



## LES HALLES METRO, PARTENAIRES DE LA 20° EDITION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA

Du 20 octobre 2025 au Salon Snack Show d'avril 2026 à Paris, les Halles METRO accueilleront les 12 étapes régionales du France Pizza Tour, organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF), à l'occasion de la 20° édition du Championnat de France de la Pizza

Partenaire fidèle de l'événement, les Halles METRO sont fières d'accompagner les équipes de l'Association des Pizzerias Françaises.

L'objectif de cette compétition ? Repérer les dix meilleurs pizzaiolos de France, qui s'affronteront lors de la grande finale du Championnat de France de la Pizza 2026, les 1<sup>er</sup> et 2 avril prochains à Paris!

Les candidats concourront sur une seule épreuve : la "pizza qualité", une création évaluée selon six critères — de la préparation à la cuisson, en passant par le goût, la technique d'empâtement, les compétences culinaires et le dressage.

## LES ETAPES REGIONALES DANS LES HALLES METRO

1. Montpellier: 20 octobre

Marseille Les Pennes : 3 novembre
Albertville (Salon Alpin) : les 3 et 4

novembre

4. Metz: 10 novembre

5. Bordeaux Lac : 1<sup>er</sup> décembre

6. Annecy: 19 janvier

7. Salon Smahrt Toulouse: 26 janvier

8. Vitry : 2 février9. Lomme : 9 février

10. Clermont-Ferrand : 23 février

11. Rennes : 2 mars12. Nice : 2 mars

## 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. 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 carbones et tendre vers plus de durable. www.metro.fr