

6<sup>e</sup> ÉDITION



DOSSIER D'INSCRIPTION  
2022



Professionale



UNE ÉPREUVE CO-ORGANISÉE  
AVEC L'APF



## ÉDITORIAL 2022

Suite au succès des dernières éditions et encouragé par l'engouement des Chefs et des Pizzaiolos, Galbani Professionale organise en 2022 la **6<sup>ème</sup> édition du Championnat de France Pizza a Due**.

Avec l'appui de l'APF, Association des Pizzerias Françaises, présidée par Julien Panet, l'épreuve **Pizza a Due** s'inscrit dans le **Championnat de France de la Pizza**, qui se déroulera sur le salon Parizza le 31 mars 2022.

Inspirée du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme, l'épreuve **Pizza a Due** associe un maître Pizzaiolo et un Chef cuisinier dans un exercice de créativité. Combinant l'expertise des meilleurs Pizzaiolos et l'art culinaire des chefs, le concours est placé sous le signe de la passion, du lien et de la reconnaissance.

Il contribue à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

Le concours **Pizza a Due** porte ainsi l'ambition pour toute la profession d'accompagner ce grand classique vers toujours plus de qualité, de créativité et de mélange des cultures culinaires.

Nous sommes fiers que Julien SERRI et Vittorio BELTRAMELLI nous accompagnent à nouveau pour cette **6<sup>ème</sup> édition du concours Pizza a Due** comme **Présidents du Jury**.

**À vos candidatures et très bonne préparation.**

**L'Équipe Galbani Professionale.**



6<sup>e</sup> ÉDITION

## ◆ SOMMAIRE

LES PRÉSIDENTS DU JURY 2022	P.4
MODALITÉS DE PARTICIPATION	P.6
CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE	P.7
L'ÉPREUVE	P.8
LES RÉCOMPENSES	P.12
MON INSCRIPTION	P.13
RETOUR SUR LES 4 DERNIÈRES ÉDITIONS	P.14

Le règlement complet est disponible sur [www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)  
ou sur simple demande à « Concours Pizza A Due G.L.F.  
Les Placis – 35230 BOURGBARRE » ou à par mail  
à [concours.galbaniprofessionale@lactalis.fr](mailto:concours.galbaniprofessionale@lactalis.fr)



# LES PRÉSIDENTS DU JURY 2022

## Julien Serri

*Chef des restaurants Magnà à Paris.*

**Julien SERRI** est né à Drancy, le 21 décembre 1982, au sein d'une famille où règne la culture italienne.

Il a appris l'art de la pizza auprès du Maestro Luigi Smine qui lui a transmis son savoir et son amour de la pizza. Il ouvre par la suite un établissement en Espagne sur la côte valencienne.



En 2015, il retourne en France pour se perfectionner en cuisine et obtient avec mention le CAP de cuisine au Lycée hôtelier de Chamalières (63). Il crée son entreprise de chef à domicile spécialisé en cuisine italienne dans le Puy de Dôme. En parallèle, il devient membre de l'Association des Pizzerias Françaises et de la Fédération Française des Pizzaiolos. Il développe son entreprise Nonna Lucia en proposant une formation de qualité aux professionnels de la pizza qui souhaitent améliorer leur savoir-faire culinaire.

Membre des Toques Françaises, de l'Académie Nationale de Cuisine, du Collège Culinaire de France et de l'association Slow food, il milite pour redonner ses lettres de noblesse à la pizza en utilisant des produits de qualité, sa notoriété grandit et de nombreux projets se concrétisent.

En Décembre 2018, Julien ouvre son premier établissement fastgood/slowfood autour de la street food napolitaine en : Magnà au 48 rue Notre Dame de Lorette - Paris 9. Il en ouvre un second, un an plus tard, en novembre 2019, Boulevard Richard Lenoir.

**"SUR LES CONCOURS, CE QUI EST ENRICHISSANT, C'EST AUSSI D'ÉCHANGER, D'APPRENDRE ET GRANDIR EN APPRENANT DE SES ERREURS"**

En décembre 2019, il participe à l'ouverture de la première pizzeria à l'intérieur d'une gare en Europe : Magnà Stazione à Gare de Lyon.

En 2017, Julien participe au concours Pizza A Due en duo avec Denny Imbroisi. Il termine à la seconde place.



# Vittorio Beltramelli

*Chef du restaurant Giuse à Paris.*

Né le 26 février 1974, à Castelleone, petit village de Lombardie en Italie, **Vittorio Beltramelli** grandit avec sa famille dans le milieu de la restauration.

À 15 ans, il prend la décision de faire ses études dans l'école Gastronomique de San Pellegrino. Une fois l'école terminée, il commence à travailler dans les restaurants les plus renommés de la botte. C'est là qu'il a compris qu'il voulait se consacrer à la haute gastronomie. En 1997, il intègre l'équipe du chef Alain Ducasse à Monaco. Après cette expérience fondamentale pour sa formation professionnelle, il prend la décision de rentrer en Italie pour rejoindre l'équipe de Gualtiero Marchesi, le premier chef italien à obtenir les trois étoiles au Guide Michelin Italien. Là, commence avec lui une longue collaboration, d'abord dans son restaurant L'Albereta à Erbusc et ensuite en 2001 à Paris. En effet, Gualtiero Marchesi accorde toute sa confiance à Vittorio Beltramelli qui devient son chef dans son nouveau restaurant au centre de Paris. Sept mois après l'ouverture, le fameux guide Michelin décerne à Vittorio une étoile Michelin. Après une parenthèse d'une année à Moscou, il retourne à Paris en tant que chef de l'Hôtel Castille et de son restaurant Il Cortile.



En 2010, un nouveau défi s'ouvre à lui. Le groupe Fiat décide d'ouvrir sur la plus belle avenue du monde un showroom de 2000 m<sup>2</sup> dédié à leur marque et à l'Italie en représentant le plus beau de l'art, du design de la mode et bien sûr de la gastronomie. De ce fait naissent deux nouvelles entités le FIAT café et le restaurant NoLita. Vittorio Beltramelli est le Chef exécutif de ce lieu fréquenté par la plus belle clientèle Parisienne, le monde du cinéma, de la mode et de nombreux sportifs de haut niveau. Le NoLita est connu et reconnu par la presse gastronomique. En Janvier 2020, il ouvre la trattoria Giuse, une nouvelle adresse de cuisine typique traditionnelle italienne.

**"MON CONSEIL  
EST DE COMPOSER UN BINÔME  
AVEC DEUX PERSONNALITÉS  
DIFFÉRENTES POUR  
SURPRENDRE LE JURY"**



# MODALITÉS DE PARTICIPATION

## LES CANDIDATS

Le concours Pizza a Due Galbani Professionale est ouvert à toute personne physique majeure (18 ans), professionnelle du métier de pizzaiolo ou professionnelle des métiers de bouche. Les candidats doivent impérativement venir **en duo : un Pizzaiolo et un Chef**.

Tous deux doivent exercer dans une entreprise située en France (Corse et DOM TOM inclus).

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du règlement.

Le règlement complet est disponible sur : [www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)  
ou sur simple demande écrite à : [concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr](mailto:concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr)  
ou à : **Concours Pizza A Due Galbani Professionale - G.L.F.**  
Les Placis - 35230 Bourgbarré.

## LES FRAIS D'INSCRIPTION

Après sélection de leur dossier, merci aux duos de finalistes d'envoyer leur règlement par chèque à l'ordre de l'**Association des Pizzerias Françaises** à l'adresse suivante :

Concours Pizza A Due - Association des Pizzerias Françaises  
45 avenue Jean Jaurès - 92300 Levallois-Perret



## LES DATES CLÉS *du concours*

- 29/10/2021 > Ouverture des inscriptions
- 01/03/2022 > Date limite de dépôt des dossiers
- 08/03/2022 > Annonce de la sélection des finalistes
- 31/03/2022 > Concours Pizza a Due



# ◆ CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE

**Le Championnat de France Pizza a Due Galbani Professionnelle** se déroulera le **31 mars 2022**

au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris, Porte de Versailles, sur l'espace concours.

Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens.

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, en duo Pizzaiolo & Chef, sans assistance extérieure et en tenue de travail. Ils ne seront en aucun cas autorisés à venir seul. L'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort.

Les candidats seront informés de leur ordre de passage au moment de l'annonce de leur sélection.

Les candidats devront réaliser le jour de l'épreuve la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés.

Le travail du Chef autant que celui du Pizzaiolo sera pris en compte. Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place.

**En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.** Les résultats seront dévoilés en fin d'après-midi et les lauréats récompensés le jour même.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de l'épreuve et de faire usage des images et des photos réalisées à cette occasion, sur tous supports d'édition, presse et internet à des fins de communication interne et externe des marques Galbani et Galbani Professionnelle.





# L'ÉPREUVE

## SUJET *du concours*

Le Pizzaiolo et le Chef auront pour ambition de réaliser une pizza gastronomique avec des ingrédients frais et de qualité dans l'esprit de la cuisine italienne.

Chaque duo, Pizzaiolo & Chef, devra réaliser une pizza avec au moins un des 10 produits cités au paragraphe « MATIÈRES PREMIÈRES ».

Durée de l'épreuve : **20 minutes**.

## SÉLECTION DES CANDIDATS *sur dossier*

La sélection des candidats est effectuée sur dossier et soumise à l'appréciation d'un comité présidé par **Julien Serri** et **Vittorio Beltramelli**.

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets (bulletins d'inscription, fiche recette, CV et photos), ils seront soumis au jury sous forme anonyme. La sélection des candidats s'effectuera en fonction de l'originalité de la recette, de la réalisation des fiches techniques ainsi que de l'esthétique de la pizza. Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone le **8 mars 2022** et recevront à suivre une convocation écrite. Les candidats non retenus seront informés par mail ou par courrier.





## LES MATIÈRES *premières*

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de sa pizza (pâtons et ingrédients pour garniture), ainsi qu'au moins l'un des produits Galbani Professionale qu'il aura choisi parmi les 10 ci-dessous :

- Galbani Professionale **PERFETTA**  
Mozzarella Gros brins
- Galbani Professionale **CUBETTI**  
Mozzarella Cossettes
- Galbani Professionale **OPTIMA**  
Mozzarella râpée
- Galbani Professionale **ESTREMO**  
mix mozzarella et emmental râpé
- Galbani Professionale **FIOR DI LATTE**  
Mozzarella Gros brins
- Galbani Mozzarella di latte di Bufala  
Boule 125g
- Galbani Mozzarella di latte di Bufala  
Mini billes 10g
- Galbani Professionale Mozzarella  
Mini billes 8g
- Galbani Ricotta 450g ou 1,5kg
- Galbani Professionale Mascarpone  
500g ou 2kg





## DÉROULÉ

Les candidats, Pizzaiolo et Chef, disposeront de 20 minutes pour préparer et cuire leur pizza. Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place. Au moins une cuisson devra être réalisée sur place lors de la finale (exemples : poêler, flamber, cuire... un ingrédient qui sera sur la pizza). La complexité de la technique utilisée intervient dans la notation.

Une fois la pizza préparée, elle sera apportée aux juges de dégustation par une personne membre de l'organisation du concours. C'est seulement après la dégustation du jury que le Binôme se présentera aux juges et expliquera sa recette.

Le Pizzaiolo devra apporter ses pâtons le jour de la finale. Autant le travail du Chef que le travail du Pizzaiolo seront pris en compte.

Dans le temps imparti, le duo devra nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition.

## TENUE

Il est demandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier, et couvre-chef. Il sera demandé au chef de porter une toque pour identifier le Chef et le Pizzaiolo (comme c'est le cas aux championnats du monde à Parme).

## MATÉRIEL

Les candidats devront prévoir tout le matériel qu'ils jugeront nécessaire pour :

- Réaliser la pizza (casseroles, poêles, couteaux, ustensiles,...). Attention, les plaques de cuisson mises à disposition sont à induction, donc prévoir le matériel de cuisson compatible.
- Présenter la pizza entière au jury (assiette de présentation, plat, plateau de présentation,...)
- Réaliser 6 parts de pizza pour dégustation (outil de découpe, assiettes, petit matériel de service...)
- Autres accessoires si nécessaires

Le matériel devra être transporté sur l'espace Concours dans des bacs Gilac.

Aucun matériel ne sera fourni sur place hormis les plaques à induction, le four et la pelle à Pizza.



## NOTATION

### *Notation du jury Technique*

Préparation culinaire de la garniture sur place .....	/ 80 points
Maîtrise et complexité des techniques (Pizzaiolo) .....	/ 50 points
Maîtrise et complexité des techniques (Chef).....	/ 50 points
Travail en duo .....	/ 50 points
Tenue : Pertinence et propreté <i>Tenue et chaussures de cuisine propres + Toque pour Chef</i> <i>(-5 points pour chaque oubli) .....</i>	
	/ 15 points
Propreté et hygiène du matériel et du plan de travail .....	/ 15 points
Temps de préparation de la pizza : _____ min	
• Si < ou = 20 min : 40 points	
• Si entre 20 min et 20 min 59 secondes : 30 points	
• Si entre 21 et 24 min : 0 point	
• Si 25 min ou plus : Malus -40 points	
<i>(-5 points pour chaque oubli) .....</i>	/ 40 points
MALUS TAILLE. Diamètre de la pizza : _____ cm	
<i>Si inférieure à 29 cm : Malus -50 points</i>	
<b>TOTAL .....</b>	<b>/ 300 points</b>

### *Notation du jury de Dégustation*

Cuisson pâte .....	/ 70 points
Cuisson des ingrédients .....	/ 70 points
Accord choix de la pâte à pizza, choix de la garniture .....	/ 30 points
Goût, équilibre des saveurs .....	/ 140 points
Utilisation de produits de saison .....	/ 50 points
Créativité et originalité .....	/ 140 points
MALUS Conformité recette. <i>Si écart majeur vs dossier : Malus -50 points</i>	
<b>TOTAL .....</b>	<b>/ 500 points</b>

Les Présidents auront la possibilité d'attribuer un bonus "coup de cœur" de 50 points maximum à l'équipe de leur choix.

# LES RÉCOMPENSES

*Les finalistes Pizzaiolo & Chef recevront chacun :*

- **1 voyage à Parme** pour participer au Campionato Mondiale della Pizza pour l'épreuve Pizza A Due d'une valeur de **1250 €**
- **1 journée conseil** avant la finale à Parme avec **Julien SERRI** et **Vittorio BELTRAMELLI**
- **1 trophée**
- **1 veste brodée Galbani Professionnelle personnalisée** à son nom
- Publication de sa recette sur le site [www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr) et sur nos réseaux sociaux



**1<sup>ER</sup>**  
prix

- **1 week-end gastronomique d'exception** dans l'un des établissements Les Collectionneurs d'une valeur de **700€**
- **1 trophée**
- **1 veste brodée Galbani Professionnelle personnalisée** à son nom



**2<sup>E</sup>**  
prix

- **1 dotation de produits Galbani** d'une valeur de **400€**
- **1 trophée**
- **1 veste brodée Galbani Professionnelle personnalisée** à son nom



**3<sup>E</sup>**  
prix

# MON INSCRIPTION

*L'inscription et le dépôt de mon dossier complet se font uniquement en ligne ! Comment faire ?*

## — ÉTAPE 1 —

### JE M'INSCRIS EN LIGNE *et télécharge mon dossier*

Je me rends à l'adresse : <https://concours.galbani-professionale.fr/> pour **m'inscrire**. Ensuite, **je crée mon espace personnel**. Puis **je télécharge mon dossier d'inscription**.  
**À noter** : un seul membre du duo doit s'inscrire en ligne pour valider l'inscription du binôme.

NB : Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

## — ÉTAPE 2 —

### JE COMPLÈTE MON DOSSIER *numérique sur mon ordinateur*

Une fois que mes documents sont prêts, je retourne sur le site à la même adresse. J'accède à **mon espace personnel** pour y déposer **tous mes éléments dans les espaces dédiés**.

NB : Tous mes documents sont modifiables tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

## — ÉTAPE 3 —

### J'ENREGISTRE MON INSCRIPTION *définitive et mon dossier est transmis*

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux **valider définitivement mon dossier d'inscription au Concours Pizza A Due**.

NB : Vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier. Il ne sera dès lors plus possible de modifier votre candidature.

Pour que votre candidature soit **complète**, tous les éléments ci-dessous doivent bien figurer dans votre dossier :

**Bulletin d'inscription / Fiche recette / Fiche ingrédients / Photo de la pizza**

NB : Soignez vos photos. Elles sont importantes pour la sélection.  
La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

Le comité d'organisation se tient à votre disposition. Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante : [concours.galbaniprofessionale@lactalis.fr](mailto:concours.galbaniprofessionale@lactalis.fr)

# RETOUR SUR LES 4 DERNIÈRES ÉDITIONS

## LES GAGNANTS *du concours*

2021

- Le duo : **Caroline MAYA** (Pizzas du Puits-Vieux) & **Alain-Patrick FAUCONNET** (Chef à domicile)
- La pizza : **C'era una volta**



2019

- Le duo : **Jérémy Viale** (Côté Pizza à Ambérieux et Famiglia à Maximieux) & **Frédéric Desmurs** (restaurants Le Refuge à Megève et Le café du marché à Lyon)
- La pizza : **Crevettes Gambero Rosso**

**"GAGNANTS DES CHAMPIONNATS DU MONDE DE PIZZA A DUE 2019 À PARME"**



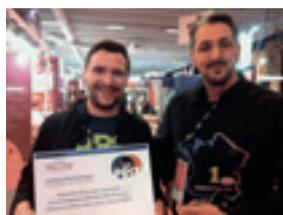
2018

- Le duo : **Nicolas SADEHE** (Mam'zelle Pizza à Le Tampon, 97) & **Alessandro LAMPIS** (Mam'zelle Pizza à Saint-Pierre, 97)
- La pizza : **Compagnie de la Réunion : voyage de St Pierre à Paris**



2017

- Le duo : **Ali GHANI** (Le Temps qu'il faut) & **Jérôme JOUADE** (Le Château des Pères)
- La pizza : **Passaggiata**







• Gosselin design & digital - RCS Rennes 480 918 366 - crédits Photos : © Shutterstock, © agence Paul et Malo.



**Professionale**

**RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR  
[WWW.GALBANI-PROFESSIONALE.FR](http://WWW.GALBANI-PROFESSIONALE.FR)**

GROUPE LACTALIS FOODSERVICE  
G.L.F. - LES PLACIS 35230 BOURGBARRÉ  
TÉL. 02 99 26 66 66 - FAX. 02 99 26 64 70

