



IN COLLABORATION WITH



LA PARIS PIZZA WEEK REVIENT DU 12 AU 17 OCTOBRE POUR SA DEUXIÈME ÉDITION

Après une première édition en 2025, la Pizza Week fait son grand retour à Paris du 12 au 17 octobre 2026, toujours portée par 50 TOP Pizza, guide de référence, et Mammafiore, distributeur paneuropéen de produits italiens. La crème des pizzaiolos sera au rendez-vous pour une semaine entièrement dédiée à la culture pizza, artisanale et de qualité : à découvrir sans modération.

En octobre dernier, la Pizza Week arrivait pour la première fois dans la Capitale française après plusieurs expériences réussies en Espagne, en Italie et en Suisse. Pendant 5 jours, Paris a accueilli le *nec plus ultra* de la culture pizza. 15 des meilleures pizzerias de la ville furent mobilisés autour de dîners « à six mains », de rencontres entre chefs et pizzaiolos de premier plan et autres événements mêlant gastronomie, musique et performances.*

Fort de ce premier succès, la *Paris Pizza Week* **annonce son retour pour une deuxième édition du 12 au 17 octobre 2026, organisé par 50 TOP Pizza et Mammafiore.** Quelques-unes des pizzerias parisiennes distinguées par le prestigieux guide seront de la partie : créations exclusives, collaborations inédites et expériences gastronomiques uniques autour de l'univers de la pizza... La programmation officielle sera dévoilée début septembre 2026.



*Le programme complet de l'édition 2025 est à retrouver en annexe page 2.

A propos de la Pizza Week : projet indépendant créé par 50 Top Pizza, impliquant toujours les pizzerias présentes dans le guide et se déroulant souvent en parallèle de l'une des cérémonies de remise des prix de 50 Top Pizza. Les pizzerias participantes à la Pizza Week sont les protagonistes d'une semaine riche en événements et de ses acteurs, tous réunis sous le signe de la culture pizza et de la convivialité.

A propos du 50 TOP Pizza : le guide du 50 Top Pizza reflète chaque année le meilleur du meilleur du secteur en désignant les meilleurs pizzerias d'Europe et du monde. Depuis 2017, il met également en lumière la diversité stylistique présente dans le panorama actuel, et ce, aux quatre coins du monde.

A propos de Mammafiore : Inspiré par la générosité de la Mamma italienne, Mammafiore opère dans le secteur de la distribution alimentaire dans cinq pays en Europe. L'entreprise propose à ses clients une large gamme de produits italiens pour savourer la cuisine d'un pays riche en variété et en tradition. Forts d'une grande expérience dans le secteur, les produits Mammafiore ont un dénominateur commun : la qualité.



www.50toppizza.com
info@50toppizza.com
facebook.com/50toppizza
instagram.com/50toppizza



IN COLLABORATION WITH

Mammafiore



PROGRAMME COMPLET DE LA PREMIÈRE ÉDITION DE LA PARIS PIZZA WEEK D'OCTOBRE 2025

ANIMA (Paris 6) : le restaurant Anima a accueilli Giulian Maiuri, Chef des restaurants Mieux et Super Huit à Paris, qui, pour l'occasion, ont réalisé une pizza d'auteur.

BIG MAMMA GROUP :

- Dîner à quatre mains en collaboration avec Andrea De Michele, Executive Pizza Chef du Big Mamma Group, et Fabrizio Polacco, Maître Pizzaiolo de Grosso Napoletano.
- La Felicità et son Executive Pizza Chef Andrea De Michele ont accueilli les Maîtres Pizzaiolos Ciro Cristiano de Baldoria à Madrid, Jacopo Mercurio de 180 Grammi Pizzeria Romana à Rome, Diego Vitagliano de Diego Vitagliano Pizzeria à Naples, et Ciccio Vitiello de Cambia-Menti di Ciccio Vitiello à Caserte, pour le Clap de Faim, une fête spéciale dédiée à la Pizza Week en collaboration avec 50 Top Pizza et Mammafiore.

BOBBY (Paris 18) : la pizzeria Bobby a accueilli un déjeuner spécial avec des recettes exclusives au menu. Invitée de l'événement: la journaliste gastronomique Alba Pezone.

DALMATA (Paris 2, 11) : la pizzeria Dalmata a accueilli Simone Nardoni, Chef du restaurant Essenza à Terracina, ainsi que Saverio Guglielmi, Directeur Général de Guglielmi dal 1954, et Diana Attianese, fondatrice de ITALIANAVERA, pour une soirée spéciale en collaboration.

EATALY (Paris 4) : Eataly a accueilli l'entreprise Savini Tartufi pour faire déguster trois pizzas spéciales autour de la truffe.

FAGGIO (Paris 9) : Soirée spéciale organisée en collaboration par la pizzeria Faggio avec la brasserie artisanale corse Paolina, avec un corner bière et un menu autour de deux pizzas à la pâte à base de bière.

FIMMINA (Paris 9) : la pizzeria Fimmina a accueilli Andrea Alota, Chef du restaurant AHÓ – CUCINA MODERNA à Paris, pour un dîner unique à base de pizza, accompagné d'un accord mets-vins sélectionné par le Sommelier Santi Galata du Four Seasons Hotel de Taormina, en Sicile. Le menu proposait un parcours en 6 étapes, associant la pizza contemporaine aux techniques de la cuisine gastronomique, accompagné d'un accord mets-vins sélectionné par le sommelier invité.

FRATELLI PASTORE (Boulogne-Billancourt) : Menu dégustation inédit réalisé en collaboration par les Maîtres Pizzaiolos de Fratelli Pastore – Ciro Pastore, Soni Pastore et Vincenzo Capone – et Luciano Di Sebastiano, Chef-Gérant du restaurant Bacio di Napoli à Meudon.

GRUPPO PEPPE : À l'occasion de la première édition de la Paris Pizza Week en 2025, Gruppo Pepe et son fondateur Giuseppe Cutraro ont organisé une série d'évènements en collaboration avec de grands noms de l'univers de la pizza ou de la cuisine italienne.

- Pepe x Simone Zanoni (Simone Zanoni, Chef du restaurant Le George à Paris).
- Pepe x Errico Porzio x Salvatore Lionello (Maître Pizzaiolo des pizzerias Errico Porzio), Salvatore Lioniello, (Maître Pizzaiolo de la Pizzeria Da Lioniello à Succivo- Italie).
- Pepe x Ciro Cristiano (Maître Pizzaiolo de Baldoria à Madrid).
- Pepe x Vincent Salur (chef pâtissier des pâtisseries Vincent Salur à Paris).
- Dove tutto è iniziato – serata di chiusura della Pizza Week. Soirée spéciale avec musique live, cocktails exclusifs et deux desserts typiques de la tradition italienne de la Pasticceria Simona Paris.

IMPERFETTO (Puteaux) : À l'occasion de la première édition de la Paris Pizza Week en 2025, la pizzeria Imperfetto a accueilli chaque soir de grands noms de l'univers de la pizza et de la cuisine italienne qui ont ensemble réalisés des menus dégustations exclusifs :

- Vittorio Belmonte (fondateur de L'Irpino Vagabondo à Avellino) x Vittorio Figurato (Maître Pizzaiolo de Fratelli Figurato à Madrid) x Davide Filadoro (chef privé) x Carmen Vecchione (cheffe pâtissière de Dolciarte à Avellino) - évènement spécial "From the world to imperfetto" ;
- Oliver Piras et Alessandra Del Favero (tous deux chefs du restaurant étoilé Il Carpaccio à Paris) x Davide Filadoro (chef privé);
- Vincenzo Onnembo (Maître Pizzaiolo de Nea à Amsterdam) x Davide Filadoro (chef privé) x Olivier Stehly (chef pâtissier).
- Michele Pascarella (Maître Pizzaiolo de Napoli on The Road à Londres) x Davide Filadoro et Carmen Vecchione (Dolciarte)
- Michele D'Amelio (Maître Pizzaiolo de la pizzeria Fermento à New York) x Davide Filadoro (chef privé) x Olivier Stehly (chef pâtissier).

IOVINE'S (Paris 1, 9) :

- Vanvitiello x Iovine's : la pizzeria Iovine's a accueilli Ciccio Vitiello (Maître Pizzaiolo de Cambia-Menti di Ciccio Vitiello à Caserte) et son van itinérant Vanvitiello, pour une soirée spéciale en collaboration.
- 10ème anniversaire de la pizzeria IOVINE'S : la pizzeria Iovine's a célébré son dixième anniversaire autour d'une soirée spéciale en collaboration avec Ciccio Vitiello, Maître Pizzaiolo de Cambia-Menti di Ciccio Vitiello à Caserte, et son van itinérant Vanvitiello. La soirée fut accompagnée de musique live et d'animations.

LA MANIFATTURA (Paris 14) : Durant la Pizza Week à Paris, la pizzeria La Manifattura a organisé quatre soirées de dégustation en collaboration, chaque fois avec des invités différents :

- Angelo Cipullo (Maître Pizzaiolo de La Manifattura) et la journaliste et sommelière Antonella Amodio ont ensemble réalisé un menu de pizzas-vins, suivi de créations sucrées au café réalisées par la pâtissière Margot Dumonceau.
- Diego Vitagliano (Maître Pizzaiolo de Diego Vitagliano Pizzeria à Naples) a co-créé un menu de pizzas à quatre mains avec l'équipe de La Manifattura.
- Julien Serri (chef du restaurant Le Cirque à Paris) a rejoint La Manifattura pour une dégustation spéciale, complétée par les créations sucrées au café de la pâtissière Margot Dumonceau.
- Francesco Aprea (chef du restaurant Idyllo by Aprea à Rome) a proposé une dégustation de pizzas d'auteur, toujours accompagnés par les desserts au café de la pâtissière Margot Dumonceau.

LA VITTORIA (Paris 3) : la pizzeria La Vittoria a accueilli une soirée spéciale dédiée à la ville de Naples, en collaboration et en présence de Ciro et Carmine Della Pia, Maîtres Pizzaiolos de La Vittoria, ainsi que Raffaele de Mase, Chef du Aroma Restaurant à Rome.

PRIMA (Paris 17) : À l'occasion de la première édition de la Pizza Week à Paris, la pizzeria Prima a organisé les "Augustalia de Prima", une série de dîners et invité de grands chefs à se pencher sur la pizza :

- le Maître Pâtissier Jérémie Del Val, Champion de France du Dessert, a créé un dessert exclusif alliant pâte à pizza et tiramisu ;
- Wilfried Romain, chef du restaurant LAVA et ancien candidat de Top Chef Saison 13, a réalisé une pizza "volcanique" exclusive ;
- Thibaut Spiwack, chef du restaurant étoilé ANONA et également ancien candidat de Top Chef Saison 13, a préparé une pizza fumée sous cloche ;
- David Baroche, chef et fondateur des restaurants Baroche et Maison Baroche et Secrétaire Général des Charcutiers du Grand Paris, a co-créé une pizza exclusive à quatre mains.

ROCO (Paris 17) : Déjeuner à quatre mains, en collaboration avec Pierre Colonna, Maître Pizzaiolo chez Roco, et Emiliano Marzini, Chef du restaurant La Rosa à Paris.