



Pizza Capri

JE VEUX MA PIZZA !!!

Qui ne connaît pas le goût incomparable de la pizza Capri ? Qui ne salive pas à l'avance rien qu'à l'idée d'en savourer une bouchée ? Même Jessica Alba est venue prendre sa part l'été dernier ! Tous ceux qui ont eu la chance de vivre un jour à Aix-en-Provence où d'y séjourner le temps des vacances ont fatalement mangé une portion de ces pizzas et en sont tombés fous amoureux ! Ce n'est pas pour rien qu'une page à être créée sur Facebook : les messages sont des poèmes, des déclarations enflammées, une ode à la pizza...

Depuis 1983, les pizzas Capri nous comblent de plaisir. C'est une institution dans notre ville ! Et quand parfois, les pizzerias ferment le temps de quelques travaux, c'est la catastrophe ! Les clients deviennent infernaux : « Je veux ma pizza !!! » Que ce soit celle rue Fabrot ou celle sur la place Richelme, l'odeur envoi-vrante qui se dégage des fourneaux nous pousse au délicieux sacrilège de la tentation. Comment y résister ?

Mais derrière ce plaisir gustatif, il y a une belle et grande histoire de famille. La volonté et l'envie d'un homme soutenue par les siens : Bruno. Un italien né à Aix-en-Provence qui comme tout bon italien qui se respecte aime cuisiner, partager et manger autour de grandes tablées. Revenu sur Aix, il décide un jour d'ouvrir une pizzeria à l'angle de la rue Fabrot. Gros défi qu'une pizzeria sur le Cours Mirabeau, pourtant relevé en beauté avec un brin d'origan.

Bruno a beaucoup travaillé pour trouver SA recette de la pâte à pizza idéale : basée sur les ingrédients d'une recette napolitaine, il la fera évoluer jusqu'à atteindre l'équilibre parfait. Vous qui avez mordu dans cette pizza, vous savez de quoi je parle : ce croustillant léger, la finesse de la pâte, son moelleux et cette façon de fondre en bouche, quelle merveille ! Tout le goût de l'Italie est là ! « La pâte doit être caressée, il ne faut surtout pas la brusquer ! » nous confie Bruno. Mais la pâte seule ne fait pas tout : le choix des ingrédients de qualité pour la garniture est primordial. « La bonne cuisine se fait avec de bons produits ! » Ainsi est la parole de l'homme généreux. Quant à la mozzarella, c'est son oncle et son cousin qui la lui fournissent : M. Castellano fabrique de la mozzarella de qualité dans notre bonne ville (route de Berre) !

Derrière les comptoirs, il y a la famille ! Et toute cette générosité se retrouve dans leurs pizzas. C'est sûrement pour cela qu'elles sont si addictives, pour le bonheur qu'elles nous procurent. Rue Fabrot, vous trouverez les pizzas classiques et place Richelme se rajoutent quelques spéciales vraiment pas banales et tout aussi délicieuses. En plus, on peut choisir sa pizza à la portion et ça, c'est tellement pratique. Le choix ne s'arrête pas là, il y a aussi les paninis faits maison et les focacce. Et vous êtes vous laissés tenter par les pizzas & panini sucrés à Nutella (nature, banane, amande ou noix de coco) ? Bruno lui mange une pizza tous les jours : sûrement le secret de sa bonne humeur !

le bon commerçant

Dernièrement, la pizzeria Capri a eu l'excellente idée de s'associer avec quelques établissements de notre ville. Du coup, vous pouvez aller déguster votre pizza en terrasse et profiter du cadre : le Roy René, chez Mus, le bar des PTT, le Sextius Bar, l'Astoria, le Happy Days, l'Orienthé, le Gaulois ou encore à l'Ancienne. L'avenir s'annonce radieux. Après l'ouverture de la seconde boutique en 1995 place Richelme, Bruno nous annonce qu'une troisième pizzeria va bientôt voir le jour sur Aix. Quelques idées sont en train de voir le jour et vous pourriez être encore surpris par la créativité de l'équipe qui ne manque pas d'idée. C'est une véritable saga que l'histoire de la Pizza Capri !



Pizza Capri

1, rue Fabrot. Ouvert tous les jours.

48 et 50, place Richelme. Du mardi au samedi.

www.pizza-capri.fr

—
Pour vos commandes : 04 42 38 55 43

Pizza Capri aime

Le Formal

Chez Ronan Côté Cour

La Quincaillerie Centrale : on trouve de tout même à l'unité, c'est super !

La Maison du Glacier

La Mozzarella de l'oncle Castellano qu'on utilise pour nos pizzas.
