MOZZA & CO.

MOBILE TRATTORIA



EN VOITURE SIMONE.

Si les Food Trucks frémissent à l'approche de leur petite cousine italienne, les amateurs de Mozza, eux, se lèchent les babines… Mozza & Co, une «trattoria itinérante » au service de la mozzarella, « la » nouvelle cantine citadine et mobile de notre cher pavé parisien !

À l'initiative de cette Dolce Vita à trois roues, Arthur Gambard et Thibault Merendon, deux amoureux de l'Italie, fans de Lucio Battisti, groupies de leurs mammas respectives, et afficionados de Mozza… Un duo de chic et de choc pour porter haut les couleurs de l'Italie !

Ensemble, ils bouleversent les codes de la street food en y ajoutant le raffinement et le savoir vivre à l'italienne, à dos du célèbre petit triporteur Vespa… À peine débarquée, Mozza & Co sillonne Paris et ses alentours, squatte au pied de votre immeuble, et s'invite à quelques grands évènements culturels, impossible de la louper !





ROULE MA BOULE.

La trattoria en a sous le capot… 4 variétés de Mozzarella aux caractères bien trempés, se partagent la carte, onctueuses et exquises. On les nomme classiquement Campana, Treccia, Affumicata et Burrata mais les Divas ici, jouent d'humour et d'esprit !

Rebaptisées, Madone, Cicciolina, Berlusconia et Castafiore, ces dames nous font la cour et s'imposent en qualité de muses incontestables. Chacune des recettes proposées puise son inspiration dans les notes lactées de ces belles italiennes…

Au delà de la dégustation « brute » du produit - non sans un filet d'huile d'olive - la mozzarella se décline ici sous toutes ses formes : Bar à Mozzarella et salades sur-mesure, focaccia, ou encore petits plats cuisinés !
Tony Micelli n'a qu'à bien se tenir, Mesdames sont servies.

Jambon de Parme, Bresaola, légumes grillés et artichauts poivrades viennent également sublimer les mozzarell'stars des lieux.
Côté desserts, on flirte avec les charmes sucrés de l'Italie : Tiramisù, Panna Cotta, Cannolo ou Focaccia Nutella pour les insatiables …

Si la folie des grandeurs - et des saveurs - est au rendez-vous, les prix eux, s'affichent en toute modestie… Et c'est tant mieux !
À partir de 8€, plusieurs formules ont été soigneusement pensées pour ne freiner aucune gourmandise et combler tous les appétits.

C'est enfin sur un ton décalé, qu'Arthur Gambard et Thibault Merendon, invitent les gourmets à passer commande. Le menu est construit sur le modèle des cartes Room Service dédiées aux hôtels. Alors avant de savourer, on s'applique à cocher ses envies, raturer s'il le faut, et lister avec délectation son menu du déjeuner !









& CO.

En 2013, Paris joue les coquettes
et se refait une beauté les pieds dans l'eau !
L'aménagement des quais de seine rive gauche est en cours
et les futures berges piétonnes promettent un été de farniente.

Du pont de l'Alma au musée d'Orsay,
les spécialités Mozza & Co joueront de leurs charmes
pour régaler le plus grand nombre.

Un point fixe et deux mobiles, en attendant de voir
débarquer le reste de la famiglia, ici et là, aux quatre coins de Paris.

Alors si au détour d'une rue, d'un marché, ou d'une petite place
parisienne, vous croisez les cousines «& Co» invitez-vous
à leur table, pour quelques délicates dégustations !

L'Italie c'est une histoire de tendresse infinie, un coup de cœur in-
définissable, l'inspiration d'une gourmande aventure parisienne…
Mozza & Co, c'est « le » coup de cœur gourmet de l'année 2013.

Avanti !







CONTACTS PRESSE

Agence MEWS
Laëtitia Toulouse & Paola Boldrini
l.toulouse@agence-mews.com - p.boldrini@agence-mews.com
07 77 32 82 64 - 06 12 02 37 16