

Jérémy Viale, sacré Champion de France de la Pizza dessert au salon professionnel Parizza 2023



Ces 12 et 13 avril a eu lieu le **Sandwich & Snack** show à Paris.

À cette occasion se déroulait le **17^{ème} championnat de France de la pizza : le Parizza 2023.**

Les participants ont été départagés par un **jury d'experts** entre épreuves **techniques** et **créatives** : **rapidité**, pizza la plus **large**, pizza **qualité**, pizza **acrobatique**, pizza a **due**,...

La **nouveauté** de cette édition : l'épreuve de **Pizza Dessert**, remportée par **Jérémy Viale** !

Après avoir démarré sa carrière en **2016**, en tant que pizzaiolo ambulant, **Jérémy Viale** trouvera, à force de détermination et de travail, son public et commencera ainsi le début d'une très belle histoire et la naissance de son premier établissement. Depuis, le chef du **Nano Trattoria**, ne cesse d'enchaîner les **distinctions**...



Champion d'Europe de la pizza 2018, Champion de France et du Monde due en 2019, Champion de France teglia 2022 ou encore **Champion du Monde sans gluten 2022**, rien ne semble pouvoir arrêter ce lyonnais, qui est le **seul** aujourd'hui, à avoir obtenu **autant** de récompenses en **France**.

C'est cette **détermination** et cette **volonté** de toujours se challenger qui ont poussé le chef à participer à ce concours dans la **catégorie pizza dessert** !



À cette occasion, il a imaginé une **création** à base de **crème pâtissière vanille et miel**, ainsi que d'une **tuile** en forme de **ruche d'abeille garnie de citron, gel citron-basilic** et de **gel citron cédrat confit**. Le tout agrémenté d'une **glace miel, ricotta et citron** réalisée en **collaboration** avec le chef **Benoît Charvet**. Une création **audacieuse** qui lui a permis de **remporter de titre de Champion de France de Pizza Dessert 2023**, en impressionnant le jury (Christophe Adam et Jean-François Feuillette) par son **originalité**, son **équilibre**, et son **esthétique**.