



OUVERTURE DE LA 8^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS PIZZA A DUE PAR GALBANI PROFESSIONALE

Suite au succès des dernières éditions et encouragé par l'engouement des Chefs et des Pizzaiolos, Galbani Professionale organise en 2024 la 8^{ème} édition du **Championnat de France Pizza a Due**. Les inscriptions pour cette nouvelle édition sont ouvertes depuis le 10 octobre. 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 **14 mars 2024**.

Cette année, la présidence est assurée par **Jean-Jacques Despaux**, directeur de l'Ecole Pizza Jean-Jacques Despaux et Vice-champion du monde de Pizza a Due et **Antonio Salvatore**, Chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore à Monaco.

Concours Pizza a Due 8^{ème} édition

L'épreuve Pizza a Due associe un maître pizzaiolo et un chef de cuisine, aux savoir-faire complémentaires, dans un véritable exercice de créativité. La combinaison de l'expertise de l'empâtement et de la cuisson du pizzaiolo, ainsi que la maîtrise des techniques culinaires du chef donneront lieu à une **pizza gastronomique à quatre mains**.

Les candidats ont jusqu'au 19 février 2024 pour déposer leurs dossiers. Après cette date, les Présidents du jury, Jean-Jacques Despaux et Antonio Salvatore, sélectionneront les duos finalistes qui participeront la finale de ce concours, une sélection qui sera annoncée **le 26 février 2024**.

Le 14 mars 2024, ces finalistes disputeront la dernière épreuve du concours à l'issue de laquelle seront nommés les successeurs d'Arnaud Faye et de Steeve Bonnet, grands gagnants de l'édition 2023 avec leur pizza Lapin et poulpes aux herbes de la Riviera.

Le binôme vainqueur remportera un financement de 1000€ au voyage à Parme pour participer à l'épreuve Pizza a Due des championnats du monde, un weekend Escale gourmande dans l'un des établissements Les Collectionneurs d'une valeur de 325€ ainsi qu'une sélection de produits Galbani d'une valeur de 300€.

Jean-Jacques Despaux et Antonio Salvatore, ambassadeurs de la gastronomie italienne

JEAN-JACQUES DESPAUX

*Directeur de l'Ecole Pizza Jean-Jacques Despaux et
Vice-champion du monde de Pizza a Due*

Jean-Jacques Despaux incarne à lui seul l'association du savoir-faire d'un Chef et la maîtrise du pizzaiolo.

*« Aujourd'hui, fort de mon expérience en tant que pizzaiolo et cuisinier,
je souhaite partager mon savoir-faire avec d'autres passionnés. »*

Fils d'agriculteurs gersois, il découvre le monde de la pizza presque par hasard, pour ne plus jamais le quitter. Après un parcours de cuisinier qui le mène des cuisines d'un restaurant de Villeneuve-Loubet (village d'Auguste Escoffier) à la gérance d'un complexe de restauration et d'hébergement aux pieds des pistes de Gavarnie, il ouvre un camion puis une boutique spécialisée dans la pizza. Mais le véritable déclic a lieu avec la découverte du journal France Pizza. Sous son impulsion, un petit groupe de passionnés français se forme. Avec eux, Jean-Jacques Despaux découvre à la fois la compétition – il se classe en 2012 et en 2013 sur le podium des championnats du monde en pizza classique avec son binôme – et les joies de la transmission. En lien avec l'APF, il ouvre le centre de formation Jean-Jacques Despaux en 2007. Avec son fils Maxime Despaux, il transmet à ses élèves sa passion pour la pizza et contribue ainsi à préserver cet art culinaire unique.



ANTONIO SALVATORE

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

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 ! ».*

C'est ainsi que le chef a grandi, avec un goût très prononcé pour la cuisine, pour la culture des fruits et des légumes frais. Une approche holistique de la gastronomie 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 l'excellence des ingrédients, Salvatore 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 Chaflán 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 !

CALENDRIER

Concours Pizza a Due 2024

DÈS AUJOURD'HUI
Ouverture des inscriptions

19 FÉVRIER 2024
Date limite du dépôt des dossiers

26 FÉVRIER 2024
Annonce des finalistes

14 MARS 2024
Finale lors du Salon Parizza

— INSCRIPTION EN LIGNE SUR —
www.galbani-professionale.fr

À PROPOS

du concours Pizza a Due

Initié par Galbani Professionale, ce concours fut inspiré du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme. Pizza a Due contribue ainsi à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

