

## Coupe de France de la pizza

Compétition. 120 pizzaiolos s'affrontent dans les concours depuis hier matin à Chalon.

**JOUR 1.** Un dimanche dominé par trois couleurs : vert, blanc et rouge.

# Qu'elle est bonne la pizza

### LA RECETTE

#### La pizza Lilou



Vert, blanc, rouge, couleurs de l'Italie. Photo G.J.

Tous les jours pendant la Coupe de France de pizza, nous vous proposons une recette originale de pizza. Aujourd'hui, la pizza Lilou.

Tout d'abord, il faut préparer la pâte. Pour cette pizza, prenez 800 gr de farine de blé et 200 gr de farine de soja. Du sel, de l'huile d'olive, de l'eau. Un kilo de pâte permet de faire huit pâtons.

Il faut ensuite étaler la pâte finement. Cette pizza est à base de sauce tomate. Pour cela, prenez quelques tomates, enlevez la peau, épépinez-les et faites cuire avec ail, oignon et de l'huile d'olive. Étalez la préparation en une fine couche sur la pâte.

Il faut ensuite parsemer la pizza de fromage mozzarella et de tranches de chèvre, roulées dans de la menthe et marinées pendant 24 heures au moins dans l'huile d'olive.

La pizza passe au four et c'est l'heure de la décoration. Un peu de tomate cerise coupée au chapeau avec du chèvre mentholée à l'intérieur, quelques feuilles de menthe, un filet de miel de châtaignier et c'est prêt à servir.

### Programme

Concours classique, teglia, acrobatique et vitesse à partir de 10 heures, Parc des expositions, gratuit.



### A table

- 1 Le concours est lancé pour trois jours.
- 2 Tout l'art de la décoration pour le concours classique.
- 3 Tous les candidats qui passent au très chaud et sont tremblants de stress.
- 4 C'est l'heure de présenter sa pizza au jury. Pas facile pour les candidats.

### LE PIZZAÏOLO

Claudio Nigro,  
l'Italien lillois



Claudio Nigro a participé à Incroyable talent 2008. Photo G.J.

Cela fait trois ans que Claudio Nigro s'est lancé dans la pizza, qu'il en est tombé amoureux. Même si ce descendant d'une famille a toujours mangé ce plat et c'est en ouvrant prochainement son restaurant qu'il va concrétiser son attachement à son pays d'origine. « Il faut valoriser les plats de mon pays. Et puis, il y a tellement de gens qui font mal ce métier que c'est important qu'il y ait des vrais pizzaiolos », déclare-t-il. Lui, il est passé par l'école italienne Eipiz pour apprendre à faire la pâte. Pour le concours, il a fait une pizza à tendance italienne avec mozzarella di buffala, cep, artichaut à la romaine, roquette, cuccio ricotta et tomate cerise.

