

9^e ÉDITION

CHAMPIONNAT DE FRANCE

PIZZA — *a due* —

UN PIZZAIOLO, UN CHEF, DEUX PASSIONNÉS



Professionale





ÉDITORIAL 9^{ème} ÉDITION

Suite au succès des dernières éditions et encouragé par l'engouement des Chefs et des Pizzaiolos, Galbani Professionale organise en 2024 la 9^{ème} 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 03 avril 2025.

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 **Antonio Salvatore** et **Ludovic Bicchierai** nous accompagnent pour cette 9^{ème} édition du concours **Pizza a Due** comme **Présidents du Jury**.

À vos candidatures et très bonne préparation.

L'Équipe Galbani Professionale.



9^e ÉDITION

SOMMAIRE

LES PRÉSIDENTS DU JURY 2025	P.4
CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE	P.6
MODALITÉS DE PARTICIPATION	P.7
L'ÉPREUVE	P.8
LES RÉCOMPENSES	P.12
MON INSCRIPTION	P.13
RETOUR SUR LES 5 DERNIÈRES ÉDITIONS	P.14



LES PRÉSIDENTS DU JURY 2025

Antonio Salvatore

*Chef du restaurant La Table
d'Antonio Salvatore* à Monaco.*

Antonio Salvatore nous fait l'honneur d'être président du jury pour la deuxième année consécutive.

Les premiers souvenirs d'**Antonio Salvatore** ont pour cadre le magnifique bourg médiéval de Guardia Perticara, et plus précisément la cuisine et le jardin familial. « Dans le Sud de l'Italie, tout le monde sait cuisiner : c'est un mode de vie ! » Chaque plat était fait maison avec des ingrédients frais, les herbes et les tomates du jardin. « Quand on revenait de l'école, il fallait aider dans la cuisine et dans le jardin, qu'on le veuille ou non ! »

Il a ainsi grandi avec non seulement un goût pour la cuisine, mais pour la culture de fruits et légumes frais. C'est cette approche holistique de la cuisine qu'il apporte aujourd'hui dans les cuisines de Rampoldi et de La Table d'Antonio Salvatore. En mettant l'accent sur les meilleurs produits de la région et sur d'excellents ingrédients, Antonio reste fidèle à ses racines sud-italiennes.

À 34 ans, ce finaliste San Pellegrino Young Chef a déjà à son actif assez d'aventures pour plusieurs vies : Chef privé pour un cheikh de la jet set, en cuisine chez l'étoilé Michelin El Chafán de Juan Pablo Felipe à Madrid, repéré par le célèbre Chef italien Nino Graziano pour ouvrir



et gérer Semifreddo-Mulinazzo** à Moscou. Sans oublier sa formation à Rome, Florence, Milan, ses premiers pas à Londres et dans les îles Canaries, ou l'appel d'un ambassadeur du Vatican, qui l'amena en Russie et changea sa vie ! Mais où est-ce que tout a commencé ? À vrai dire, avec une trompette.

Antonio a étudié l'instrument pendant plusieurs années dans sa jeunesse. On retrouve des traces de cette discipline, de ce dévouement à une forme d'art, dans sa création culinaire aujourd'hui. Dès l'âge de douze ans, Antonio travaillait déjà dans des restaurants de sa province de Potenza, dans la région de la Basilicate, dans le sud de l'Italie. Dans cette région réputée pour sa cuisine, il a appris les bases du métier.

À 14 ans, il entrait à l'école hôtelière, passait toutes ses vacances à travailler dans les cuisines de toute l'Italie, perfectionnait son art. Il a alors gravi les échelons, jusqu'à travailler dans des restaurants étoilés Michelin et mondialement connus. Mais il revient toujours au même constat : sa formation culinaire ne vient pas seulement de ses études, mais de la connaissance intime du processus naturel, de la plante à la table, qu'il a acquise dans le jardin familial. Antonio a atteint le succès à un jeune âge, mais il y est parvenu au prix d'un dur labeur, animé par la passion. Antonio ne s'intéresse pas qu'à la cuisine, mais à la restauration dans son ensemble. Il a gagné l'attention du monde de la gastronomie, et si l'on peut se fier à son parcours, de grandes choses l'attendent.

Ludovic Bicchierai

Maître artisan pizzaiolo

Ludovic Bicchierai, maître artisan pizzaiolo, a débuté son aventure entrepreneuriale en 2002 avec le lancement de son food truck. Pendant 11 ans, il a parcouru les routes, ravissant les papilles des amateurs de pizza avec ses créations savoureuses. En 2013, une opportunité incroyable se présente à lui : il ouvre sa propre pizzeria, « Il Gusto di Napoli », à Sausset-les-Pins. Cet établissement devient rapidement un lieu incontournable pour les amateurs de pizza de la région.

Ludovic ne s'arrête pas là. En 2016, il se lance un défi de taille en participant au concours international de la Pizza à Parme. Face à 800 participants venus des quatre coins du monde, il décroche le titre de Champion du Monde, une reconnaissance prestigieuse de son talent et de son savoir-faire. L'année suivante, il obtient le titre national de « Maître Artisan », la plus haute qualification artisanale en France, attestant de ses compétences et de son expérience professionnelle exceptionnelles.



Animé par le désir de transmettre sa passion, Ludovic crée en 2017 le Centre de Formation National de la Pizza (CFNP), certifié Qualiopi. Ce centre permet à de nombreux apprentis pizzaiolos de se former auprès d'un maître reconnu. En 2023, il relève un nouveau défi en transformant « Il Gusto di Napoli » en franchise. Aujourd'hui, cinq établissements utilisent cette marque et suivent le cahier des charges rigoureux établi par Ludovic.

Sept ans après le lancement du CFNP, Ludovic a déjà formé des centaines de pizzaiolos. Certains ont trouvé un emploi, d'autres ont ouvert leur propre food truck ou pizzeria, perpétuant ainsi la passion et le savoir-faire de Ludovic. En plus de ses réalisations professionnelles, Ludovic est également l'auteur du livre « La meilleure pizza du monde est française », publié aux éditions TANA, où il partage ses secrets et son amour pour la pizza.

Ludovic Bicchierai incarne l'excellence et la passion dans l'art de la pizza, inspirant de nombreux apprentis et gourmets à travers ses réalisations et son parcours exceptionnel.



◆ CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE

Le Championnat de France Pizza a Due Galbani Professionale se déroulera le **03 avril 2025** au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris, Porte de Versailles, sur l'espace concours.

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, en duo Pizzaiolo & Chef, sans assistance extérieure et en tenue de travail. 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.

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 Professionale.





◆ 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 (Monaco, 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
ou sur simple demande écrite à : contact@galbani-professionale.fr
ou à : **Concours Pizza A Due Galbani Professionale - G.L.F.**
15 rue de l'Etang, Les Placis - 35230 Bourgbarré.

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**.

LES FRAIS D'INSCRIPTION

Après sélection de leur dossier, les finalistes devront régler les frais d'inscription en ligne par un lien qui leur sera envoyé par mail.

140€
/dossier
(POUR LE
DUO)

LES DATES CLÉS *du concours*

- | | | |
|------------|---|-----------------------------------|
| 03/03/2025 | > | Date limite de dépôt des dossiers |
| 14/03/2025 | > | Annonce des finalistes |
| 03/04/2025 | > | Finale du concours Pizza a Due |



L'ÉPREUVE

SÉLECTION DES CANDIDATS *sur dossier*

La sélection des candidats est effectuée sur dossier et soumise à l'appréciation d'un comité présidé par **Antonio Salvatore** et **Ludovic Bicchierai**.

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 de manière 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 **14 mars 2025** et recevront à suivre une convocation écrite. Les candidats non retenus seront informés par mail ou par courrier.

NOTATION

Originalité des recettes.....	/ 20 points
Fiche recette détaillée avec progression.....	/ 10 points
Esthétique de la pizza réalisée.....	/ 20 points





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 :

- Fromage à pizza Mozzarella gros brins **PERFETTA Galbani Professionale**
- Fromage à pizza Mozzarella cossettes **CUBETTI Galbani Professionale**
- Fromage à pizza Mozzarella râpée **OPTIMA Galbani Professionale**
- Fromage à pizza mix Mozzarella et emmental râpé **ESTREMO Galbani Professionale**
- Fromage à pizza Mozzarella gros brins **FIORDILATTE Galbani Professionale**
- Mozzarella **FIORDILATTE** boule 125 g Galbani Professionale
- Mozzarella di latte di Bufala boule 125 g Galbani
- Mozzarella mini bille 8 g Galbani Professionale
- Ricotta 450 g ou 1.5 kg Galbani
- Mascarpone 500 g ou 2 kg Galbani Professionale





DÉROULÉ

Préparation et Cuisson de la Pizza

Les candidats, Pizzaiolo et Chef, disposeront de **20 minutes** pour préparer et cuire leur pizza. Le Pizzaiolo devra apporter ses pâtons le jour de la finale. Le Pizzaiolo aura le droit, s'il le souhaite, de tester le four avec une pizza à blanc dans le temps de l'épreuve imparti.

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).

À noter : la complexité de la technique utilisée intervient dans la notation. La notation portera autant sur le travail du Chef que sur le travail du Pizzaiolo.

Les étapes de la Finale

La pizza sera présentée **entière** au jury (assiette, plat, plateau de présentation,...) par une personne membre de l'organisation du concours.

La pizza sera ensuite rapportée aux candidats, qui réaliseront **6 parts de pizza** sur assiettes pour dégustation. Une personne de l'organisation apportera ces 6 parts aux membres du jury, ainsi que tous les autres éléments que les candidats souhaiteraient ajouter (accompagnement, boisson, couverts, serviettes, etc...).

Pendant la dégustation du jury le binôme candidat devra nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition.

Après dégustation et notation de la pizza, le jury appellera les 2 candidats pour qu'ils viennent présenter en binôme face à eux l'histoire de leur pizza et répondre aux éventuelles questions.

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, plat, plateau de présentation,...).
- **Réaliser 6 parts de pizza pour dégustation** (outil de découpe, assiettes de présentation, petit matériel de service...) + **les couverts nécessaires pour la dégustation du jury** (fourchette, couteau,... pour 6 personnes).
- Autres accessoires non obligatoires si souhaité (serviettes, boisson, etc...).

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>	<i>/ 15 points</i>
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.....	/ 40 points
MALUS TAILLE. Diamètre de la pizza : _____ cm	
<i>Si inférieure à 29 cm : Malus -50 points</i>	
TOTAL	/ 300 points

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>	
TOTAL	/ 500 points

Les Présidents auront la possibilité d'attribuer un bonus "coup de cœur" de 50 points maximum à l'équipe de leur choix (25 points chacun).

LES RÉCOMPENSES

Les finalistes Pizzaiolo & Chef recevront chacun :

- **1000€** de participation au voyage à Parme pour participer au *Campionato Mondiale della Pizza* pour l'épreuve *Pizza A Due**
- **1 coffret Gastronomie** pour 2 personnes d'une valeur de **270€**
- **1 dotation** de produits Galbani d'une valeur de **300€**
- **1 trophée**
- **1 veste brodée Galbani Professionale**
- Publication de sa recette sur le site www.galbani-professionale.fr et sur nos réseaux sociaux



1^{ER}
prix

- **1 coffret Séjour & Weekend** pour 2 personnes d'une valeur de **780€**
- **1 dotation** de produits Galbani d'une valeur de **300€**
- **1 veste brodée Galbani Professionale**
- **1 trophée**



2^E
prix

- **1 coffret Séjour & Gastronomie** pour 2 personnes d'une valeur de **405€**
- **1 dotation** de produits Galbani d'une valeur de **300€**
- **1 veste brodée Galbani Professionale**
- **1 trophée**



3^E
prix

Les prix ne seront pas échangés contre un chèque correspondant à leur valeur. *Galbani Professionale ne peut pas garantir l'inscription des duos au *Campionato Mondiale della Pizza*. Les inscriptions sont nominatives et personnelles, et elles sont acceptées dans la limite des places disponibles. Nous conseillons aux duos participants de s'inscrire le plus tôt possible sur www.campionatomondialeellapizza.it ou au +39.421.83148

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*

Je me rends à l'adresse : <https://concours.galbani-professionale.fr/> pour **m'inscrire**.
Une fois inscrit **je complète mon profil**.

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

— ÉTAPE 2 —

JE CRÉE MES RECETTES *et je complète mon dossier en ligne*

Tout le dossier d'inscription se réalise **100% en ligne** et sera modifiable tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

— ÉTAPE 3 —

JE VALIDE MON DOSSIER D'INSCRIPTION FINAL *en ligne*

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
- CV et photo du pizzaiolo
- CV et photo du chef
- Photo de la pizza
- Fiche ingrédients
- Fiche de mesures du candidat
- Fiche recette

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 : contact@galbani-professionale.fr

RETOUR SUR LES 5 DERNIÈRES ÉDITIONS

LES GAGNANTS *du concours*

2024

- Le duo : Maxime MATHIOT (La Pizzeria l'Officina) & Hugo RIBOULET (Groot La Tourte)
- La pizza : Pizza au Fenouil de la graine au bulbe



2023

- Le duo : Steeve BONNET (L'Authentique Pizzeria) & Arnaud FAYE (La chèvre d'or)
- La pizza : Lapin et poulpes aux herbes de la Riviera



2022

- Le duo : Ugo BERTHET (Celesta Pizza) & Thibault HOSTIGUIAN (Pazzi Di Pizza)
- La pizza : Passeggiata nel Bosco



2021

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

**CHAMPIONS DU MONDE
PIZZA A DUE 2022 À PARME**



2019

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

**CHAMPIONS DU MONDE
PIZZA A DUE 2019 À PARME**





• 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



LACTALIS FOODSERVICE
15 RUE DE L'ETANG - LES PLACIS 35230 BOURGBARRÉ
TÉL. 02 99 26 66 66

