



L'or blanc de Plan-les-Ouates : immersion au cœur de Casa Mozzarella

À Plan-les-Ouates, loin des clichés de la Genève horlogère et financière, souffle un véritable vent méditerranéen. C'est ici que s'est installée Casa Mozzarella, une entreprise artisanale devenue une référence incontournable pour les amateurs de mozzarella, véritable joyau de la gastronomie italienne.

Chaque matin, dès l'aube, l'atelier s'anime pour transformer du lait frais en burratas généreusement coulantes, mozzarellas tressées à la main ou encore ricottas délicatement aériennes. Un concept unique dans la région, qui conjugue le respect des traditions des Pouilles à une production locale en circuit ultra-court : moins de 500 mètres séparent l'atelier des Laiteries Réunies, fournisseur exclusif du lait utilisé pour la fabrication des fromages.

En poussant la porte de Casa Mozzarella, le visiteur est immédiatement transporté dans l'univers chaleureux du sud de l'Italie. Les couleurs des Pouilles habillent les lieux, les collaborateurs s'activent avec passion, tandis que résonnent les conversations en italien. Au centre de cette effervescence se trouve Angelo Albrizio, fondateur de l'entreprise et véritable maestro des saveurs.



De la tradition italienne au terroir genevois



Arrivé dans la région genevoise en 2003 avec un doctorat en histoire de la médecine et une maîtrise en philosophie, Angelo Albrizio nourrit une idée originale : faire découvrir l'authenticité des Pouilles à Genève.

L'aventure naît d'un constat simple. Originaire du sud de l'Italie, il ne retrouve pas ici la texture ni la fraîcheur de la mozzarella de son enfance.

« Je cherchais ce goût de lait frais, cette texture incomparable et ce jus si caractéristique. Les produits industriels voyagent trop et perdent leur âme. Je voulais recréer un atelier de quartier, comme ceux que l'on trouve en Italie », explique-t-il.

Tout commence dans un petit local de 35 m² situé rue Dizerens à Genève. L'atelier de fabrication, ouvert sur la rue, permet aux passants de découvrir un savoir-faire artisanal rare. Très rapidement, la réputation de l'enseigne grandit grâce à la qualité de ses produits. Face à une demande croissante, l'entreprise s'installe ensuite au sein des Laiteries Réunies, afin de rester au plus près de sa matière première.

Aujourd'hui, Casa Mozzarella transforme entre 400 000 et 500 000 litres de lait par an. En 2025, l'entreprise franchit une nouvelle étape en s'implantant à Plan-les-Ouates.

Pour Angelo, la plus grande fierté du projet réside dans la qualité exceptionnelle du lait utilisé : « Notre lait est 100 % genevois. Nous travaillons main dans la main avec des producteurs locaux. Ce lait apporte une signature unique à nos fromages : un terroir suisse associé à un savoir-faire italien. C'est le mariage parfait. »

Le savoir-faire artisanal au cœur de la réussite

La mozzarella est un produit vivant, fragile et éphémère. C'est précisément ce qui fait toute sa richesse.



« Il a fallu éduquer le palais de nos clients », sourit Angelo. « Une vraie mozzarella ne se déguste pas glacée après plusieurs semaines de réfrigération. Elle révèle toutes ses qualités lorsqu'elle est consommée fraîche, idéalement le jour même de sa fabrication. »

Chez Casa Mozzarella, tout repose sur la maîtrise du temps, du geste et de la matière première. Contrairement à la production industrielle, qui accélère les processus grâce aux ferments chimiques et à l'automatisation, le caillé est ici laissé à acidifier naturellement.

Les maîtres fromagers, originaires des Pouilles et forts de plusieurs décennies d'expérience, travaillent selon les méthodes traditionnelles. Les tresses de mozzarella sont réalisées entièrement à la main, chaque pièce passant entre les mains du *casaro*, le maître artisan fromager. Aucun additif, aucun conservateur : seul le savoir-faire guide la transformation.

« C'est toujours l'artisan qui s'adapte au lait, jamais l'inverse », résume Angelo.

Les journées commencent bien avant le lever du soleil.

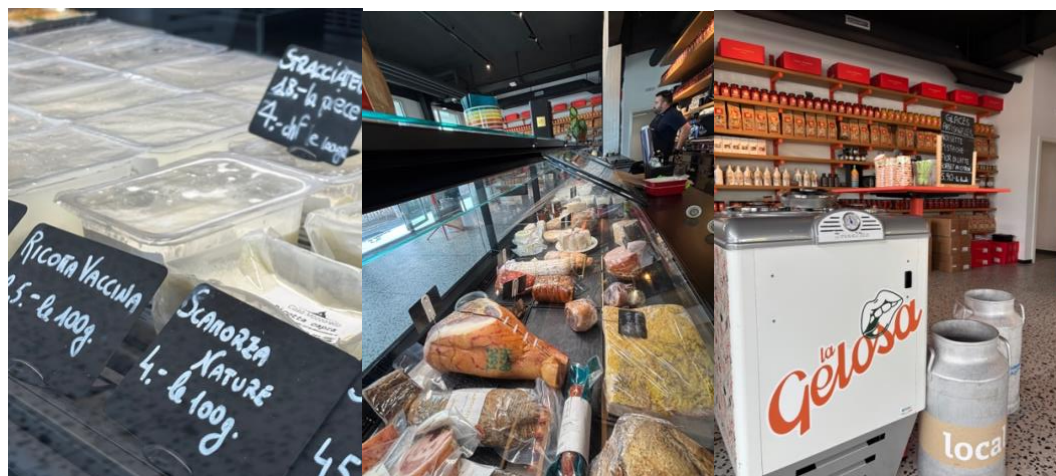
« Les réveils sont parfois difficiles », reconnaît-il avec le sourire. « Mais lorsqu'un client revient en nous disant que notre mozzarella était exceptionnelle, toute la fatigue disparaît. C'est la passion de l'artisanat qui nous anime et l'envie de partager notre identité culinaire ici, à Genève. »

Une croissance fidèle à ses valeurs

Si Casa Mozzarella connaît aujourd'hui un beau développement, l'ambition reste simple : préserver l'authenticité qui a fait son succès.

L'entreprise ne se limite plus à la production de mozzarella, burrata, ricotta, straciatella ou scamorza. Elle propose également une épicerie fine exclusivement dédiée aux produits des Pouilles, un espace traiteur, un restaurant

avec consommation sur place ou à l'emporter, ainsi qu'un service de catering destiné aux entreprises de la zone industrielle.



Ses produits sont distribués auprès de grandes enseignes telles que Coop et Manor, mais aussi directement auprès de restaurateurs, de chefs et de tables gastronomiques de la région.

Casa Mozzarella est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h mais Angelo prévoit d'ouvrir jusqu'à 19h le soir pour les permettre aux collaborateurs de la ZIPLO, à la sortie du bureau, de pouvoir faire quelques courses. Un autre projet pour les mois prochains : celui de proposer le jeudi soir des apéritifs à l'italienne et des petits déjeuners pour goûter la ricotta chaude avec de la confiture.

En quittant Casa Mozzarella, on comprend que la gastronomie est avant tout une histoire de passion, de transmission et de savoir-faire. Angelo Albrizio et son équipe ont réussi un pari audacieux : faire souffler l'esprit des Pouilles au cœur du terroir genevois et offrir à Plan-les-Ouates un véritable goût d'Italie.

Adresses :

Casa Mozzarella PLO
Chemin des Aulx 8
1228 Plan-les-Ouates
+41 22 794 63 81

Casa Mozzarella Rive
Bd Helvétique 29
1207 Genève
+41 22 700 64 42

Casa Mozzarella Dizerens
Rue Dizerens 1
1205 Genève
+41 22 320 72 36

info@casamozzarella.com
www.casamozzarella.com