

développement

I TIGLI

Simone Padoan, virtuose de la pizza

Simone a ouvert sa pizzeria en Vénétie il y a 20 ans. L'an 2000 a été un tournant dans sa vie professionnelle, marquée par sa rencontre avec le levain naturel. Il y a 2 ans il a réaménagé son restaurant pour le mettre en harmonie avec la philosophie de sa carte.

Simone a toujours vécu dans la farine, ses grands frères tenaient des pizzerias, ses amis sont boulangers. C'est l'un d'eux à qui il donnait un coup de main qui lui a offert une souche de levure mère qu'il a baptisée du même nom que sa fille, Gaia. C'est dire à quel point l'une et l'autre ont donné un sens à sa vie. La nouvelle décoration adoptée en 2012 en est un reflet délibéré. Aucun détail n'a été laissé au hasard : le porphyre au sol rappelle les origines de ce qui fût une nourriture de rue, la pierre jaune de Vicenza qui recouvre le comptoir évoque la croûte du pain, le bois du mobilier fait écho aux souches employées pour alimenter le four, les nappes sont telles le linge utilisé pour couvrir la pâte durant le levage. La cuisine ouverte traduit son souci d'authenticité pour la qualité des modes opératoires et des produits utilisés. Il privilégie les ingrédients locaux, de saison et en tous cas artisanaux. La démarche de

sa femme, en charge de la carte des vins est identique. L'accent est mis sur les jus naturels, essentiellement biologiques produits par de petites entreprises. Il faut dire aussi qu'il est à bonne école avec son beau-frère qui n'est autre qu'Angiolino Maule, célèbre producteur et défenseur du vin naturel.

Pâte à pizza et garnitures extra

La carte change tous les 3 mois au rythme naturel des produits saisonniers. Cependant certaines compositions devenues des classiques restent à la carte en permanence. C'est le cas de la focaccia à la buratta et San Daniele "réserve 18 mois" à 27€, la pizza Margherita Bufala à la mozzarella de bufflonne de Campanie et tomates datterini à 22€ et la tagliata di "Sorana" à pâte moelleuse au boeuf, mozzarella au lait de vache et salade au citron et poitrine de cinta senese "Paolo Parisi" à 28€. En vir-

tuose de la pâte levée, Simone en propose différentes variantes allant de la "pizza al piatto" qu'il qualifie de traditionnelle pour laquelle il emploie levain et levure de bière. Pour les pizzas à la carte "Secondo Noi" (à notre façon) toutes au levain, il utilise selon les recettes une pâte moelleuse (soffice) ou à la romaine pour un résultat plus croquant car la pâte est plus hydratée. Il décline aussi la Margherita en 3 versions, dont une moelleuse et l'autre croquante. Cette dernière est le résultat d'une double cuisson, d'abord au four à vapeur puis au four électrique ventilé pour lui conférer un croquant superficiel. Les focacce dont les prix varient entre 26€ et 33€ pour celle au foie gras, sont garnies dessus ou fourrées pouvant alors être mangées à la main. Avec "i Tigli a Casa" il est possible de réserver au moins 24h à l'avance une pizza que le client emporte sous la forme d'une base précuite avec les ingrédients pour la garniture et les instructions pour finir la cuisson. I Tgli propose aussi du pain au levain à emporter ainsi que des spécialités sucrées de pâte levée : focaccia vénitienne nature et aux abricots, panettone, pain brioché... Simone se réjouit de la progression de la pizza au levain. « Il reste à faire comprendre que ce qui fait la différence c'est un temps de levage juste et pourquoi pas l'usage de levure de bière mais sans excès », conclut cet apôtre de la pizza de qualité. **cg**

En dates

1999 Naissance de sa fille

2000 Année du changement, une pizza saine gustativement bonne

2012 Rénovation du restaurant en harmonie avec la pizza proposée

En chiffres

- 90 places
- TM : 25€ sans boisson, 35€ avec boisson.
- 6 pers. en cuisine, 4 en salle

10

FRANCE PIZZA N°95 • JANVIER-FÉVRIER 2015

Chaque détail du nouveau décor a été conçu pour évoquer la pâte levée et la pizza.



Photo: Aromicreativi

Photo: Aromicreativi