TRALLALLA®

HANGAR DELLA DOLCE VITA



TRALLALLÀ FÊTE SES 5 ANS AVEC TRALLAPALOOZA!

Samedi 21 novembre, dès 12h au
2, rue du Lazaret, 64600 Anglet

Seule pizzeria napolitaine certifiée Vera Pizza Napoletana **(AVPN)** du Pays Basque, Trallallà célèbre ses 5 ans avec **TRALLAPALOOZA**, une grande journée-soirée à Anglet de musique live, de pizza et de bonne humeur..

Dès midi et jusqu'à minuit, plusieurs groupes et Djs se succéderont sur scène.

Côté four ca va chauffer! **5 guest chefs et 1 MOF** nous font l'honneur d'imaginer leur propre pizzetta pour l'occasion : **Tim Dodson** de Hazia, **Fabian Feldmann** de l'Impertinent et Basa, **David Gonzalez** de Gaztelur, **Kevin Patricio** de Basqueland Izakaya, **Anthony Ruffet** du Marloe, et **Sébastien Zozaya** (MOF Artisan Charcutier), six regards différents sur la pizza napolitaine.

À gagner: Notre Ride of the Month spécial 5 ans met en jeu un vélo **Pamela Bikes**, et on a gardé sous le coude plein d'autres surprises pour la journée.

Et pour trinquer: Notre partenaire historique l'**Artnoa** orchestre l'accord mets et vins. Notre bière anniversaire en édition spéciale brassée par **Basqueland** à la dégustation et des cocktails **The Drinkery** pensés pour l'occasion.

Venez comme vous êtes, avec les copains, la famille ou les voisins.
Grazie d'avoir fait de ces 5 ans une belle histoire, on fête ça ensemble. 🎉

Infos pratiques

Samedi 21 novembre, dès 12h
Hangar della dolce vita, 2 rue du Lazaret, 64600 Anglet
Entrée libre

Contact:

info@trallalla.co
0559316612
Jérémy: 06 23 26 02 13

À propos de Trallalla

Trallalla est une pizzeria napolitaine certifiée AVPN, avec deux adresses au Pays Basque : 2, rue du Lazaret à Anglet et 51b, rue Gambetta à Biarritz. www.trallalla.co, @trallallapizzacucina













GUEST CHEFS

Tim Dodson: Chef britannique passé par le Chiltern Firehouse à Londres et Carøe à Biarritz, Tim tient Hazia avec Mathilde Meuriot aux Halles des 5 Cantons depuis 2021. Il est reconnu pour son travail culinaire alliant les tendances gastronomiques londoniennes à des ingrédients régionaux frais de saison.

Fabian Feldmann: Allemand tombé amoureux du Pays Basque, Fabian a ouvert L'Impertinent à Biarritz en 2012. Il s'est rapidement fait adopter par les locaux grâce à sa science du produit et à sa cuisine à la fois ciselée et incarnée. Dix mois plus tard le Guide Michelin lui décerne une étoile. Il ouvre ensuite Basa à Bayonne.

David Gonzalez: Ex-Epoq à Biarritz, David met la braise à l'honneur au domaine de Gaztelur, à Arcangues. Une cuisine qui suit les produits du moment, généreuse et décontractée.

Kevin Patricio: Ancien chef passé par Blue Hill et Arzak, a cofondé Basqueland en 2015. La brasserie a été quatre fois élue meilleure d'Espagne, et il invite des chefs en pop-up dans son food bar asiatique Izakaia, à Saint-Sébastien.

Anthony Ruffet: Petit-fils du fondateur de la table Ruffet à Jurançon, Anthony s'est formé auprès de Jean-François Piège au Crillon. Chef de la Beach House Anglet à ses débuts puis de Marloe Biarritz, il cuisine les produits locaux dans un esprit bistronomique.

Sébastien Zozaya: Meilleur Ouvrier de France charcutier-traiteur, Sébastien régale Bayonne, Anglet et Biarritz avec ses charcuteries maison et ses plats traditionnels revisités. Son pâté en croûte est l'une de ses grandes spécialités.

GROUPES LIVE

The Basqueland Buskers, Les Castillon, SSSHHH!, Glorious Basterds, No Comment

PARTENAIRES

l'ARTNOA
l'Expérience du Vin | Biarritz & Anglet

BASQUELAND

PAMELA BIKES

À propos de Trallalla

Trallalla est une pizzeria napolitaine certifiée AVPN, avec deux adresses au Pays Basque : 2, rue du Lazaret à Anglet et 51b, rue Gambetta à Biarritz. www.trallalla.co, @trallallapizzacucina

