



## JÉRÔME GOURMELEN ET CYRILLE AUFFRET REMPONENT LE CHAMPIONNAT DE FRANCE PIZZA A DUE 2026

GALBANI PROFESSIONALE

La finale de la 10<sup>ème</sup> édition du Concours Pizza a Due Galbani Professionale a eu lieu le 2 avril au Parizza, dans le cadre du 20<sup>ème</sup> Championnat de France de la Pizza organisé par l'Association des Pizzerias Françaises (APF). Parmi les huit duos finalistes sélectionnés par les présidents Arnaud Faye, MOF, Chef Exécutif Le Bristol\* \* \* à Paris, et Ciro Panella, Chef Pizzaiolo Al Fornello à Lille, ce sont Jérôme Gourmelen et Cyrille Auffret qui remportent le premier prix.



Huit duos de finalistes composés d'un pizzaiolo 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 Arnaud Faye et Ciro Panella, accompagnés de leur jury technique composé de Yann Dayer, Justin Schmitt, Georges Lescuyer et Anthony Clemot, et de leur jury de dégustation composé de William Bequin, Louis Gachet, Elisa Falavigna et Kevin Vernet.

Avec leur création à quatre mains, Jérôme Gourmelen et Cyrille Auffret sortent victorieux de la 10<sup>ème</sup> édition du Championnat de France Pizza a Due 2026 Galbani Professionale.

Ils remportent un financement de 1 500 € au voyage à Parme pour participer au Championnat du Monde Pizza a Due ainsi qu'un coffret Gastronomie pour 2 personnes d'une valeur 270€.



Les deuxième et troisième place du podium accueillent respectivement les duos Tien Siong et Mélodie Siong, et Grégoire Touchard et Adeline Viale.

### À PROPOS du championnat de France Pizza a Due Galbani Professionale

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.

