

Notre conception de la pizza au feu de bois repose sur l'utilisation de matières premières nobles, sur la fabrication artisanale dans le respect de la tradition et sur l'art ancestral de la maîtrise du feu.

Pour vous offrir naturellement, un maximum de plaisir à la dégustation.

LA PATE

Nous préparons notre pâte à pizza au levain et à l'huile d'olive et respectons le temps de pousse, vous avez également le choix de la pâte : blanche ou bis (25% de farine de complète) ou pâte épice (tomate séché, herbes de Provence, huile d'olive, ail).

LES INGREDIENTS

Nous sélectionnons avec soin nos ingrédients pour leur qualité gustative et leur élaboration artisanale tels les fromages AOC (crottin de Chavignol, roquefort AOC, bleu d'auvergne, reblochon de Savoie) ou bien l'andouille de guéméné artisanale fumée au bois de hêtre.

Nous privilégions les produits naturels, frais et savoureux : jambon de Paris, champignons frais coupés main, poivrons frais, oignons frais, salami danois...

Notre emmental et notre mozzarella sont d'origine française.

LE FEU DE BOIS

On sait que le bois contribue à la subtilité du goût des produits alimentaires : sarments de vigne pour les grillades, fumage des poissons, fûts de chêne pour le vieillissement des alcools et des vins...

Chaque bois a son arôme, son odeur, son goût.

La cuisson au bois est très différente de la cuisson au gaz ou à l'électricité. La combustion du bois est capricieuse suivant son âge, sa dureté, s'il est sec ou humide. Le vent fait varier le tirage de la cheminée et il est nécessaire de contrôler en permanence le foyer et la voûte pour s'assurer de cette couleur rose presque blanche du four bien chaud.

C'est pourquoi LUC LE GUEN, votre pizzaiolo, utilise en permanence un mélange de plusieurs essences de bois : les uns ayant tendance à donner plus de braise, et les autres à donner plus de flamme.

LA CUISSON

Nos pizzas sont enfournées à la pelle, puis déposées sur la sole du four en pierre de lave. Elles cuisent à proximité de la braise. Il faut faire tourner la pizza pour qu'elle soit cuite régulièrement.

La cuisson se fait entre 600° et 800°, la pizza est cuite entre 35 et 55 secondes, ce qui exalte les goûts et les saveurs des ingrédients à la manière d'un barbecue.

Bon appétit !