



# 7ÈME ÉDITION DU CONCOURS PIZZA A DUE GALBANI PROFESSIONALE

- FINALE LE 13 AVRIL 2023 -

## RÉVÉLATION DES FINALISTES

**Jeudi 13 avril 2023** se déroulera la finale de la **7ème édition** du Championnat de France de Pizza a Due présidée en duo par **Antonio SALVATORE**, Chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore\*, à Monaco, et **Giuseppe CUTRARO**, Chef des Restaurants Peppe, à Paris.

Quel binôme Pizzaiolo-Chef remportera l'édition 2023 et succédera à **Ugo BERTHET** (Celeste Pizza – 38) et **Thibault HOSTIGUIAN** (Pazzi Di Pizza – 69) avec leur pizza gastronomique « Passeggiata Nel Bosco » ?

### *Les 8 duos de finalistes*

**Enrico CAPUANA & Dimitri LE MEUR** ( KOKO à Nantes - 44 )

Avec la pizza «L'ostrica e il manzo»

\*\*\*

**Thibaud DESIMEUR** ( Chef à domicile à Nîmes - 30 ) &

**Saber ROMDANI** ( My Pizza à Nîmes - 30 )

Avec la pizza «La Storia del mare»

**Steeve BONNET**

\*\*\*

( L'Authentique Pizzeria à Nice - 06 et FELICITA & Panuozzo à Nice - 06 )

& **Arnaud FAYE** ( La Chèvre d'Or\*\*\*\*, Relais & Châteaux, Eze, Côte d'Azur - 06 et Hôtel Christopher St Barth \*\*\*\*, Saint Barthélemy )

Avec la pizza «Lapin et poulpes aux herbes de la Riviera»

\*\*\*

**Gilles HEMART** ( Château Belmont \*\*\*\* à Tours - 37 ) &

**Benoit SANCHEZ** ( API RESTAURATION à St Cyr sur Loire - 37 )

Avec la pizza «La Strada Piemontese»

\*\*\*

**Anthony MORREALE** ( Trattoria Antonio & Marco MORREALE à Lyon - 69 ) &

**Badreddine AFIRI** ( Restaurant SAISONS\* by Davy Tissot à Lyon - 69 )

Avec la pizza «Terra Azzurra»

\*\*\*

**Mickaël OISELET & Sandrine OISELET** ( Macasami à Troyes - 10 )

Avec la pizza «Souvenir de nos voyages»

\*\*\*

**Kevin PAYET & Fabien CHARRIER** ( MAM'ZELLE PIZZA sur l'Île de la Réunion )

Avec la pizza «Kaloubadia»

\*\*\*

**Gilles SERVONNAT** ( Côté Pizza à Bellegarde - 30 ) &

**Stéphane VERDIER** ( Chef de cuisine au conseil départemental des Bouches du Rhone à Marseille - 13 )

Avec la pizza «La Vacares»

## Les suppléants

Vincent BERTHELON ( SUN BEACH au Cap-D'Agde - 34 ) &  
Jean L'HELGOUALCH ( La Corneille Gourmande à Cazouls-lès-Béziers - 34 )

Avec la pizza «La Rustica»

\*\*\*

Eric MORIEUX ( Squadra Napolitana à Château Landon - 77 ) &

Ahlem NGUILI ( La Canopée à Montrouge - 92 )

Avec la pizza «Entre terre et mer Méditerranée et terres ensoleillées»

Le binôme vainqueur remportera un voyage en Italie (d'une valeur de 1250 €) pour participer aux championnats du monde de Pizza a Due, organisés lors du Campionato Mondiale della Pizza à Parme.



Ainsi qu'une journée de préparation et conseils avant la finale avec les présidents :

*Antonio SALVATORE &*

*Giuseppe CUTRARO.*

### À PROPOS

#### *du concours Pizza a Due*

Initié par Galbani Professionale, ce concours est inspiré 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, ce concours est placé sous le signe de la passion, du lien et de la reconnaissance pour créer une pizza à quatre mains. Il contribue à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives. Cette épreuve, co-organisée avec l'Association des Pizzerias de France (APF), s'inscrit dans le cadre du 17ème Championnat de France de la pizza.

[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

