



Communiqué de Presse
20 Octobre 2017

METRO accueillera 12 étapes des présélections du Championnat de France de la Pizza organisé par l'Association des Pizzerias Françaises

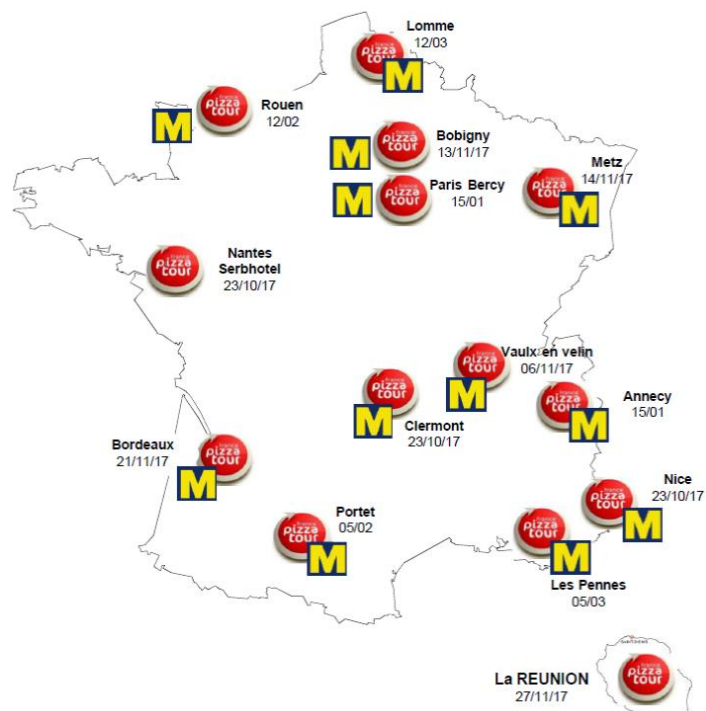
Pour la 5^{ème} année consécutive, METRO est partenaire du Championnat de France de la Pizza, organisé par l'Association des Pizzerias Françaises, et accueillera dans ses entrepôts 12 des 14 épreuves de présélection. Les vainqueurs s'affronteront lors de la grande Finale qui se déroulera au Salon Parizza les 4 et 5 mars 2018, à Paris Porte de Versailles.

Pendant 6 mois, le France Pizza Tour prend la route des régions à la recherche des meilleurs pizzaiolos français. Du 23 octobre 2017 au 12 mars 2018, METRO accueillera dans ses entrepôts 12 des 14 étapes de qualification du championnat. En présence d'un jury constitué d'experts de la pizza et d'un représentant METRO, ces présélections départageront plusieurs centaines de participants. Les 10 qualifiés par étape se retrouveront le jour de la finale pour s'affronter sur l'épreuve de la pizza classique.

Le France Pizza Tour investit les entrepôts METRO :

A chaque étape, les entrepôts METRO proposeront des animations et des promotions spécifiques à l'événement. L'entrepôt de Clermont Ferrand sera le premier à accueillir le tour en présence du chef étoilé Cyrille Zen, parrain et membre du jury de cette étape.

- Clermont Ferrand 23/10
- Nice 23/10
- Vaulx en Velin 06/11
- Bordeaux 13/11
- Bobigny 13/11
- Metz 14/11
- Annecy 15/01
- Paris Bercy 15/01
- Portet sur Garonne 05/02
- Rouen 12/02
- Les Pennes Mirabeau 05/03
- Lomme 12/03



Les pizzaiolos à l'honneur

Pour participer aux présélections, les candidats pourront s'inscrire sur le site de l'Association <http://www.pizzerias.asso.fr/france-pizza-tour/inscriptions.php> jusqu'à 48h avant le début de l'étape de leur région et devront en 15 minutes démontrer leur savoir-faire pour décrocher leur place en finale.

Le Championnat de France de la Pizza est l'occasion pour les artisans pizzaiolos d'être connus et reconnus à l'échelon local et national, mais est également un véritable tremplin pour les talents français à l'international.

Le détenteur du titre 2017, Yoan Garcin, avait séduit le jury avec sa pizza « Italienne » et sa recette originale aux saveurs méditerranéennes.

METRO remettra aux 3 finalistes un total de 5 000€HT (3 000 € pour le vainqueur, 1500 € pour le 2^{ème} et 500 € pour le 3^{ème}) en bons d'achat à valoir dans leur entrepôt METRO.

CONTACTS PRESSE



Isabelle Baahmed - 01 47 86 64 75 – isabelle.baahmed@metro.fr



Charlotte Oulès - 01 82 28 73 03 - charlotte.oules@gram3.com
Francesca Paterniti - 01 82 28 73 05 - francesca.paterniti@gram3.com

METRO Cash & Carry, en quelques mots et chiffres clés...

A travers 97 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire, METRO propose à tous les restaurateurs et commerçants indépendants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires et leurs compléments en équipements. Ses 9 500 collaborateurs mettent quotidiennement leur expertise au service de 400 000 professionnels.

Avec 45 000 références, dont 7 000 en produits locaux et régionaux, l'enseigne s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, et soutient les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, les Cuisiniers de la République, les Jeunes Talents Gault&Millau, le guide Michelin France, etc. Pour plus d'informations : <https://www.metro.fr>