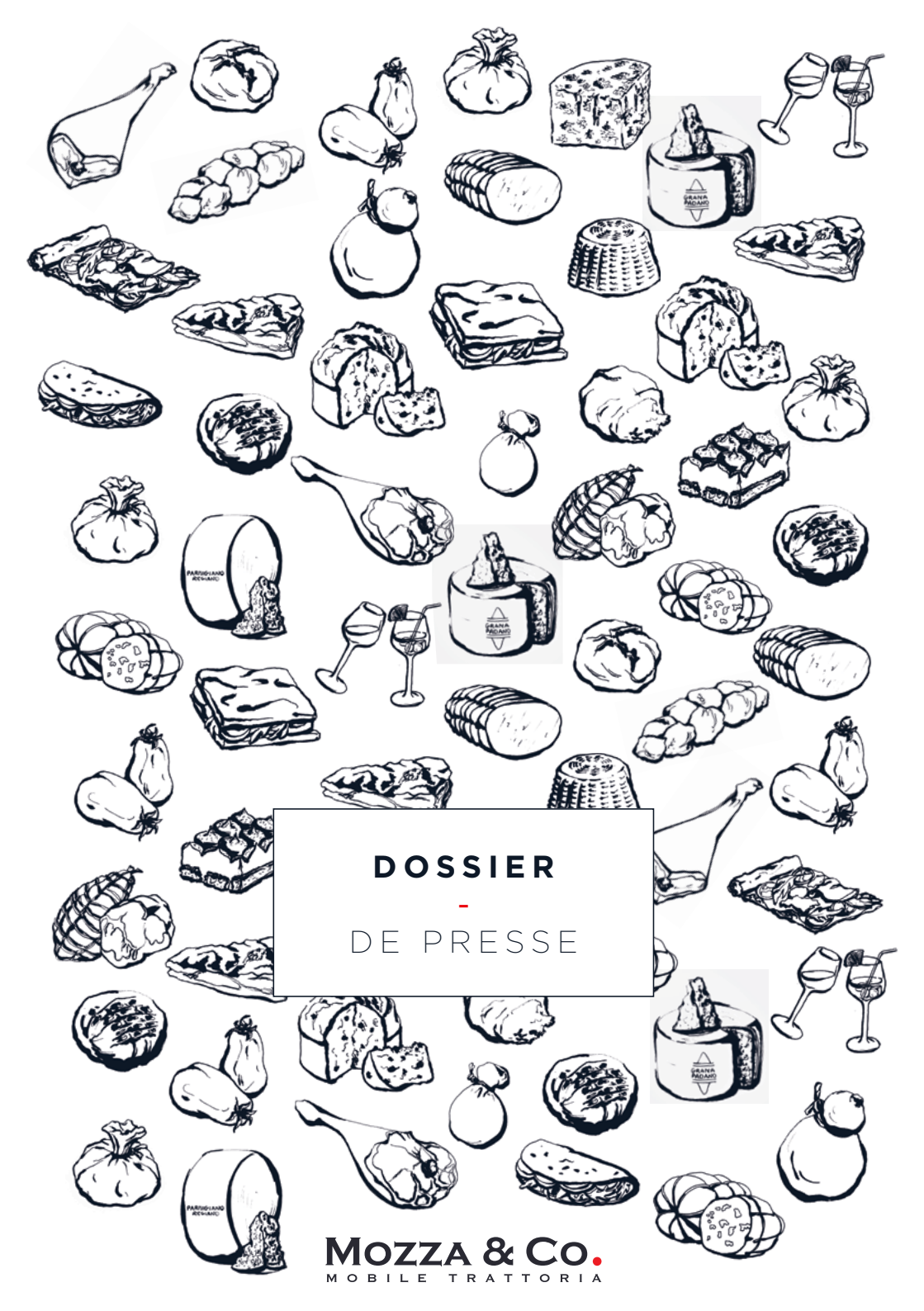


DOSSIER

–

DE PRESSE

MOZZA & CO.

MOBILE TRATTORIA





RUE DU FAUBOURG POISSONNIERE.

Tout en conservant la mobilité du concept et de ses triporteurs ambulants, *Arthur Gambard*, sédentarise une partie de son offre en ouvrant simultanément deux bars à mozzarella au coeur de Paris. Une assise plus singulière, des écrins et repères de choix, imaginés par l'architecte *Isabelle Stanislas*, fondatrice du cabinet So-An.

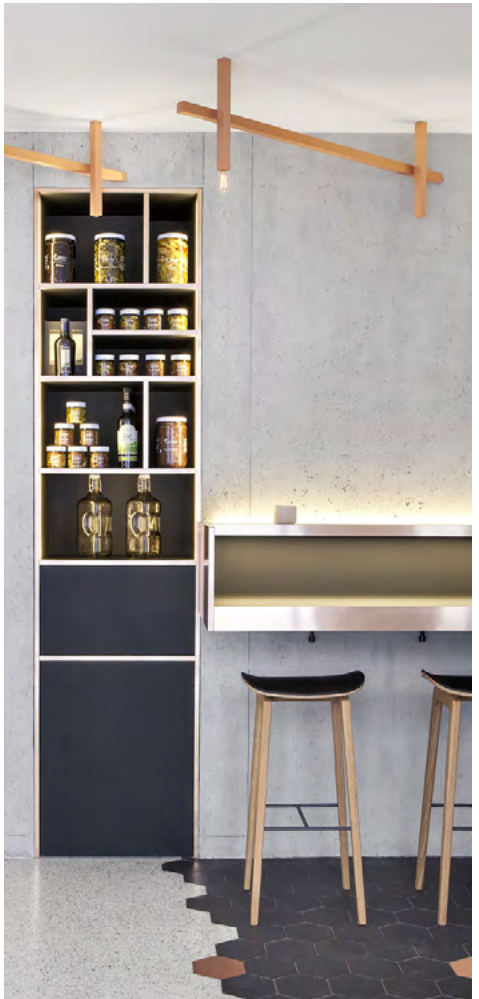
Rue du Faubourg Poissonnière, les lieux allient l'authenticité des matériaux, à l'élégance contemporaine d'un mobilier choisi sur-mesure. Au sol, bel hommage à l'Italie, terrazzo et tomettes ardoise côtoient quelques carreaux de cuivre brossé. Le cuivre, un élément référent, que l'on retrouve par notes élégantes, en encadrement du comptoir, des étagères et vitrines mais aussi distillé au plafond sous la forme de suspensions rectilignes dessinées par l'architecte elle-même. Pierres apparentes et murs de béton brut, le décor est planté, le décor est raffiné.

Deux options pour déguster les belles italiennes, installés autour des tables en chêne naturel ou perchés sur les hauts tabourets des lieux. Enfin, les plus pressés d'entre nous choisiront d'emporter le fameux or blanc, pour le dévorer au bureau ou à la maison.

RUE DAUPHINE.

Mozza & co prend également ses quartiers rue Dauphine, au coeur de Saint-Germain-des-Prés. Le décor d'Isabelle Stanislas se décline ici en version «mini mini mini».

Cette micro-adresse dédiée au «take away», et à la vente de mozzarella au détail, conserve l'atmosphère singulière du concept. Aux abords des lieux et pour assurer un minimum d'attente aux latins du coins, les bartenders à Mozza, conseillent, présentent la carte et prennent les commandes à l'extérieur ! Efficacité garantie !!



LA CARTE & SES MOZZARELLA.

Différentes variétés de **Mozzarella AOP** aux caractères bien lactés, se partagent la carte, onctueuses et exquises. Livrées 2 fois par semaine depuis l'Italie, on les nomme *Campana, Treccia, Affumicata, Burrata* et *Stracciatella*.
Des divas qui nous font la cour et s'imposent en qualité de muses incontestables. Chacune des recettes proposées puise son inspiration dans leurs singulières propriétés.
Au-delà de la dégustation « brute » du produit, les Mozzarella s'apprécient en salades composées sur-mesure - Roquette, Speck Stagionato (AOP), jambon de Parme (AOP), Grana Padano (AOP), Tomates Cerises... - ou fondante avec 4 recettes de Focaccia, baptisées *La Francis, La Ford, La Sofia*, et *La Coppola*. Côté desserts, on flirte avec les charmes sucrés de l'Italie *: Tiramisu, Panna Cotta,* ou *Foccacia 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 !
De 9,90 € à 14,90 €, plusieurs formules ont été soigneusement pensées pour ne freiner aucune gourmandise et combler tous les appétits.







CICCHETTERIA À L'HEURE DE L'APÉRO.

Incontournable à Rome, Milan ou Naples, le fameux aperitivo prend ses quartiers chez Mozza & Co. Le jeudi soir exclusivement, dans une ambiance de cicchetteria, on se presse ici pour apprécier vins italiens, spritz, vin rosé et bière Perroni, accompagnés de planches de charcuterie et mozzarella du Paestum ou des Pouilles, à partager bien sûr.
De 18h30 à 23h, l'aperitivo s'impose comme LA nouvelle tradition du quartier, et un temps fort à ne pas manquer.

L'ÉPICERIE.

Déguster les spécialités Mozza & Co, c'est adopter un certain art de vivre à l'italienne. Alors pour ne frustrer aucun de ces italiens d'adoption, l'adresse propose la vente de produits triés sur le volet, directement issus des producteurs chers au concept, tous, italiens, sans exception. Charcuterie, huile d'olive, antipasti et Mozzarella s'achètent au détail pour emporter chez soi un petit air de Dolce Vita.

Devenez rital et restez le !







LES PROTEGES DE MOZZA&CO.

BARLOTTI CASEIFICIO

Dans la province de Salerne, au sud de Naples, la ferme agricole Barlotti est un modèle d'exploitation dans l'élevage de buffles. L'animal est ici érigé en idole, il est aimé, choyé et préservé dans un environnement naturel hors norme. Une azienda qui s'impose comme « LA » référence incontournable dans la production de Mozzarella di Bufala. Une institution avant tout familiale, fondée au début des années 90 par Nando Barlotti, et poursuivie aujourd'hui par ses fils Raffaele et Gaetano.



GONTRAN CHERRIER
ARTISAN BOULANGER
- PARIS -

Dernier né d'une famille de boulangers pâtissiers, Gontran Cherrier est aujourd'hui l'un des artisans boulangers les plus en vogue. Une réputation internationale qu'il doit à son talent exceptionnel et à la simplicité de ses recettes. A la tête de 3 boulangeries à Paris, il signe maintenant tous les pains de chez Mozza & Co, dont l'incontournable focaccia a l'huile d'olive et au Romarin.



BIRRA SUPERIORE D'ITALIA DAL 1963
PERONI NASTRO AZZURRO

La bière Peroni Nastro Azzurro est brassée depuis 1963 selon la recette originale.
Cette authentique bière blonde, légère et rafraîchissante, intensément fraîche, offre une touche inimitable de style italien.



LES TRIPORTEURS ET LE CONTAINER.

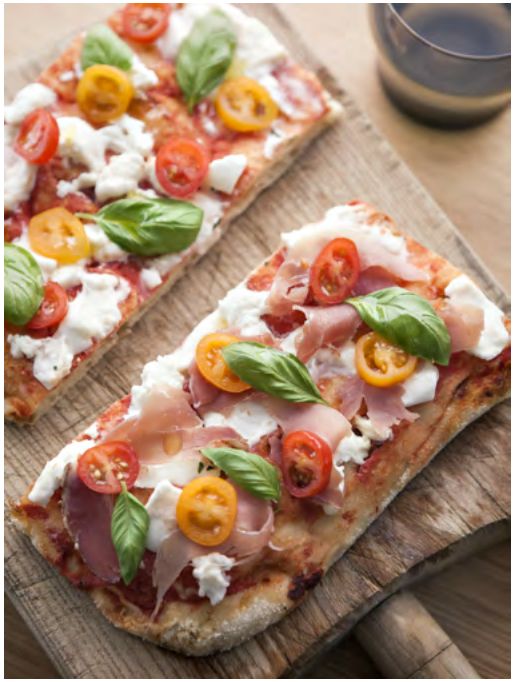
Les deux triporteurs italiens Mozza & Co sillonnent Paris depuis 3 ans et s'invitent aux évènements culturels les plus branchés. Les trattorias mobiles sont ainsi des habituées du Tranoï, des events Cinema Paradiso, des festivals We Love Green et Opéras en Plein Air, mais aussi du Carreau du Temple... Autre lieu de référence, la Fondation Louis Vuitton au cœur du Jardin d'Acclimatation, un repère de choix pour localiser le triporteur chaque week-end.

Les marques Courrèges et Maliparmi ont, elles aussi, craqué pour les mignons food trucks Piaggio et la qualité de leur offre en conviant ces derniers pour leurs clients privilégiés.

Au pied du Musée d'Orsay, port de Solférino, rive gauche, sur les nouveaux quais de Seine, Mozza & Co, l'une des premières concessions du projet d'aménagement, régale promeneurs, flâneurs, parisiens ou étrangers, tous amateurs de focaccia, burrata pugliese et speck stagionato.











INFOS LECTEURS

MOZZA & CO.

mozzaandco.it

65 rue du Faubourg Poissonnière
Paris 9ème
Ouvert du lundi au Samedi de 11h à 15h
Ouvert le jeudi soir de 18h à 23h

1 rue André Mazret
Paris 6ème
Ouvert 7j/7 de 11h à 15h et de 18h à 21h

Quai de Seine Rive Gauche
Port de Solférino
Paris 7ème
Ouvert 7j/7 de 11h à Minuit

CONTACT RESSE – AGENCE MEWS

Laëtitia Toulouse
07 77 32 82 64 – l.toulouse@agence-mews.com

Martin Chancy
06 46 35 11 59 – m.chancy@agence-mews.com