

ARTICLE

« LA VOIX DU NORD »

Ils se sont lancés il y a trois mois : Claudio et Amandine Nigro, tout l'amour de la pizza !



| SAINT-ANDRÉ |

En ouvrant, en juillet dernier, Viva Italian Pizza, rue Sadi-Carnot, Claudio et Amandine Nigro ont eu pour ambition de faire découvrir la vraie cuisine italienne à Saint-André.

Ils pensent que c'est une ville en devenir où ils pourront exalter toutes les saveurs de la Méditerranée, à travers toute une gamme de gratins de pâtes, panini, d'antipasti, de desserts, de charcuteries, de fromages, de vins et bien sûr... de pizzas.

Plat du petit peuple, vendu à la part dans des comptoirs ambulants ou dans la rue, la pizza a eu longtemps la réputation d'être une simple pâte à pain sur laquelle on étalait souvent les restes. Elle obtient ses lettres de noblesse en 1889, quand, en l'honneur de la reine Marguerite, le chef Raffæle Esposito décide de créer une pizza aux couleurs du drapeau italien (vert, blanc, rouge). Quand les Italiens apprennent que la recette est devenue le plat préféré de la reine, la pizza Margherita devient le plat le plus populaire d'Italie.

Perpétuer la tradition

C'est cette tradition qu'ont voulu perpétuer Claudio et Amandine, qui pensent que l'on n'est pas obligé de dépenser une fortune pour s'offrir une pizza de qualité : « On peut réunir ce qui se fait de mieux en Italie, comme les farines à pizza, ou des produits frais sélectionnés, et proposer de bonnes pizzas à moins de 10 euros. » Élaborées selon la très renommée Scuola Italiana Pizzaioli, dont Claudio est diplômé, leurs pizzas sont entièrement fabriquées sur place. Après avoir été pétrie la pâte repose plus de quarante-huit heures dans les frigos. Ce qui donne une pâte légère, croustillante, moelleuse, sur laquelle huile d'olive, basilic frais, origan, sauce tomate et véritable mozzarella donnent cette saveur unique et typique d'une vraie bonne pizza italienne.

Meilleur pizzaiolo

On l'aura deviné Amandine et Claudio - qui vient de décrocher le titre de meilleur pizzaiolo du Nord - Pas-de-Calais au championnat de France de pizza - sont des passionnés du travail bien fait. « Je suis un malade de la qualité, souligne Claudio. Je ne pourrai jamais servir un produit qui n'est pas fait dans les règles. Celui qui ne sait pas faire la pâte (le plus important dans la pizza), celui qui ne sait pas faire le spectacle en lançant la pâte en l'air, en la faisant tourner pour enlever le surplus de farine, n'est pas un pizzaiolo. Ceux-là ont dégradé l'image de l'Italie, j'ai envie de la changer. Faire de la pizza s'apprend, ce n'est pas mélanger des ingrédients, c'est une tradition à respecter. » • SERGE CARPENTIER (CLP)

Viva Italian Pizza, 107, rue Sadi-Carnot à Saint-André. Tél : 03 20 31 70 77. www.vipizza.fr