



## *6<sup>ème</sup> édition du concours Pizza a Due Galbani Professionale*

31 MARS 2022

### RÉVÉLATION DES FINALISTES

Jeudi 31 mars 2022 se déroulera la finale de la 6<sup>ème</sup> édition du Championnat de France de Pizza a Due présidée par Vittorio BELTRAMELLI, chef du restaurant Giuse Trattoria à Paris et Julien SERRI, chef des restaurant Magnà à Paris.

Quel binôme Pizzaiolo-Chef remportera l'édition 2022 et succédera à Caroline MAYA et Alain-Patrick FAUCONNET, vainqueurs de l'édition 2021, avec leur pizza « C'era una volta » ?

---

### *Les 8 duos finalistes*

Ugo BERTHET (Celesta Pizza - 38) & Thibault HOSTIGUIAN (Pazzi Di Pizza – 69)

“Passeggiata Nel Bosco”

\*\*\*

Dimitri LE MEUR & Enrico CAPUANA (Koko - 44)

“Tutta Nera”

\*\*\*

Jean L'HELGOUALCH (La Corneille Gourmande - 34)

& Vincent BERTHELON (Le Sun Beach - 71)

“Printanière”

\*\*\*

Saber ROMDANI (My Pizza – 30) & Franck GAMARD (Effet Pizza - 30)

“Nemausus”

\*\*\*

Giuseppe TAGLIARINI & Gaetano MAMMONA (La Casa Verde - 57)

“De nos racines Italiennes à notre terre Lorraine”

\*\*\*

Mickael OISELET & Kilian LEFORT (Le Macasami -10)

“Armoricaïne”

\*\*\*

Aurélien SILVE (Fratelli Ristorante - 69) & Xavier PIZZIGHINI (GIE - 69)

“Pizza Stella”

\*\*\*

Jordan TOMAS (Pizza Mamamia - 69) & Nabil BARINA (Zucchero - 69)

“Notre petit jardin Japonais”

\*\*\*

## *Les suppléants*

**Frank LORY** LORY (Mozart et la pizza - 06) & **Fabien ROUVIER** (Le relais de la pinède - 06)

“Pizza rustique à l’escargot dans l’esprit d’une persillade ”

\*\*\*

**Nicolas BAUDIC** (La Mensa -22) & **Jean Marie BAUDIC** (Le ciel de Rennes -35)

“Amor An Argoat ”

\*\*\*

*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 :  
Julien SERRI &  
Vittorio BELTRAMELLI.*

## **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 16<sup>ème</sup> Championnat de France de la pizza.

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

