



10^{ÈME} ÉDITION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE GALBANI PROFESSIONALE

- FINALE LE JEUDI 2 AVRIL 2026 - RÉVÉLATION DES FINALISTES

Jeudi 2 avril 2026 se déroulera la finale de la **10^{ème} édition** du Championnat de France de Pizza a Due présidée en duo par **Arnaud FAYE**, Chef Exécutif Le Bristol*** à Paris et **Ciro PANELLA**, Chef Pizzaiolo Al Fornello à Lille et Maître Formateur.

Quel binôme Pizzaiolo-Chef remportera l'édition 2026 et succédera à **Kevin VERNET** (Il Grano) et **William BÉQUIN** (Cheval Blanc) avec leur pizza gastronomique « Gambon écarlate, rose d'artichauts, basilic et marjolaine » ?

Les 8 duos finalistes

Chris CONSONNOVE (Marie & Cie à Nice – 06)
& **Benjamin DILMI** (Benji's Pizza à Saint André de la Roche – 06)

Manuel GODET (L'Europe « La Storia » à Tarbes – 65)
& **Pascal RIOS** (Pizz'Artist à Ancizan – 65)

Jérôme GOURMELEN (AR MEN DU à Nevez – 29)
& **Cyrille AUFFRET** (L'Angelice à Concarneau – 29)

Pascal GUERIN (O'local à Epernay – 51)
& **Rodolphe RIVIÈRE** (La Grappe À Pizza à Verzenay – 51)

Christophe JANUZZI (Chef privé indépendant à La Seyne sur Mer – 83)
& **Florentin ACHIM** (La Piazza à La Seyne-sur-Mer – 83)

Quentin Perez & **Killian Perez** (Piumina pizza à Bruz – 35)

Tien Siong & Mélodie Siong (TIMELO l'Art de la pizza à Saze – 30)

Grégoire TOUCHARD (Chef Culinaire et Candidat Top Chef Saison 16)
& **Adeline VIALE** (Casa Viale à Meximieux – 01)

Les suppléants

Guillaume FAJFER (BIEZ - Ferme des Templiers à Verlinghem – 59)
& **Samuel PONCHON** (L'Instant Pizz Sam à Vieux-Condé – 59)

François GEST & Adam BHATTI (Serenest à Asnières sur Seine - 92)



Le binôme vainqueur remportera une dotation de 1 500€ pour participer au Campionato Mondiale della Pizza pour l'épreuve Pizza a Due à Parme.

À PROPOS

du Championnat de France Pizza a Due

Initié par Galbani Professionale, ce concours est inspiré du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme. L'épreuve Pizza a Due associe un maître Pizzaiolo et un Chef cuisinier dans un exercice de créativité. Combinant l'expertise des meilleurs Pizzaiolos et l'art culinaire des chefs, ce concours est placé sous le signe de la passion, du lien et de la reconnaissance pour créer une pizza à quatre mains. Il contribue à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives. Cette épreuve, co-organisée avec l'Association des Pizzerias de France (APF), s'inscrit dans le cadre du 17ème Championnat de France de la pizza.

www.galbani-professionale.fr

