



Le Championnat de France de la Pizza Napolitaine revient pour une 6^{ème} édition exceptionnelle !

50 pizzaïoli prêts à relever le défi sur le Sirha Lyon 2025

Le Championnat de France de la Pizza Napolitaine STG (Specialità Tradizionale Garantita) revient pour sa 6^{ème} édition sur le salon Sirha à Lyon, dimanche 26 janvier. Organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF), cet événement incontournable réunira 50 des meilleurs pizzaïoli venus de toute la France pour s'affronter et tenter de décrocher le titre convoité.

L'enjeu ? Succéder à Samuel Stella, grand vainqueur de l'édition précédente, et montrer au public et au jury l'art ancestral de la pizza napolitaine authentique.

L'art de la pizza napolitaine : un championnat à hauteur de la tradition

Durant une journée, le **Championnat de France de la Pizza Napolitaine** reflètera l'héritage et la rigueur qui font la renommée de cette pizza, inscrite au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Sous l'œil vigilant des juges, les participants respecteront un protocole rigoureux dicté par l'**Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)**, garante de la tradition.

Lors de cette journée de compétition, les candidats disposeront de **7 minutes** pour proposer une **pizza Margherita** (tomate, mozzarella bufala, basilic, recouvert d'huile d'olive (extra-vierge)) ou **Marinara** (tomates pelées, ail, huile d'olive (extra-vierge) et origan) conforme aux standards de l'AVPN. Une fois ce chronomètre enclenché, les pizzaïoli devront **respecter les critères de notation** pour tenter de réaliser la meilleure Pizza Napolitaine et décrocher le titre de cette **6^{ème} édition**. Ces critères incluent notamment : une pâte de 240 à 280 g, un diamètre compris entre 29 et 34 cm, une cuisson au feu de bois de 60 à 90 secondes, ainsi que le célèbre « cornicione », un bord surélevé et moelleux qui caractérise la pizza napolitaine. L'hygiène, l'organisation et les gestes techniques feront également partie des points décisifs pour décrocher le titre.

« Le Championnat de France de la Pizza Napolitaine STG est bien plus qu'une simple compétition. Il célèbre l'excellence, la passion et le respect des traditions culinaires transmises depuis des générations. C'est un honneur de voir des pizzaïoli de toute la France porter haut les couleurs de cet art unique. »,
déclare Julien Panet président de l'Association des Pizzerias Françaises (APF)

Un rendez-vous annuel pour les pizzaïoli

La pizza napolitaine est désormais un **plat incontournable en France**, et son succès ne cesse de croître. Devenu un **événement phare** pour les pizzaïoli de France, **le Championnat de France de Pizza Napolitaine** offre à chacun une occasion unique pour se distinguer et démontrer leur maîtrise de cet art culinaire. Au-delà du titre, cette journée est une opportunité pour les candidats de faire rayonner leur passion pour la pizza napolitaine et de démontrer leur maîtrise d'un art qui se transmet de génération en génération.

À propos du Championnat de France de la Pizza Napolitaine

Le dimanche 26 janvier de 9h30 à 18h

Salon SIRHA – Stand SOPRO Marana

Eurexpo Lyon

Boulevard de l'Europe, 69680 Chassieu