



LES HALLES METRO RENOUVELLENT LEUR PARTENARIAT AVEC LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA 2025

Du 18 novembre au 10 mars 2025, METRO France soutient la 19ème édition du Championnat de France de la Pizza en accueillant les 10 étapes régionales dans ses Halles. En partenariat avec l'Association des Pizzerias Françaises (APF), le France Pizza Tour permettra aux 110 meilleurs pizzaïolos de se qualifier pour la grande finale, qui se déroulera les 2 et 3 avril 2025 à Paris.

Ces étapes en régions permettront de révéler les meilleurs pizzaïolos de toute la France pour participer à la finale du Championnat de France de la Pizza qui aura lieu les 2 et 3 avril 2025 au Salon Parizza. (Paris Porte de Versailles).

Pour participer au championnat, les candidats devront se soumettre à une unique épreuve : la pizza qualité. Leur performance sera évaluée par un jury selon six critères : la préparation (comprenant la tenue vestimentaire, l'hygiène, le diamètre de la pizza, le temps et l'aisance générale), le goût (notamment la pâte et les associations de saveurs), la cuisson, la technique d'empatement, les compétences culinaires, et le dressage.

Lors des finales à Paris, un jury d'experts départagera les compétiteurs sur des défis techniques et créatifs : rapidité, création de la plus grande pizza, préparation de la pizza qualité, acrobaties spectaculaires, duo « pizza a due » réunissant un pizzaïolo et un chef, et une épreuve gourmande autour de la pizza dessert. Nouveauté 2024 : le défi de la pizza responsable !



LES ETAPES REGIONALES QUI SE DEROULENT DANS LES HALLES METRO

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1. Lomme : 18 novembre | 6. Clermont-Ferrand : 10 février |
| 2. Bordeaux : 3 décembre | 7. Strasbourg : 24 février |
| 3. Toulouse : 20 janvier | 8. Marseille Les Pennes : 24 février |
| 4. Nice : 3 février | 9. Bobigny : 3 mars |
| 5. Caen : 3 février | 10. Montpellier : 10 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 carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr