



Crédit photo: Anthony Florio

COMMUNIQUE

DE PRESSE

25 JUIN 2026



INCORRECT

Pizza X Fermentation

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

Et si on parlait des pizzas "correctes" d'INCORRECT ?

Si l'adresse namuroise séduit toujours par son identité singulière – un mélange de créativité, d'artisanat et d'audace rock'n roll –, elle se démarque aussi avec des pizzas plus classiques bien rôdées, mêlant produits locaux et esprit gourmand. Pesto, mortadelle, mozzarella, basilic, fior di latte, 'nduja, ... autant de produits classiques sublimés par Alex et sa pâte ultra-aérienne au levain.

Aux manettes, **Alex et Estelle**, un duo de passionnés. 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 redécouverte**.

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**.

Entre la "Marinara des ours", la "Margherita" ou encore la "Salsiccia", les **pizzas "correctes"** – et intemporelles – contentent tous les palais. Tandis que les **créations "incorrectes"** sortent davantage des sentiers battus pour proposer une expérience qui fait jongler éléments fermentés, herbes bien balancées, huiles détonantes et saveurs atypiques.

Du local et du vrai

Pas de tomates fraîches en hiver (mais bien en été bien sûr), ni de luxe ostentatoire : 80 % des ingrédients viennent de **producteurs locaux** tandis que le menu change tous les deux mois pour **suivre les saisons**.

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 innovante, 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 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

COUP DE FOOD