



KEVIN VERNET ET WILLIAM BÉQUIN REMPORTENT LE CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE 2025

GALBANI PROFESSIONALE

La finale de la 9^{ème} édition du Concours Pizza a Due Galbani Professionale a eu lieu le 3 avril au Parizza, dans le cadre du 19^{ème} Championnat de France de la Pizza organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF). Parmi les huit duos finalistes sélectionnés par les présidents Antonio Salvatore, Chef du restaurant La Table d'Antonio Salvatore* à Monaco, et Ludovic Bicchierai, Maître artisan pizzaïolo, ce sont Kevin Vernet et William Béquin qui remportent le premier prix.



Huit duos de finalistes composés d'un pizzaïolo et d'un chef participaient à cette finale. Chaque équipe disposait de 20 minutes pour réaliser une pizza gastronomique à 4 mains en mêlant leur savoir-faire.

Tous ont dû séduire un jury d'exception présidé par Antonio Salvatore et Ludovic Bicchierai, accompagnés de leur jury technique composé de Yann Dayer, Rocco Seminara, Ciro Panella et Julien Diaz, et de leur jury de dégustation composé de Manon Santini, Christophe Cussac, Caroline Lombardi et Farid Seghari.

Avec leur création à quatre mains, Kevin Vernet et William Béquin sortent victorieux de la 9ème édition du Championnat de France Pizza a Due 2025 Galbani Professionale.

Ils remportent un financement de 1 000 € au voyage à Parme pour participer au Championnat du Monde Pizza a Due à Parme ainsi qu'un coffret Gastronomie pour 2 personnes d'une valeur de 270€.



Les deuxième et troisième place du podium accueillent respectivement les duos Florentin Achim et Christophe Januzzi, et Adeline Viale et Justine Ferrand.

À PROPOS

du championnat de france pizza a due galbani professionelle

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.

