015 Rococo, kebab



En chiffres

• 160 places

• 30 € de TM

Il aurait été dommage que ces deux-là ne se rencontrent pas il y a 5 ans vu l'engouement des clients à chaque nouvelle ouverture. La clé de la réussite : des ingrédients d'exception cuisinés avec sincérité, un accueil soigné et tout en générosité. Amoureux de produits ils n'hésitent pas à faire le voyage pour aller à la rencontre de ceux qui les produisent. La 1^{re} partie de la carte s'articule à l'italienne entre antipasti, primi, secondi. Alexandre livre son interprétation de classiques comme le vitello tonnato siphon roquette à 12 € mais quand il prépare des linguine alla carbonara (15 €) c'est dans le strict respect de la tradition. Il y a aussi des propositions pour l'apertitivo et une formule « repas italien » à 48 €. C'est pour les pizzas que le choix est le plus grand : une dizaine de recettes de 11 € la Margherita à 18 € la Bresaola. La pâte laissée au repos près de 20h est préparée avec des farines italiennes. Quant aux références de vins, en toute cohérence, elles sont essentiellement de la Botte.

L'Italie à voir

Outre la cuisine, Da Roco vaut aussi par son écrin : l'ancien show-room du grand couturier Jean-Paul Gaultier a été réaménagé avec une élégance extrême sans ostentation mêlant avec les textures de matières nobles (bois, pierre, fer forgé, laiton...). Pour qui veut poursuivre l'expérience, il y a aussi Da Nico, le bar à cocktails caché au fond du restaurant dont la carte a été conçue par Nico de Soto, célèbre mixologue français officiant à New York. Bien sûr, le duo a la créativité prolifique a déjà d'autres projets mais encore secrets... **cg**

loragro™

de la cueillette à l'assiette*

Spécialiste des Fruits et Légumes surgelés,
loragro offre un service complet :
développement produits,
expertise qualité, importation,
logistique et stockage



retrouvez nous au salon SIAL

HALL 5A STAND P113

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS



Visitez notre
site web



78, rue de la Hache
54000 Nancy-France
Tel : +33 (0)383 97 33 84

www.loragro.fr

Suivez-nous sur



développement

DOC GROUP

Tony Nicolini, ambassadeur de la pizza en Australie

Avec 5 établissements dédiés à la gastronomie italienne, dont 3 pizzerias, Tony Nicolini rend un bel hommage à ses racines. Sa nouvelle ambition : concevoir la plus belle pizzeria du monde...



Les restaurants DOC Group sont tous installés sur Melbourne.



10

FRANCE PIZZA N°63 • SEPTEMBRE-OCTOBRE 2016

Tony Nicolini est né l'année où son père ouvrait sa pizzeria sur la côte d'or australienne... les dés étaient jetés. C'est ainsi qu'un peu moins de trente ans plus tard, il inaugure à son tour sa première pizzeria dans la banlieue de Melbourne. Son père alors reparti en Italie a fait le voyage pour accompagner ses premiers pas dans cette aventure. Quatre autres établissements puis une entreprise d'import de produits alimentaires voient ensuite rapidement le jour. En 2007, il décide de changer l'image de son enseigne qui se traduit notamment par l'introduction du sigle DOC dans le nom des restaurants. L'idée est bien sûr d'évoquer les produits DOP dont il privilégie l'emploi autant que faire se peut, mais aussi plus globalement de renseigner sur la qualité de l'offre qui y est servie. Il est notamment un fervent supporter des produits Slow Food auxquels il n'hésite pas à faire parcourir 18 000 km pour en garnir

ses pizzas. Localement, il est aussi très attaché à coopérer avec distributeurs et producteurs pour avoir une réelle proximité avec les produits et promouvoir au quotidien l'activité des entreprises familiales et artisanales qui les travaillent. « On peut trouver notamment une très bonne mozzarella fabriquée en Australie », illustre-t-il. La carte des 3 DOC pizza & mozzarella bar est riche d'un choix d'une quinzaine de pizzas, complétée de salades, antipasti et mozzarellas. Outre qu'elle change chaque saison, deux nouvelles pizzas sont proposées chaque semaine. Tony Nicolini a constitué une équipe de chefs et pizzaiolos créatifs et doués sur qui il peut compter pour suggérer des recettes qu'il retient ou non, auxquelles il apporte sa touche personnelle ou pas. En tout cas, pas question de supprimer la San Daniele (tomate San Marzano, mozzarella di bufala DOP et jambon San Daniele DOP) à 16,50 € ni la DOP (tomate San Marzano,



En dates

1991 travail auprès de son père

1997 ouverture du 1^{er} établissement

2002 meilleure pizzeria de Melbourne pour la 1^{re} fois

En chiffres

- 3 pizzerias, 2 épicerias, 1 bar de restauration rapide
- DOC Pizza & mozzarella : plus de 150 personnes
- 120 places par restaurant
- 20-25 € de TM boisson incluse

mozzarella di bufala DOP et basilic) à 14,50 € tant leur succès est permanent. Incontournable aussi, l'emploi de farine italienne moulue à la pierre, au blé entier ou affinée. Pour les boissons également, l'Italie est bien représentée tant pour les sodas que les bières, notamment artisanales, ou les vins, pour la plupart proposés tant au verre qu'à la bouteille.

La pizza telle un joyau

Tony découvre l'Italie dans les années 1980 lorsque sa famille décide d'aller s'y s'établir. Il revient en Australie pour y suivre ses études. Diplôme de marketing et tourisme en poche, il se bâtit une solide expérience dans les restaurants italiens les plus réputés de Melbourne avant d'ouvrir Pizza Espresso en 1997. Aujourd'hui il est parvenu à imposer DOP Group sur la scène culinaire de la 2e agglomération urbaine d'Australie, tant auprès de sa clientèle au palais avisé que des institutions locales qui l'associent à de nombreux événements artistiques et culturels. Mais parce que rien n'est trop beau pour promouvoir la culture culinaire dont a il a hérité, Thierry Nicolini a désormais pour ambition de concevoir « la plus belle pizzeria du monde »... **CG**