



LES HALLES METRO CELEBRENT LES TALENTS DE LA PIZZA EN FRANCE ET RECOMPENSENT LES LAUREATS DE LA FINALE DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA 2026

Jeudi 2 avril, à l'occasion du Salon du Snack Show à Paris, les Halles METRO, partenaires historiques du Championnat de France de la Pizza, ont eu le plaisir de remettre les prix aux trois finalistes de cette 20^e édition, à l'issue d'une année de sélections organisées dans les Halles METRO partout en France.

Après une compétition réunissant les meilleurs pizzaiolos sélectionnés aux quatre coins du pays, le palmarès 2026 est le suivant :

- **1er prix – Christopher Pacaud**
Dotation METRO : 2 500 € TTC
- **2^e prix – Jérémy Viale**
Dotation METRO : 1 500 € TTC
- **3^e prix – Kevin Vernet**
Dotation METRO : 1 000 € TTC

Les dotations ont été remises sur scène par les équipes METRO, aux côtés de l'Association des Pizzerias Françaises (APF), organisatrice de la compétition.



UN PARTENARIAT FORT POUR CELEBRER LES ARTISANS ET LA CREATIVITE CULINAIRE

Partenaire fidèle de l'événement, les Halles METRO ont accueilli entre octobre 2025 et mars 2026 les 12 étapes régionales du France Pizza Tour au sein de ses Halles, notamment à Montpellier, Marseille Les Pennes, Metz, Bordeaux Lac, Annecy, Vitry, Lomme, Clermont-Ferrand, Rennes et Nice.

Ces étapes ont permis d'identifier les meilleurs talents régionaux qui se sont affrontés lors de la grande finale parisienne. Les candidats ont présenté une seule épreuve : la pizza qualité, évaluée sur six critères allant de la technique d'empâtement à la cuisson, en passant par le goût, le dressage et les compétences culinaires.

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la

Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin et organise le concours de la Meilleure Brigade de France en partenariat avec Gilles Goujon. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr