# MARIA.

*Posted on avril 8, 2021 by Florence Breuil*

**Category:** Pizzeria
**Tag:** Lyon

C'est une pizzeria à la façade bleu azuréen nichée rue des Pierres Plantées, à quelques enjambées de la place de la Croix Rousse à Lyon.
Deux ans avant l'ouverture de **Maria**, la cheffe Marion Bohé avait déjà réveillé les lyonnais avec un brunch carillonnant au **Desjeuneur**, sa première adresse, située juste à côté.

-
MARIA.

-

Non pas lasse de déjà régaler toute la semaine de ragoûtants petits déjeuners tout ce que la capitale des Gaules compte de ripailleurs, Marion lâche son équipe et file se former à Naples à l'art de confectionner la véritable pizza napolitaine. Elle revient quelques mois plus tard avec dans ses bagages un authentique four à pizza de 3 tonnes tout de mosaïques lapis-lazuli paré, qui trône dans l'entrée. Dans cet antre, sous 450° et en 60 secondes cuit savamment chaque pizza.

-

-

-
BETTER
TOMORROW

-

-

-

-

Ce parfait équilibre entre le moelleux, le croustillant de la pâte ainsi le goût caractéristique de la *pizza napoletana* tient aussi aux produits qui la composent. A commencer par un assemblage de plusieurs farines italiennes qui doivent reposer peinardement 24h à température ambiante. À cette pâte s'ajoutent la saveur acidulée de la tomate San Marzano AOP, celle souple de la mozzarella fondue, relevée de fromage grana padano râpé et de basilic frais, afin de parfaire la « Sanita »
A la carte de Maria quatre autres pizze, qui empruntent leurs noms à des quartiers de Naples. Et la pizza du jour, élaborée selon l'humeur du chef.
Sur une base composée d'un mélange de ricotta, brocolis, ail et noix, du provola (cette fameuse mozzarella fumée au goût intense…), de la mozzarella fior di latte et de la saucisse de porc au fenouil accommodent la démente « Mergelina ».

-

-

-

Chez Maria, les pizze sont élaborées dans le respect du savoir-faire napolitain et de la saisonnalité. Tous les ingrédients qui les composent viennent de la Botte, à l'exception des fruits et légumes, de la région, et de ces estomaquantes saucisses au fenouil de la boucherie Tête Bech à la Croix-Rousse.
Alliant simplicité et technicité, la pizza napolitaine est pour Marion Bohé proche de la gastronomie. C'est pour les fines-gueules lyonnaises l'occasion de se régaler chez Maria, comme aux pieds du Vésuve, sur les bords de la Méditerranée...

-