



OUVERTURE DE LA 9^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS PIZZA A DUE PAR GALBANI PROFESSIONALE

Suite au succès des dernières éditions et encouragé par l'engouement des Chefs et des Pizzaiolos, **Galbani Professionale organise en 2025 la 9^{ème} édition du Championnat de France Pizza a Due.** Les inscriptions pour cette nouvelle édition sont officiellement ouvertes ! Avec l'appui de l'APF, Association des Pizzerias Françaises, présidée par Julien Panet, l'épreuve Pizza a Due s'inscrit dans le Championnat de France de la Pizza, qui se déroulera sur le Salon Parizza le **3 avril 2025**.

Cette année, la présidence est assurée par **Antonio Salvatore, Chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore à Monaco**, et **Ludovic Bicchierai, Champion du Monde de Pizza 2016 et fondateur du Centre de Formation National de Pizza d'Aix-en-Provence**.

Concours Pizza a Due 9^{ème} édition

L'épreuve Pizza a Due associe un maître pizzaiolo et un chef de cuisine, aux savoir-faire complémentaires, dans un véritable exercice de créativité. La combinaison de l'expertise de l'empâtement et de la cuisson du pizzaiolo, ainsi que la maîtrise des techniques culinaires du chef donneront lieu à une pizza gastronomique à quatre mains. **Les candidats ont jusqu'au 3 mars 2025 pour déposer leurs dossiers.**

Après cette date, les Présidents du jury, Antonio Salvatore et Ludovic Bicchierai, sélectionneront les duos finalistes qui participeront à la finale de ce concours, une sélection qui sera annoncée **le 14 mars 2025**.

Le 3 avril 2025, ces finalistes disputeront la dernière épreuve du concours à l'issue de laquelle seront nommés les successeurs d'Hugo Riboulet et de Maxime Mathiot, grands gagnants de l'édition 2024 avec leur Pizza au Fenouil de la graine au bulbe. Le binôme vainqueur remportera un financement de 1000€ au voyage à Parme pour participer à l'épreuve Pizza a Due des championnats du monde, un coffret Gastronomie pour 2 personnes d'une valeur de 270€, ainsi qu'une sélection de produits Galbani d'une valeur de 300€ et une veste brodée Galbani Professionale.

Antonio Salvatore et Ludovic Bicchierai, ambassadeurs de la gastronomie italienne

ANTONIO SALVATORE

Chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore à Monaco

Les premiers souvenirs d'Antonio Salvatore ont pour cadre le magnifique bourg médiéval de Guardia Perticara, et plus précisément la cuisine et le jardin familial :

*“Dans le sud de l'Italie, tout le monde sait cuisiner :
c'est un mode de vie !”*

C'est ainsi que le chef a grandi, avec un goût très prononcé pour la cuisine, pour la culture des fruits et des légumes frais. Une approche holistique de la gastronomie qu'il apporte aujourd'hui dans les cuisines de Rampoldi et de La Table d'Antonio Salvatore. En mettant l'accent sur les meilleurs produits de la région et sur l'excellence des ingrédients, Salvatore reste fidèle à ses racines sud-italiennes. À 34 ans, ce finaliste San Pellegrino Young Chef a déjà à son actif assez d'aventures pour plusieurs vies : chef privé pour un cheikh de la jet set, en cuisine chez l'étoilé Michelin El Chaflán de Juan Pablo Felipe à Madrid, repéré par le célèbre chef italien Nino Graziano pour ouvrir et gérer Semifreddo-Mulinazzo** à Moscou. Sans oublier sa formation à Rome, Florence, Milan, ses premiers pas à Londres et dans les îles Canaries, ou l'appel d'un ambassadeur du Vatican, qui l'amena en Russie et changea sa vie !



LUDOVIC BICCHIERAI

*Champion du Monde de Pizza 2016 et fondateur du Centre
de Formation National de Pizza d'Aix-en-Provence*

L'aventure entrepreneuriale de Ludovic Bicchierai l'a emmené sur la route du succès, qu'il emprunte avec la volonté de transmettre son amour de la cuisine :

“ Depuis quelques années, la pizza se diversifie et la clientèle est de plus en plus exigeante. Il faut s'adapter au marché qui est en constante évolution et se démarquer par la qualité ! ”

C'est dans son food truck, lancé en 2002, qu'il parcourt les routes afin de ravir les papilles des amateurs de pizzas avec des créations savoureuses. 11 ans plus tard, il ouvre sa première pizzeria à Sausset-les-Pins, qui devient rapidement un établissement incontournable dans la région. Son ambition l'emmène jusqu'au Championnat du Monde de Pizza, qu'il remporte en 2016 face à 800 autres participants venus des quatre coins du monde. Sacré Champion du Monde, il obtient par la suite le titre national de "Maître Artisan", la plus haute qualification artisanale en France : un signe de reconnaissance de ses compétences et de son expérience professionnelle exceptionnelles. Enfin, il crée en 2017 le Centre de Formation National de Pizza, un établissement qui lui permet de transmettre sa passion et de former la nouvelle génération de pizzaiolos à la recette du succès.

CALENDRIER

Concours Pizza a Due 2025

DÈS AUJOURD'HUI
Ouverture des inscriptions

3 MARS 2025
Date limite du dépôt des dossiers

14 MARS 2025
Annonce des finalistes

3 AVRIL 2025
Finale lors du Salon Parizza

— INSCRIPTION EN LIGNE SUR —
www.galbani-professionale.fr

À PROPOS

du concours Pizza a Due

Initié par Galbani Professionale, ce concours fut inspiré du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme. Pizza a Due contribue ainsi à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

