

Où manger la meilleure pizza de France ?

Paris Première le dévoile !

Paris-Première avait convié mercredi 23 mai quelques journalistes et blogueurs à une présentation – assortie de travaux pratiques – du documentaire *Pizza.s* (52', production TV Only, réalisation Frédéric Planchenault), déclinaison événementielle de son émission hebdomadaire *Très très bon* qui sera diffusée dimanche 24 juin à midi.

Ce documentaire décrypte les origines de l'histoire de la pizza en France, deuxième pays consommateur derrière les USA et avant l'Italie, visant à montrer qu'il s'agit peut-être d'un « objet gastronomique à part entière » selon le mot du présentateur de l'émission et du documentaire, François-Régis Gaudry.

Mais ce documentaire a également pour objet de révéler dans quel restaurant il est possible de manger « la meilleure pizza de France ». Outre François-Régis

Gaudry, étaient membres du jury Alessandra Pierini, restauratrice italienne à la tête de l'épicerie fine RAP (référence des produits transalpins à Paris) et Alain Cirelli, chef cuisinier à la tête du Purgatoire (54 Paradis 75010, espace hybride mêlant art contemporain et gastronomie).

L'invitation de la chaîne, mystérieuse, proposait un départ du siège de M6 à 11h... vers un lieu tenu secret, le fameux restaurant, pour permettre de vérifier la

pertinence du choix du jury. *Satellifax Magazine*, toujours à l'affût des informations les plus pertinentes pour ses lecteurs, était présent. Embargo sur la révélation du nom et du lieu du restaurant nous était cependant demandé jusqu'au 24 juin, date de la diffusion du doc. Un lieu juste à reconnaître donc sur la base de nos photos du restaurant et du restaurateur mais, on peut vous le dire dès maintenant... ce n'est pas vraiment simple. Révélation également dans nos nos colonnes lundi 25 juin.

Textes et photos : Joël Wirsztel, sauf mention contraire.



↑ Rendez-vous devant le siège de M6.



↑ Catherine Schöfer au micro.



↑ Projection du docu pendant le (long...) trajet.



↑ Entrée dans le restaurant mystère.



↑ La préparation.



↑ Le patron met la main à la pâte.



↑ Accueil avec le sourire.



↑ Beaucoup de monde déjà dans le lieu.



↑ Ambiance festive pendant le déjeuner.



⬆ Explications de texte du patron.



La classique, Margherita... faite avec les meilleurs ➡
ingrédients, soigneusement sélectionnés : extraordinaire !



⬆ Pizza gourmet.



Photo © Florence Sommier

⬆ Et en feu d'artifice final, apporté par l'équipe de
production... la noisette de Cédric Grolet !

