



INCORRECT

Pizza X Fermentation

**DÉCONTRACTÉ MAIS SÉRIEUX.
ROCK'N'ROLL MAIS CARRÉ.
CORRECT ET INCORRECT À LA FOIS.**

 35 rue Haute Marcelle, Namur

 Ouvert mardi midi, et du mercredi au samedi, midi et soir

 40 places à l'intérieur, 16 en terrasse

 Pizzas entre 19 € et 25 €

 www.incorrect.pizza

Crédit photo: Anthony Florio

NAMUR A TROUVÉ SA PIZZA "INCORRECTE" !

Le 4 juin dernier, **INCORRECT** a soufflé sa deuxième bougie. En deux ans, cette pizzeria d'un nouveau genre s'est imposée dans le paysage culinaire namurois. Nichée dans la chouette rue Haute Marcelle, l'adresse séduit par son identité singulière : un bon mix entre **gastronomie** et **artisanat**, avec un supplément d'**audace rock'n'roll**.

Aux manettes, un duo : **Alex et Estelle**. Lui est chef (il a fait ses armes à « L'air du temps »** et chez « Bon-Bon »** notamment), boulanger et barista – et il n'a pas fini d'ajouter des cordes à son arc. Elle, c'est l'accueil et l'immense travail en coulisse. Ce qu'ils ont en commun ? La passion pour la vraie cuisine et la vraie boisson, loin des standards industriels.



Un lieu tout à leur image

Situé en **plein centre de Namur**, Incorrect affiche un espace intimiste, contemporain et simple où l'on vient découvrir des pizzas tant inattendues que de grande qualité en toute décontraction, pour passer un moment convivial.

Une pizza qui se cuisine, et non qui s'assemble

Chez INCORRECT, on ne parle pas de garniture posée pif-pouf. **Chaque pizza est cuisinée comme une vraie redécouverte.** Alex part d'un produit (une herbe fraîche, un légume de saison, une charcuterie...) et construit tout autour : équilibre des **saveurs**, recherche de **texture**, jeu entre **acidité**, **amertume** et **gras** et surtout un **assaisonnement** millimétré. Ici, rien n'est laissé au hasard, tout en étant rock.

Le chef s'amuse à marier des myrtilles en pickles avec de la crème de courgettes, de la feta fumée et multitude d'herbes pour la "**Gentille myrtille**" ou encore du chou kimchi avec de la crème de patate douce, de la saucisse Nduja et des capucines pour la "**Hot wheels**". Des recettes explosives pour des pizzas ultra-quali et originales. Il y a aussi des bases plus classiques, toujours avec cette **petite touche incorrecte...** mais **juste !**



*« Ce qui nous amuse, c'est de
pousser le niveau de la pizza.*

*Ne pas faire de simples
classiques, mais des créations
qui évoluent. Chaque pizza
raconte une histoire, avec de
vrais choix de cuisine. » —
L'équipe d'INCORRECT*

La **pâte au levain** (exclusivement), travaillée et perfectionnée depuis deux ans, affiche un **taux d'hydratation record (85%)**. Résultat : une **base aérienne et digeste**, qui se rapproche plus du travail d'un boulanger passionné que d'une recette de pizzaiolo classique, pour livrer des ovnis culinaires à la **croûte épaisse, croquante et légère**.

Le goût du vrai, le respect des saisons

Ici, pas question de tomates fraîches en hiver, ni de produits de luxe. INCORRECT s'appuie sur un **réseau solide de producteurs locaux**. 80% des produits viennent de la région : fruits et légumes du Jardin de la Vecquée, herbes fraîches et fleurs cueillies chez la sœur jumelle du chef, farine des Moulins Bodsons, charcuteries de chez Rustiq, softs brassés par la Brasserie {C} ou encore café du torréfacteur Wild Speciality Coffee Roaster.

Les recettes changent environ tous les deux mois, pour s'accorder au **rythme des saisons** et des envies. En plus des pizzas, INCORRECT propose aussi des **entrées à partager**, comme cette « **Fabrice Zucchini** » mêlant crème de petits pois et citron, courgettes crues en tagliatelles, pesto de coriandre et huile d'aneth ou ce « **Chante les sardines** » mariant céleri-rave en crème mais aussi en lacto, sardines, noisettes et huile d'ail des ours.



Plus qu'une pizzeria : un laboratoire

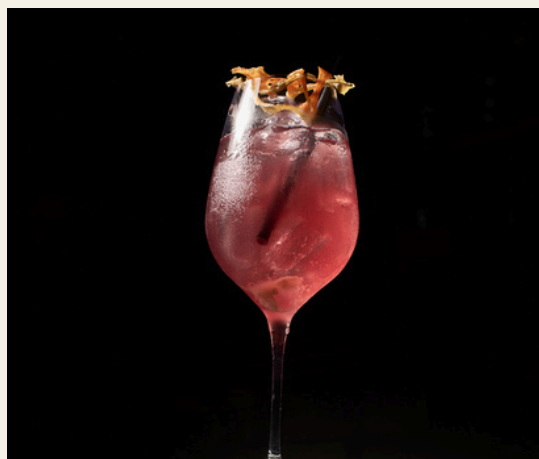
L'arrière-cuisine d' INCORRECT est un véritable **laboratoire de levain et de fermentation**. Pain, pickles, légumes et fruits lacto-fermentés, bases de sauces, huiles aromatiques : tout est préparé maison, avec une précision presque scientifique. Cette **rigueur** contraste divinement avec l'ambiance **rock'n'rap** qui rythme les services.



A l'instar des pizzas, des **cocktails** "corrects" (plus classiques) face à des **créations davantage "incorrectes"**, avec des intitulés tout autant **détonants** tels que le « **Machtou pichtou** » alliant Pisco, Vermouth, verjus et basilic ou encore le « **Bob Fraisowski** » mariant liqueur de fraise maison, vermouth et pastis.



Parce qu'un bon plat s'accompagne d'une bonne boisson, la carte propose une **sélection pointue de bières artisanales** (Bucket bière and Co, Chroma craft beer, Zytologist, Plaisir, Boerenerf, De ranke, Vulpio, Unseen brewing company...), ainsi que **des vins naturels et d'autres boissons non-alcoolisées locales**. Un bar **pensé avec la même exigence que la cuisine**. Aux manettes, **Ilan** qui manie l'art de la mixologie comme personne.



Une pizzeria en constante évolution

Deux ans après son ouverture, INCORRECT continue d'**expérimenter**. Les intitulés des pizzas changent régulièrement, tout comme le menu qui se renouvelle et l'**identité qui s'affine**. Toujours avec cette même ambition : faire évoluer la pizza vers une **expérience gastronomique sans en dénaturer la base**.



📍 **35 rue Haute Marcelle, Namur**
🕒 **Ouvert mardi midi,
et du mercredi au samedi midi et soir**
🍴 **40 places à l'intérieur, 16 en terrasse**
💶 **Pizzas entre 13 € et 25 €**
🌐 **www.incorrect.pizza**

**Envie de découvrir Incorrect ?
Besoin d'informations complémentaires ?**
Caroline Corbiau - Agence Coup de Food
caroline@agencecoupdefood.be
0478/74.29.72



CRÉDIT PHOTO: ANTHONY FLORIO