



OUVERTURE DE LA 10^{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 2026 la 10^{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 Snack Show le **2 avril 2026**.

Cette année, la présidence est assurée par **Ciro Panella, Pizzaiolo et Maître formateur, et Arnaud Faye, MOF, Chef Exécutif Le Bristol* **, Paris**.

Concours Pizza a Due 10^{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 2 mars 2026 pour déposer leurs dossiers.**

Après cette date, les Présidents du jury, **Ciro Panella et Arnaud Faye**, sélectionneront les duos finalistes qui participeront à la finale du concours.

Cette sélection sera annoncée **le 13 mars 2026**.

Le 2 avril 2026, ces finalistes disputeront la dernière épreuve du concours, qui désignera les successeurs de Kevin Vernet et William Béquin, grands gagnants de l'édition 2025 avec leur Pizza Gambon écarlate, rose d'artichauts, basilic et marjolaine. Chaque membre du binôme vainqueur recevra un financement de 1500 € au voyage à Parme pour participer à l'épreuve Pizza a Due des championnats du monde, un coffret Gastronomie pour 2 d'une valeur de 270 €, une sélection de produits Galbani d'une valeur de 300 €, ainsi qu'un trophée et une veste brodée Galbani Professionale.



Ciro Panella et Arnaud Faye, ambassadeurs de la gastronomie italienne

CIRO PANELLA

Chef Pizzaiolo et Maître formateur

Nourri dès l'enfance par les saveurs des Pouilles, **Ciro Panella** porte en lui l'essence de la cuisine italienne. Entre basilic frais et recettes familiales, son parcours raconte une histoire de transmission et de passion.

« La pizza, c'est plus qu'un plat : c'est une histoire, une émotion, un lien avec mes racines. Chaque jour, je mets un peu d'Italie dans le cœur de ceux que je ravi. »

Formé au lycée hôtelier Michel Servet de Lille, **Ciro Panella** débute son parcours entre rigueur professionnelle et passion familiale. Dans le restaurant *Bella Italia*, au cœur du village de ses racines italiennes, il découvre les gestes du métier et l'âme de la cuisine transmise par sa mère. En 1997, il ouvre sa propre pizzeria à Lille dans le quartier de La Madeleine, un lieu à son image : chaleureux, exigeant, et profondément ancré dans la tradition italienne. Visionnaire et engagé, il ne cesse d'innover, tout en restant fidèle à l'authenticité des produits et à l'art de la pizza. Champion de France et vice-champion du monde à Parme en 2011, son talent est reconnu tant au niveau national qu'international. Depuis mai 2025, **Ciro Panella** a ouvert son école de formation de pizzas en partenariat avec la chambre des métiers de Lille, où il transmet son savoir à des dizaines d'élèves à travers la France. Artisan passionné, ambassadeur de la pizza italienne, il incarne une génération de chefs qui allient excellence, générosité et esprit d'entreprendre.



ARNAUD FAYE

*MOF, Chef Exécutif Le Bristol***, Paris*

Originaire de Clermont-Ferrand, **Arnaud Faye** grandit aux côtés de ses grands-parents auvergnats, bercé par les saveurs authentiques, les produits de la terre et une profonde connexion avec la nature. Très tôt, il cultive un amour sincère pour la cuisine, entre potager et recettes simples, cuisinées avec respect.

« Ce que je cherche dans chaque plat, c'est l'émotion pure, celle qui naît du respect du produit et du geste juste. »

Formé à l'École Hôtelière de La Chaise-Dieu, il débute dans les plus belles maisons des Relais & Châteaux, où il forge son exigence et son sens du détail. En 2007, il prend les commandes de *l'Espadon* au Ritz Paris et décroche deux étoiles Michelin. Son ascension se poursuit dans des établissements prestigieux, entre palaces parisiens et tables étoilées, jusqu'à devenir Chef Signature à Saint-Barthélemy, où il crée le concept *RIVYERA*, inspiré de l'art de vivre méditerranéen. En mai 2024, il est nommé Chef Exécutif du Bristol Paris, à la tête d'une brigade de 150 talents. L'année suivante, son restaurant *Epicure* est couronné de trois étoiles au Guide MICHELIN, consacrant une carrière d'excellence. Meilleur Ouvrier de France en 2019, Champion du Monde de Pizza Gastronomique en 2024, **Arnaud Faye** est aussi un mentor engagé, reconnu pour sa générosité, son sens de la transmission et son rayonnement à l'international.

CALENDRIER

Concours Pizza a Due 2026

30 OCTOBRE 2025

Ouverture des inscriptions

2 MARS 2026

Date limite du dépôt des dossiers

13 MARS 2026

Annonce des finalistes

2 AVRIL 2026

Finale lors du Salon Snack Show

— 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.

