



Les halles METRO accueillent les étapes régionales du Championnat de France de la Pizza 2023 !

Dès le 7 novembre, les halles METRO seront le théâtre des 11 étapes régionales du France Pizza Tour organisé par les équipes de l'Association des Pizzerias Françaises. Un tour de l'hexagone à la recherche des meilleurs pizzeraiolos et futurs candidats du Championnat de France de la Pizza 2023.

Avec l'aide des halles METRO France qui accueilleront les étapes régionales, le France Pizza Tour repart sur les routes avec l'ambition de dénicher les meilleurs pizzeraiolos du pays. L'enseigne est fière d'accompagner les équipes de l'Association des Pizzerias Françaises dans leur passion des métiers de la pizza.

Pour espérer participer au Championnat de France de la Pizza qui se déroulera au salon Parizza les 12 & 13 avril 2023 à Paris, les candidats devront faire face à une seule épreuve : la pizza qualité. Ils seront jugés sur 6 critères : la préparation (tenue vestimentaire, hygiène, diamètre de la pizza...), le goût (pâte et saveurs), la cuisson, la technique de l'empâtement, les compétences culinaires et le dressage. Seuls les 10 premiers de chaque étape obtiendront leur ticket d'entrée pour le concours parisien.

Les étapes régionales :

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Avignon : 7 novembre | 7. Strasbourg : 27 février |
| 2. Lyon (SIRHA) : 22 janvier | 8. Valenciennes : 6 mars |
| 3. Toulouse : 30 janvier | 9. Clermont Ferrand : 6 mars |
| 4. Paris : 6 février | 10. Annecy : 13 mars |
| 5. Rennes : 20 février | 11. Nice : 13 mars |
| 6. Bordeaux : 27 février | |

*Les étapes se dérouleront au sein des halles METRO**



Inscription sur le site www.pizzerias.asso.fr
Seules les inscriptions en ligne seront prises en compte

*A l'exception de l'étape de Lyon

A propos de METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration indépendante en France. Avec 99 points de vente répartis 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 indépendants 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 150 000 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, les Jeunes Talents Gault&Millau, la Cuillère d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. 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