



# 9<sup>ÈME</sup> ÉDITION DU CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE GALBANI PROFESSIONALE

- FINALE LE 3 AVRIL 2025 -

## RÉVÉLATION DES FINALISTES

**Judi 3 avril 2025** se déroulera la finale de la **9<sup>ème</sup> édition** du Championnat de France de Pizza a Due présidée en duo par **Antonio SALVATORE**, Chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore\*, à Monaco, et **Ludovic BICCHIERAI**, Maître artisan pizzaiolo.

Quel binôme Pizzaiolo-Chef remportera l'édition 2025 et succédera à **Maxime MATHIOT** (La Pizzeria l'Officina) et **Hugo RIBOULET** (Groot La Tourte) avec leur pizza gastronomique « au Fenouil de la Graine au Bulbe » ?

### *Les 8 duos finalistes*

**José-Guillaume ARRIETA** ( CASA VIALE à Lyon - 69 )  
& **Gaël CAMUGLIANI** ( LE VINGT SIX DOUZE à Porticcio - 2A )  
Avec la pizza « Terre et mer du Cap Corse »

\*\*\*

**William BEQUIN** ( CHEVAL BLANC à Paris - 75 ) & **Kevin VERNET** ( IL GRANO à Gardanne - 13 )  
Avec la pizza « Gambon écarlate, rose d'artichauts, basilic et marjolaine »

\*\*\*

**Allan CASTELLOTE** ( SENSO à Beauvais - 60 )  
& **David JACQUOT** ( LA ROUE GOURMANDE à Essuiles - 60 )  
Avec la pizza « Vitello Tonnato »

\*\*\*

**Justine FERRAND** ( EPICURE\*\*\* à Paris - 75 )  
& **Adeline VIALE** ( CASA VIALE à Meximieux - 01 )  
Avec la pizza « Dégel de printemps »

\*\*\*

**Thibault HOSTIGUIAN** ( FOURVIERE HOTEL à Lyon - 69 )  
& **Ugo BERTHET** ( CELESTA PIZZA à Voiron - 38 )  
Avec la pizza « Padellino, déclinaison d'artichaut, langoustine & truffe »

\*\*\*

**Christophe JANUZZI** & **Florentin ACHIM** ( LA PIAZZA à La Seyne-sur-Mer - 83 )  
Avec la pizza « De la terre à la mer »

\*\*\*

**Robin PARNAUD** ( L'EMPREINTE à Tarbes - 65 )  
& **Manuel GODET** ( Co-gérant L'EUROPE LA STORIA et propriétaire L'EMPREINTE à Tarbes - 65 )  
Avec la pizza « Storia occitane, explosion : de pigeonneau, carottes et agrumes »

\*\*\*

**Richard ROCLE** ( AUBERGE DE MONTFLEURY à Saint-Germain - 07 )  
& **Alexandre MAZET** ( L'ATELIER DE FELIX à Aubenas - 07 )  
Avec la pizza « Terra E Marre »

## Les suppléants

Jérôme GOURMELEN ( AR MEN DU à Névez - 29 )  
& Cyrille AUFFRET ( ANGELICE à Concarneau - 29 )

Avec la pizza « Breizh Hato »

\*\*\*

Jérémy PAILLOUX ( LE COMPTOIR PAILLOUX à Limoges - 87 )

& Kévin FABIEN ( LA PIZZA BERNARDO à Limoges - 87 )

Avec la pizza « Fusion »

Le binôme vainqueur remportera une dotation de 1 000€ pour participer au Campionato Mondiale della Pizza pour l'épreuve Pizza a Due à Parme.



Ainsi qu'un coffret Gastronomie pour 2 personnes d'une valeur de 270€.

### 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](http://www.galbani-professionale.fr)

