

Dernières Nouvelles d'Alsace / Strasbourg

Insieme, la pizza napolitaine prescrite sans ordonnance

Par Philippe DOSSMANN - 18 juin 2021 à 18:59 | mis à jour le 18 juin 2021 à 19:02 - Temps de lecture : 4 min

Après avoir réussi une carrière dans la pharmacie à Paris, Éric et Laurence ont décidé de changer de vie. Ils sont revenus à Strasbourg, où leur histoire a débuté à la fac. Le couple y a ouvert Insieme, une petite pizzeria napolitaine sur la place Arnold, renouant avec les origines siciliennes du mari.



Éric Lullo et Laurence Lullo-Gebhardt, anciens pharmaciens à Paris (qui posent avec leur employé Faruk Sikdar), sont revenus à Strasbourg pour y fonder Insieme, une véritable pizzeria napolitaine maison, avec des produits frais. Photo DNA /Philippe DOSSMANN

“Insieme” signifie ensemble, en italien. Le nom de la petite pizzeria-trattoria est à l’image de ce couple : ils font tout de manière fusionnelle, « en famille ». Laurence est originaire de Wingersheim, dans le Kochersberg ; Éric, de Kingersheim, dans le Haut-Rhin. Les deux Alsaciens, nés la même année, se sont rencontrés sur les bancs de l’Université de Strasbourg, à la fac de pharma. Depuis, ils ne se quittent plus.

Après leurs études, Éric choisit de travailler dans l’industrie pharmaceutique et Laurence dans la pharmacie d’officine. Ils atterrissent dans la région parisienne en juillet 2000 et y réussissent leur carrière professionnelle. À tel point que dix ans plus tard, ils ouvrent leur propre officine à Chatou, dans les Yvelines.

Mais à l’approche de la quarantaine, l’entrepreneur couple de pharmaciens a envie d’une nouvelle aventure. Laurence et Eric se donnent les moyens de leur rêve : ils décident de tout plaquer pour ouvrir une trattoria napolitaine, en revenant sur les lieux où leur histoire a commencé. « On n’a qu’une seule vie, on ne voulait pas se réveiller à 70 ans en se disant “on aurait dû faire ceci ou cela” », explique Éric.

« Élevé à la sauce tomate et à l’huile d’olive » Sauf qu’on ne tombe pas dans la pizza napolitaine par hasard. Pour Éric, « élevé à la sauce tomate et à l’huile d’olive » selon ses propres mots, c’est culturel. Avec un père né en Sicile et une branche de sa famille qui s’est lancée dans la pizza à New York, le jeune quadra décide de franchir le pas : il sera pizzaïolo.

Comme il est du genre studieux, il lui faut des bases solides dans son nouveau métier. Il intègre une formation quasi-monacale à Naples, à l’Associazione verace pizza napoletana (AVPN). Entrée dans le patrimoine immatériel de l’Unesco, cette association, qui promeut la véritable pizza napolitaine, a une réputation internationale. Des élèves viennent des quatre coins de la planète pour s’y former. Dans la foulée, Éric rencontre le chef pizzaïolo du Big Mamma à Paris, qui lui apprend les ficelles du métier.

Maturer pour libérer les arômes de la pâte Qu’a-t-elle de particulier, cette pizza napolitaine ? « À l’origine, c’est de la “cucina povera” », rappelle Laurence. Dans cette « cuisine du pauvre » du sud de l’Italie, où l’on fait des miracles avec peu de choses, ce sont « la qualité du produit » et l’inventivité qui font la différence. À commencer par la tomate, « pelée et écrasée », la buffala à température ambiante (« surtout pas

cuite ») et la pâte qui doit être « maturée après pétrissage, entre 24 h et 48 h ».

L’ancien pharmacien est intarissable lorsqu’il décrit le processus de « dégradation des protéines et du gluten » - tous les jours différent, selon la météo -, avec les levures qui « libèrent des molécules olfactives et des arômes » et qui « rendent la pizza plus digeste ».

Le four est la vraie star Mais « la vraie star du resto, c’est le four », glisse Laurence. Importé d’Italie, avec 5 cm de pierre réfractaire, l’engin est capable de monter à « 430-450°C », raconte Éric. Au moment de l’étalage, la mollesse de la pâte maturée nécessite toutes les attentions : « Il ne faut pas trop la charger, afin qu’elle ne soit pas trop lourde à tirer pour ne pas la déchirer », explique Laurence, qui a appris de son côté les rudiments du métier du service en salle. À l’issue de la cuisson, cette pâte spéciale, « très hydratée », doit être « légèrement croustillante, mais pas trop ». Comme à Naples.

Contrainte de reporter son ouverture à plusieurs reprises depuis le début de la crise sanitaire puis confrontée aux confinements, la petite pizzeria du coin de la place Arnold a malgré tout rapidement su tirer son épingle du jeu. En attendant de pouvoir exploiter en jauge complète les 22 couverts possibles à l’intérieur et la trentaine de places en terrasse, l’appli de livraison éco-locale « kouglof » lui a permis de développer la vente à emporter.

Insieme propose une carte resserrée d’une douzaine de pizzas inventives, des vins et des bières artisanales italiennes, ainsi que des desserts maison. Avec ses produits frais et gourmands, issus de petits producteurs italiens, la trattoria a déjà su séduire ses habitués qui dévorent ses savoureuses pizzas - sans ordonnance - à l’ombre de l’église Saint-Maurice.

Insieme Pizzeria Napolitana, 1 rue de Verdun à Strasbourg. Tél. : 03 88 45 01 14, web insieme-pizzeria.eatbu.com