

Concours. Les cadors de la pizza sur le grill

Gwendal Hameury@ghameury

Organisé par l'association des pizzerias de France (APF), en association avec les magasins Métro, le championnat de France des pizzerias était de passage en ville, hier. Pas moins de 14 prétendants du grand Ouest ont participé à cette avant-dernière étape qualificative, sous le regard avisé d'un jury d'experts. Une première en Bretagne.

Les 14 concurrents ont évolué dans un espace restreint – deux petits plans de travail et un four –, sous le regard du public et d'un jury de cinq experts.



Les Italiens vous le diront et on est tenté de les croire : la pizza, comme les pâtes ou le théâtre, c'est tout un art... Ça ne s'invente pas ; ça se réinvente. Autrement dit, on ne s'improvise pas pizzaiolo comme ça, du jour au lendemain, sous prétexte qu'on est équipé d'un four, qu'on a de la farine dans un placard et qu'il y a des restes dans le frigo... Non. Il faut de l'expérience, bien entendu, des connaissances, aussi, et surtout beaucoup d'imagination. Un savant mélange que 14 pizzaiolos du grand Ouest, dont quelques locaux de Binic ou Saint-Brieuc, ont essayé de mettre à leur sauce, hier, au magasin Métro de la rue Ampère (grossiste alimentaire et équipement pour professionnels). Après Montpellier, Nice, Paris, Toulouse, Bordeaux, Lille ou encore Nantes, c'est en effet à Saint-Brieuc que se déroulait l'avant-dernière étape qualificative pour le championnat de France des pizzaiolos qui se tiendra en mars à Paris (*). Une première en Bretagne.

Un collège de cinq experts

C'est dans un tout petit coin du maga-

« La pizza, ce n'est pas qu'un assemblage avec du fromage et des tomates cerise. C'est de la cuisine ; il faut du goût. »

Nicolas Adam, chef étoilé de la Vieille Tour, membre du jury

sin, situé à proximité de la caisse, et dans un froid de canard, que les concurrents se sont succédé une partie de la journée, sous le regard bienveillant d'un public aussi amusé qu'attentif. Et surtout celui, un brin plus sévère, d'un collège de cinq experts. Le Plérinais Jean-Michel Allainguillaume, tout d'abord, champion de France en titre de pizza in teglia (sur plaque), organisateur l'étape ; Cyril Hamon, directeur du Métro ; Nicolas Adam, chef étoilé de « La Vieille Tour » et les deux derniers champions de France de pizza classique, le Morbihannais Yann Le Drogen et le Rennais Yann Dayer. Ces derniers étant aussi respectivement vice-champion d'Europe 2011 et quatrième du dernier championnat du monde, à Parme. Excusez du peu.

La pâte, le plus important

Arrivés avec leur propre pâte et les ingrédients de leur choix, les pizzaiolos avaient 15 minutes, dont quatre à cinq consacrées à la cuisson, pour épater leur monde. Sujet libre. Four à 300 degrés environ. Top chrono. « Ils sont notés sur 200 points. Le plus

important, c'est la qualité de la pâte, certifiante Jean-Michel Allainguillaume. Certaines sont préparées six heures en amont, d'autres jusqu'à cinq ou six jours avant. Sorties du four, il faut qu'elles soient à la fois croustillantes, légères et digestes. C'est important. Mais on juge aussi l'aisance, la tenue, l'hygiène, et bien sûr la garniture, l'association des ingrédients. »

« La pizza, ce n'est pas qu'un assemblage avec du fromage et des tomates cerise. C'est de la cuisine ; il faut du goût », insistait Nicolas Adam, invité à jouer « le consommateur lambda ». Un client particulièrement intéressé par cette pizza au thon fumé de la Pointe du Raz, mesclun et mozza, à base de crème d'artichaut. « Ce n'est pas parfait, tout n'est pas maîtrisé mais ce candidat rennais est sorti des sentiers battus et ça me plaît. » De leur côté, les cadors de la pizz', à l'œil et au flair infailibles, se montraient plus tatillons.

Des produits du terroir

Les concurrents suivants ont rivalisé d'originalité pour convaincre le jury,

tout en jouant sur les produits du terroir local.

Ainsi, l'Audiennais Bernard Desmadrille a servi une pizza au blé noir baptisée « Prince de Bretagne », avec andouille de Guéméné et saucisse fumée... Roboratif à souhait.

Le vainqueur, Yoann Ménard, de Pornic (44), a quant à lui livré une pizza à base de crème de poireaux et carpaccio de saint-jacques. Un véritable délice ! Il est suivi sur le podium de Maxime Allemant (Vannes) et Erwan Brignou (Plestin-les-Grèves).

Fort de la réussite de cette étape brioche du France Pizza Tour, Jean-Michel Allainguillaume souhaite désormais développer ce type de concours en Bretagne, région encore sous-représentée lors des salons. Et pourtant, ce ne sont pas les artisans de talent qui manquent par ici. De vrais maîtres, qu'ils soient au piano, au four ou au moulin.

▼ * Salon Parizza, rendez-vous des professionnels de la restauration italienne, les 18 et 19 mars, porte de Versailles, hall 7.2.

FAITS DIVERS

Ivre et sans permis il refuse de s'arrêter au contrôle

Dimanche, vers 23 h 35, Vieille côte de Gouët, les policiers ont voulu intercepter un motocycliste qui semblait avoir quelques difficultés à rouler droit. L'homme a refusé de se soumettre à l'obligation qui lui est faite de s'arrêter, mais il a fini par être repris par la patrouille. Outre le refus d'obtempérer, les

policiers ont relevé une conduite en état alcoolique (0,86 g d'alcool par litre de sang), un défaut d'assurance et une conduite malgré l'annulation du permis de conduire.

Le motocycliste de La Méaugon, âgé de 32 ans, est convoqué le 30 avril devant le tribunal correctionnel.

Un cycliste renversé rue Jules-Ferry

Hier, aux alentours de 16 h, un cycliste a été renversé par une voiture, rue Jules-Ferry.

L'homme a été transporté pour examens au centre hospitalier Yves-Le Foll.

Le Télégramme à votre disposition

MX761601

► **BASILE - Auto-moto-école**
Rue de Gouédic - SAINT-BRIEUC - Tél. 02.96.33.46.56
Jours d'ouverture : du lundi au samedi

CINÉMA

BIS

● Tréguieux. Ciné-Land, à 19 h 45.

UN VILLAGE PRESQUE PARFAIT

● Ciné-Land, à 20 h.

FÉLIX ET MEIRA

● Saint-Brieuc. Le Club 6, à 14 h et 20 h 15.

FRANK

● Le Club 6, en VO, à 14 h, 18 h et 20 h 30.

GUS PETIT OISEAU, GRAND VOYAGE

● Saint-Brieuc. Le Club 6, à 14 h et 18 h.

JUPITER : LE DESTIN DE L'UNIVERS

● Ciné-Land, à 16 h 30 et 22 h 15 ; en 3D, à 13 h 45 et 19 h 30.

MAYA L'ABEILLE

● Ciné-Land, à 14 h et 16 h 30.
● Saint-Quay-Portrieux. Cinéma Arletty, à 14 h.

LA NUIT AU MUSÉE : LE SECRET DES PHARAONS

● Ciné-Land, à 13 h 45, 16 h 30,

19 h 45 et 22 h 15.

● Cinéma Arletty, à 16 h.

● Quintin. Le Rochonon, à 15 h.

PAPA OU MAMAN

● Ciné-Land, à 14 h, 16 h 30, 20 h et 22 h 15.

IMITATION GAME

● Ciné-Land, à 13 h 45, 19 h 30 et 22 h 15.

INTO THE WOODS

● Ciné-Land, à 22 h 15.

L'INTERVIEW QUI TUE !

● Ciné-Land, à 22 h 15.

LES NUITS D'ÉTÉ

● Le Club 6, à 17 h 45.

PHOENIX

● Le Club 6, en VO, à 20 h 30.

SNOW THERAPY

● Le Club 6, en VO, à 20 h 15.

TOUTE PREMIÈRE FOIS

● Tréguieux. Ciné-Land, à 16 h 30, 19 h 30 et 22 h 15.

108 ROIS-DÉMONS

● Saint-Brieuc. Le Club 6, à 14 h.

DISCOUNT

● Le Club 6, à 14 h, 17 h 45 et 20 h 15.
● Cinéma Arletty, à 18 h.

TAKEN 3

● Ciné-Land, à 14 h, 16 h 30, 19 h 45 et 22 h 15.

LES SOUVENIRS

● Le Club 6, à 18 h et 20 h 30.

WHIPLASH

● Le Club 6, en VO, à 17 h 45.

LA FAMILLE BÉLIER

● Ciné-Land, à 14 h, 16 h 30, 20 h et 22 h 15.
● Cinéma Arletty, à 20 h 30.

LES PINGOUINS DE MADAGASCAR

● Ciné-Land, à 14 h et 16 h 30.

PADDINGTON

● Ciné-Land, à 14 h et 16 h 30.

BON VOYAGE, DIMITRI !

● Saint-Brieuc. Le Club 6, à 14 h.