

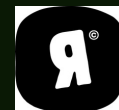


Crédit photo: Anthony Florio

COMMUNIQUE

DE PRESSE

22 OCTOBRE 2026



INCORRECT

Pizza X Fermentation

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

D'où viennent les idées du chef ? La réponse tient en 4 minutes de film.

Toutes les cuisines ont leurs secrets. Celle d'INCORRECT, pizzeria ouverte depuis plus de deux ans au cœur de Namur, a ceci de particulier qu'elle les a filmés. Pas une vidéo de pizzeria du coin : un film. Quatre minutes, à regarder en entier, musique à fond. Et une question qu'on ne pose souvent pas aussi frontalement : comment naît une recette ?

Dans la tête d'Alex

Pour **Alex**, chef passé par "L'Air du Temps"*** et "Bon Bon"***, et **Estelle** qui porte l'accueil et l'immense travail en coulisses, le scénario a été écrit comme une plongée dans la **fabrique à idées** de la maison. Tout commence par un geste minuscule : une mini-pizza posée sur la langue. À partir de là, plus rien n'est normal : Alex devient littéralement drogué de pizzas. Ses rêves se matérialisent en **délires** façon sketch télévisé. On ne sait jamais très bien si le chef devient fou ou s'il crée. Même les **artisans** et **agriculteurs** avec lesquels il collabore se transforment en célébrités du petit écran. Entre ambiance jazzy/funky des cuisines et métal lorsque la cadence s'accélère, on atterrit finalement au cœur du travail avec le **geste** et le **savoir-faire**.

Derrière la déconne, une cuisine qui ne déconne pas

Parce que derrière le délire à l'écran, il y a l'**obsession** en cuisine et la **rigueur** à table. La **pâte**, au **levain** et à **haute hydratation**, est **fermentée 48h**, avec une **croûte aérienne**, crousti-moelleuse, ultra-**digeste**. Les **toppings** sont ultra-construits, les **légumes** viennent d'à côté (80 % des ingrédients sont **locaux**), le kimchi et les pickles sont faits sur place. L'arrière-cuisine est un véritable **laboratoire** de fermentation : pains, lacto-fermentations et sauces y sont préparés maison.

Le **menu** change tous les deux mois pour suivre les **saisons**. En **salle**, même **exigence** : bières artisanales, vins naturels et de vignerons, boissons locales.

Une question très sérieuse : d'où viennent les idées ?

Chez INCORRECT, chaque **pizza** est pensée comme une véritable assiette **gastronomique** – saveurs, textures, assaisonnements – et le film raconte le **chaos créatif** qui précède cette rigueur. L'équipe a fait ce film pour démontrer la manière dont elle cuisine : à l'**instinct**, mais en cassant les codes avec **sérieux**:

Lien vers la vidéo du film d'Incorrect

📍 **35 rue Haute Marcelle, Namur**

🕒 **Ouvert du mardi au samedi midi et soir**

💰 **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

