



Mozzato débarque à Paris

#Passionmozza



Après avoir gagné le cœur de tous les amoureux d'Italie dans leur petit comptoir à mozza lyonnais, Mozzato a calé sa boussole sur celle des foodies parisiens : en plein Montorgueil.

Si l'un est lyonnais et a exaucé son rêve d'Italie rue Mercière il y a 3 ans, Paris clignotait comme l'étape ultime pour celle qui piaffait de régaler les faubourgs de son enfance. C'est fait !



Mozzato s'est installé au 3 rue Bachaumont

Coup de foudre à Montorgueil

Il a fallu un coup de cœur pour le quartier, l'espace et les volumes de cet ancien show-room, puis relever le défi d'une déco néo-vintage 100 % artisans (plafonniers réalisés à la main, lettring signé Etienne Renard, bar commandé à l'un des derniers étainiers français...) pour que la boucle soit enfin bouclée. Avec une adresse parisienne qui sonne comme le nouveau point de ralliement pour les amateurs de ce morceau d'onctuosité, dans un décor travaillé, et loin des basiques de « comptoir ». Un vrai restaurant contemporain à l'italienne, avec huit variétés de mozzarella et une ardoise fraîcheur qui varie les plaisirs... avanti.



La Mozza, une histoire d'amour

La mozza, c'est toute une histoire... et celle de Mozzato est plus vraie que nature. Tout commence par une rencontre dans le Sud de la France, entre deux fous d'Italie. De virées en dolce vita aux quatre coins de la Botte, nos amoureux écument les bonnes tables et très vite, révèlent une passion commune pour la mozzarella. Un produit noble, à la typicité singulière. Dont le savoir-faire mérite qu'on le valorise au-delà des frontières régionales. L'idée faisant son chemin, Samir et Soraya réduisent pourtant le terroir de leurs dégustations à la Campanie parce qu'il est là le berceau de la vraie mozzarella de bufflonne... et aux Pouilles bien sûr, pour sa Burrata si crémeuse. Mais c'est une rencontre qui force le déclic : Cosimo, producteur dans le petit village de Battipaglia, dont la laiterie familiale réunit autour d'une même passion plusieurs générations et un folklore qui émeut encore le duo passionné du concept Mozzato. Un personnage entier qui, aujourd'hui, ne consent à fournir que Mozzato... et le palais de l'Elysée. Qui s'est même déplacé jusqu'à Lyon pour s'assurer du respect des produits avant de dire « si ! » au projet.

Le comptoir à mozza

Puisqu'il n'y a pas une gastronomie italienne mais bien des cuisines de région, toutes différentes et très identitaires – tous les chefs vous le diront ! - Samir et Soraya ont voyagé en Italie un an durant, pour revenir aux sources. Et celles de la **Mozzarella di Bufala Campana** est bien ancrée en Campanie, sur les hauteurs de Naples. Une mozza au cœur laiteux et moelleux de bufflonne. Et pas question de faire l'impasse sur les déclinaisons. **L'Affumicata** ? Ses notes corsées et sa robe foncée témoignent d'un fumage sur la paille humide. **La Stracciatella** se compose, elle, de la partie la plus raffinée et crémeuse de la **Burrata**. L'autre star des mozzas, native des Pouilles, à la texture très lactée... A partager : **la Tressia**, plus fibreuse et laiteuse que l'on coupe en tranche au moment de l'aperitivo. **Burrata origan, à la truffe blanche d'Alba** (ou d'été selon les saisons), **Burrata fumée**... Ce « bar » à mozzas rend ses lettres de noblesse à ce « morceau d'amour » dont parle ceux qui la font. Et la meilleure façon de la partager restent **les assiettes de dégustation** imaginées par Mozzato pour comparer les variétés et découvrir la bresaola de Valtellina et un beurre de truffes que vient chercher déjà tout le quartier en mode « épicerie fine ».



Une carte courte, des recettes de famille

L'amour du produit, c'est ce qui a convaincu et guidé le duo de fin connaisseurs dans ses recherches au cœur de l'Italie traditionnelle. Provoquant les rencontres, les amitiés les plus reculées jusqu'à obtenir des secrets bien gardés. Comme ces recettes transmises de mères en fils : celle de la sorrentina d'un petit restaurant de Senza, un village perché dans la montagne ou encore celle du millefeuille de courgettes partagée par une mamma d'Andria, dans Les Pouilles... Mozzato se veut bien plus qu'un simple comptoir à mozzas, c'est aussi une table-hommage aux différentes façons de déguster ce morceau du patrimoine sud-italien. A travers une carte volontairement courte et accessible : 4 plats de pâtes, 3 bruschettas et 2 foccacias. Et Basta.

Mozzato en quelques mots, c'est aussi...

- Une formule déjeuner à 13,90 €, avec la célèbre Piadine
- Des aperitivo avec Spritz et planche à partager
- Le café d'un artisan-torréfacteur lyonnais, Goneo
- Une dizaine de vins au verre sélectionnés au coup de cœur par le caviste John Euvrard, élu Meilleur Ouvrier de France
- Un service à emporter, comme dans une épicerie fine
- Une collaboration Deliveroo : commandez, c'est livré !

Mozzas, de 8 à 15 €

Entrées, de 8,50 € à 11 €

Bruschettas, Foccacias et Pâtes, de 15 à 17 €

Desserts, 7 €

**Mozzato,
3 rue bachaumont 75002 Paris
Tel : 01 42 21 02 63
www.mozzato.fr**

CONTACT PRESSE :

emilie **PRESS**

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr

Julie Haquette : julie@emilie-press.fr

01 42 74 57 52 - 06 63 57 04 56

www.emilie-press.fr