

infos express

avec **FRANCE pizza** fr

## LES DERNIERS COUPS DE CŒUR DE JULIEN COHEN

Depuis plus de 10 ans il dissémine ses établissements chics et conviviaux (Les Cailloux, l'Altro, Pizza Chic, Grazie) dans Paris. Il met un point d'honneur à y proposer une cuisine où le produit 100% italien est à l'honneur. Alors qu'il Professore a ouvert durant l'été, le 6<sup>e</sup> restaurant est déjà d'actualité pour



le printemps 2014 : un restaurant-bar à pizza-traiteur dans le nouveau centre Beaugrenelle. Egalement partenaire dans 4 établissements parisiens (restaurants Cinq-Mars, Tappo, Septime et sa cave), Julien Cohen a participé à la création de Clamato à la mi-novembre. Homme de passion autant que de rigueur, il guette désormais l'opportunité d'exporter son concept de Pizza Chic dans la ville où il a débuté dans la restauration et qu'il affectionne spécialement, New-York.

## PIZZA NAPOLI RÉGALE LES BOËTIENS EN CUISINANT LES PRODUITS LOCAUX

Avec Pizza Napoli Jérôme Campan en est à son 2<sup>e</sup> restaurant de cuisine italienne. Il propose une cinquantaine de recettes de pizzas, 6 choix de pâtes hebdomadaire, 2 variétés de salade des plats du jour. Pour 10,90€ les clients peuvent se rassasier avec une formule incluant un plat du jour, un dessert, une boisson et un café. Aussi souvent que possible, Jérôme Campan, militant du frais et du régional, opte pour des produits Bio.



## VIOLA, RESTAURANT ITALIEN BISTRONOMIQUE

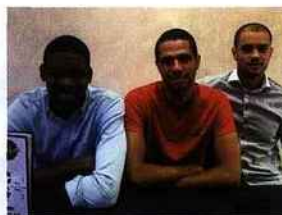
Après ImproVista, [Vino]e Cucina, et plus récemment O'Bento Mio, Charles Teboul a récemment ouvert Viola, restaurant de cuisine italienne créative d'une cinquantaine de places. Le ticket moyen est de 40/45€ à la carte. Cuisinier lui-même, il s'est associé les talents de Vincenzo Patruno.

## BAFFO, DIRECTION LE SUD TOSCAN

De l'œuf brouillé à la truffe blanche, en passant par les frittelli farcis au veau, tous les produits travaillés par Fabien Zannier, dans le restaurant parisien qu'il vient d'ouvrir sont originaires de la Maremme jusqu'aux fruits et légumes. Ticket moyen : 50€. Les vins arrivent eux aussi en direct de petits producteurs du sud de la Toscane. Ils sont entreposés dans la cave à vin au sous-sol aménagée pour recevoir une douzaine de convives en complément des 20 places assises de la salle principale à l'étage.



Photo : Felix Vigne Castille



## RV PARIS AUX SAVEURS DU MONDE

Mathieu Jean-Baptiste, Certe Mathurin et Stanislas Lembicz ont ouvert Rendez

Vous Pizza Bar devenu récemment le RV Paris depuis que salades, ciabatta et bagels se sont ajoutés aux pizzas qui représentent toujours 80% des ventes. Leur touche distinctive : des pizzas aux saveurs du monde de la Thaïlande au Maroc en passant par l'Italie ou les USA. Avec un ticket moyen de 12€, l'établissement se définit aussi comme un food bar events car l'espace à l'étage permet d'organiser des concerts, des stand-up avec des artistes comiques, des soirées privées.