

À propos de nous

La **pizza**, c'est bien plus qu'un simple repas ou une solution de dernière minute quand on ne sait pas quoi faire à manger.

La pizza, c'est avant tout un **moment de partage et de convivialité** entre les amis et la famille. Là où on se raconte nos vies, nos joies et nos peines.

Parce que nous aimons nos clients et que chacun a sa propre histoire, nous trouvons cela normal de vous dévoiler une partie de nous. Pourquoi avons-nous ouvert cette **pizzeria à Lamballe** ?

Comment travaillons-nous ? Depuis quand vivons-nous en France ?

Cette histoire, c'est la nôtre et celle de votre **pizzeria Mamma Mia!**

Au départ, rien ne nous prédestinait à ouvrir notre pizzeria et encore moins ici, dans cette jolie ville de **Lamballe**. Nous sommes un couple d'italiens et avons vécu dans la région de l'Ombrie, au centre de l'Italie. Tous les deux graphistes de métier, nous avons passé notre vie devant un ordinateur et avons envie d'autre chose.

Pourquoi nous sommes-nous reconvertis dans le domaine de la pizzeria ?

Nous avons eu la chance de grandir aux côtés de nos mères et les regarder préparer le repas était un moment magique, un souvenir qui restera graver à jamais. Elles nous ont donné **le goût de cuisiner** et c'est tout naturellement que nous sommes partis dans cette voie professionnelle. Après une **formation comme pizzaiola et pâtissier**, nous nous sommes enfin lancés dans cette aventure extraordinaire.

Pourquoi avons-nous quitté l'Italie ?

Nous aimons la France, et plus particulièrement la **Bretagne**. Nous avons passé de nombreuses vacances dans cette belle région et après réflexion, c'est ici que l'on voulait vivre. En 2015, nous avons tout quitté avec notre fils pour chercher du travail dans les environs. C'est finalement en Vendée, près du Puy du Fou, qu'on nous a laissé notre chance en gérant une pizzeria dans un château hôtel. Peu de temps après, c'est à Dinan, dans les **Côtes-d'Armor**, que nous avons déménagé et commencé à chercher un commerce à vendre.

En août 2016, notre rêve se réalise. Nous ouvrons notre propre **pizzeria à Lamballe**, dans la **zone d'activité de Lanjouan**. Nous sommes ravis, nous aimons cet endroit et découvrons cette ville au charme authentique. Idéalement située entre Saint-Brieuc et Dinan, elle bénéficie de la proximité de la mer en allant à Pléneuf Val-André ou Erquy; et des villages bretons typiques comme Moncontour, un des plus beaux villages de France. Avec son haras national, son musée Mathurin Méheut et ses maisons à colombages, la ville historique regorge de trésors. Sans parler de la bienveillance des gens.

Comment travaillons-nous ?

Pendant la semaine, nous travaillons tous les deux et nous faisons appel à une 3ème personne le week-end car il y a plus de travail. Nous avons toujours eu de la chance car nos collaborateurs sont supers. Nous croyons aussi que c'est important de les valoriser et de leur laisser une certaine marge de manœuvre afin qu'ils se sentent le mieux possible chez nous.

Quoi manger dans la pizzeria Mamma Mia ?

Les pizzas sont bien évidemment notre **spécialité** mais nous vous proposons également des **desserts** comme le **tiramisu** ou la **pannacotta**. Ici, tout est **fait maison**. Que ce soit **sur place** ou à **emporter**, nous tenons à ce que nos pizzas soient les plus savoureuses possibles, comme en **Italie**. Pour cela, notre **recette est unique** et élaborée avec soin. Notre **pâte à pizza** est un mélange de farines italiennes et françaises, entre tradition et touche personnelle. Elle est fine sans être sèche et vous pouvez même la manger nature. Tous les **ingrédients** que nous utilisons sont **de qualité** en provenance d'Italie ou de France.

Si vous voulez passer un agréable moment en dégustant nos pizzas sur place ou à emporter, passez votre **commande** au **02 96 30 96 97** ou venez nous voir au **4 rue des averies à Lamballe**, nous serons ravis de vous accueillir dans notre pizzeria Mamma Mia!