



CHAMPIONNAT DE FRANCE DE LA PIZZA

10 ÉTAPES DANS LES HALLES METRO AVANT LA FINALE AU SIRHA

Du 12 octobre au 7 décembre 2026, les Halles METRO accueilleront dix étapes régionales du France Pizza Tour, organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF), dans le cadre de la 21^e édition du Championnat de France de la Pizza. Grande nouveauté cette année : la finale se tiendra au salon Sirha, du 21 au 25 janvier 2027 à Lyon.

Partenaire fidèle de l'événement, METRO accompagne une nouvelle fois l'Association des Pizzerias Françaises. L'objectif : repérer, lors des étapes régionales, les meilleurs pizzaiolos de France qui décrocheront leur qualification pour la grande finale du Championnat de France de la Pizza 2027 au Sirha à Lyon.

« Le France Pizza Tour est un rendez-vous important pour les professionnels de la pizza. En accueillant ces dix étapes régionales, nous sommes heureux de contribuer à mettre en lumière leur savoir-faire et d'accompagner les candidats jusqu'à la finale au Sirha », déclare Cynthia Mérope, Directrice Générale de METRO France.

Les candidats s'affronteront lors de l'épreuve de la « pizza qualité ». Leur création sera évaluée selon six critères : la préparation, la cuisson, le goût, la technique d'empâtement, les compétences culinaires et le dressage.



LES 10 ÉTAPES RÉGIONALES DANS LES HALLES METRO

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Marseille : 12 octobre | 6. Nantes : 23 novembre |
| 2. Clermont-Ferrand : 12 octobre | 7. Nice : 23 novembre |
| 3. Lyon / Gerland : 19 octobre | 8. Lille : 30 novembre |
| 4. Toulouse : 9 novembre | 9. Bordeaux : 30 novembre |
| 5. Metz : 16 novembre | 10. Paris-Bercy : 7 décembre |

A PROPOS DE METRO FRANCE

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire et la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose aux restaurateurs et commerçants une offre globale, alliant des produits alimentaires - de l'ultra-frais au sec - aux équipements et services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 40 000 références disponibles en Halles, dont 10 000 produits locaux et régionaux, et plus de 300 000 références sur metro.fr, l'enseigne accompagne au quotidien les acteurs de la restauration et des métiers de bouche, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans. À travers sa Charte Origine France, METRO contribue par ailleurs à la valorisation des filières agricoles, des producteurs et des savoir-faire français auprès des professionnels de la restauration. Partenaire des grands rendez-vous de la profession, l'enseigne soutient notamment le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel et le lancement du Guide Michelin. Elle organise par ailleurs le concours de la Meilleure Brigade de France, en partenariat avec le chef Gilles Goujon. Certifiée ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France place la Responsabilité Sociétale et Environnementale au cœur de sa stratégie. L'entreprise est par ailleurs certifiée Top Employer France depuis 2014, une reconnaissance de la qualité de ses pratiques en matière de ressources humaines, de développement des compétences et d'expérience collaborateur. Plus d'informations sur : www.metro.fr