



COMMUNIQUE DE PRESSE

9 AVRIL 2026



INCORRECT

Pizza X Fermentation

**Décontracté mais sérieux.
Rock'n'roll, mais carré.
Correct et incorrect à la fois.**

Crédit photo: Anthony Florio

INCORRECT sort sa carte printanière !

Ce début de mois d'avril signe la sortie de la nouvelle carte de la pizzeria déjantée. Située au cœur de la Namur, elle séduit toujours par son identité singulière : un mélange de créativité, d'artisanat et d'audace rock'n roll. Au menu, des asperges, de l'ail des ours, des p'tits gris... et plein d'autres joyeusetés printanières.

La pizza, façon gastronomie

Aux manettes, **Alex et Estelle**, un duo passionné. Lui, chef formé dans des maisons de renom (L'air du temps, Bon-Bon), boulanger et barista ; elle, à l'accueil et à l'immense travail en coulisses. Ensemble, ils défendent une vision : la pizza comme un plat cuisiné, pensé comme une **véritable assiette créative**.

Chaque recette est conçue autour d'un produit de saison, jouant sur les **saveurs**, les **textures** et les **assaisonnements**, loin de la simple garniture posée sur la pâte. Au levain et à **très haute hydratation**, travaillée comme un pain, la pâte offre une **croûte aérienne, croquante et ultra-digeste**.

Du local et du vrai

Pas de tomates fraîches en hiver ni de luxe ostentatoire : 80 % des ingrédients viennent de **producteurs locaux**. Le menu change tous les deux mois pour **suivre les saisons** et propose aussi des **entrées à partager**. L'arrière-cuisine est un véritable **laboratoire de fermentation** : pains, pickles, lacto-fermentations et sauces y sont préparés maison.

Un esprit rock'n roll

À table comme au bar, INCORRECT garde la même exigence : une **sélection pointue de bières artisanales, de vins naturels et autres boissons locales**.

L'ambiance, décontractée et rythmée **rock'n'rap**, mêle **rigueur culinaire et liberté créative**.

Une pizzeria en évolution

Toujours en quête d'innovation, INCORRECT fait évoluer régulièrement sa carte et son identité, avec une ambition claire : pousser la pizza vers une **expérience très créative, sans renier sa convivialité**.

35 rue Haute Marcelle, Namur

Ouvert du mardi au samedi soir

40 places à l'intérieur, 16 en terrasse

Pizzas entre 19 € et 27 €

www.incorrect.pizza

**Envie de découvrir INCORRECT?
Besoin d'informations complémentaires ?**

Caroline Corbiau - Agence Coup de Food
caroline@agencecoupdefood.be
0478/74.29.72

