Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

5 Vauclusiens candidats au Championnat de France de la Pizza



La 19e édition du Championnat de France de la Pizza, organisée par l'Association des Pizzérias Françaises, se tiendra les mercredi 2 et jeudi 3 avril lors du Salon Snack Show – Parizza à Paris. Cinq Vauclusiens participeront à cette compétition.

Le Championnat de France de la Pizza a vu son nombre d'inscriptions battre des records cette année. Ils étaient 400 candidats présélectionnés au départ, seulement 130 ont été retenus et se mesureront lors de deux journées intenses pour tenter de décrocher le titre de Champion de France de la Pizza 2025. Parmi eux, il y a cinq Vauclusiens :

- Irving Bueno Torres de Pizza Bueno a à Avignon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

- Cindy Ortuno de Le San Remo à Montfavet
- Florent Serra de la Pizzeria de l'Europe à Cavaillon
- Marion Tuaire de Casa Pavoni à Cavaillon
- Benjamin Lelarge de Cipressa à Robion

Six épreuves attendent les concurrents : la pizza classique, la « pizza a due » (réalisée en duo), la pizza la plus large, la rapidité, la pizza dessert et la pizza acrobatique. Chaque épreuve testera la technique, la créativité et la maîtrise des pizzaioli. Un gagnant sera désigné pour chaque catégorie. Il y aura aussi un Prix de la « pizza responsable » qui récompensera une démarche éthique et durable, valorisant des initiatives comme le circuit court et l'utilisation de produits sains.

« Cette année, l'engouement pour le Championnat de France de la Pizza est plus fort que jamais, affirme Julien Panet, président de l'Association des Pizzerias Françaises. Les pizzaioli sont toujours plus nombreux et déterminés à se faire une place parmi les meilleurs. »

Le Salon Snack Show accueillera la Coupe de France de burger en parallèle le mercredi 2 avril. Un des candidats portera également fièrement les couleurs du Vaucluse et tentera de décrocher la 1ère place. Le Vaucluse serait-elle une terre de pizza et de burger ? Réponse dans quelques jours…

Le Vauclusien Guillaume Redon participe de nouveau à la Coupe de France de burger

---

Le Vauclusien Aymeric Provence est champion du monde de pizza

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Pizzaiolo amateur, le Chevalblanais Aymeric Provence vient de remporter le titre de champion du monde de pizza dans la catégorie 'pizza innovante/contemporaine' au concours 'Coppa del mondo di pizza' (Coupe du monde de pizza) qui a eu lieu à Rome au début du mois d'octobre.

Propriétaire d'une salle de crossfit à Lambesc et habitant de Cheval-Blanc, Aymeric Provence est un grand passionné de pizza. Durant son temps libre, il troque sa tenue de sport pour son tablier et perfectionne ses compétences de pizzaiolo ainsi que ses recettes pour régaler les papilles de ses proches. Depuis maintenant quelques années, il participe à des compétitions de pizza, qui le font évoluer.

En 2021, il se positionne à la 7e place du classement du Championnat d'Europe de la pizza à Londres, auquel il a participé en tant que membre de l'équipe de France. En 2022, il remporte la 23e place du Championnat de France de la pizza classique. Cette année, Aymeric Provence bat son record et décroche la 1re place d'une des catégories de la Coupe du monde pizza, où il a été le seul pizzaiolo amateur.

La Coupe du monde de pizza

La 21e édition de la Coppa del mondo di pizza a eu lieu les 3, 4 et 5 octobre derniers à Rome. C'est avec une grande détermination, mais surtout avec passion, que le Chevalblanais s'est rendu à la capitale italienne pour se mesurer aux professionnels de la pizza du monde entier après un an de préparation.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

La compétition s'est divisée en 18 catégories : la 'pizza classique', la 'pizza Influencer', la 'pizza napolitaine', la 'pizza street food', la 'pizza dessert', la 'focaccia', la 'pizza innovante/contemporaine', et bien d'autres. C'est à ces deux dernières qu'Aymeric Provence a participé. S'il a terminé 6e dans la catégorie 'focaccia', c'est sa pizza contemporaine qui a largement convaincu le jury, composé de professionnels, et lui a permis d'obtenir la première place de la catégorie 'pizza innovante/contemporaine'. « Je suis très fier de cette victoire, surtout en sachant que j'étais le seul amateur de la compétition », s'enthousiasme Aymeric.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

©Aymeric Provence

Un concours pas seulement axé sur le goût

Si le goût et l'aspect de la pizza représentent une part importante de la note finale, ce ne sont pas les deux seuls critères qui entrent en jeu. Les règles d'hygiène, à savoir comment les participants laissent le plan de travail une fois leur préparation terminée, et la tenue sont également des éléments primordiales qui comptent dans la note. Les pizzaiolos doivent également remplir un questionnaire sur des connaissances techniques, en plus de la partie orale, durant laquelle ils doivent expliquer au jury la préparation de leur pâte ainsi que les ingrédients choisis.

Noix de Saint-Jacques, baies de goji fraîches, mozzarella, huile d'olive noire, ou encore stracciatella et pesto fait-maison. Ce sont les ingrédients utilisé par Aymeric Provence pour sa pizza contemporaine qui ont convaincu le jury. Dans sa catégorie, le goût, les accords, l'équilibre et la créativité étaient les principaux critères recherchés pour accéder à la victoire.

Une passion avant tout

Avec cette victoire, Aymeric Provence pourrait développer l'idée d'ouvrir sa propre pizzeria, pourtant, le Chevalblanais n'en a pour le moment pas le projet.

« Pas de pizzeria en vue, mais peut-être qu'à l'avenir j'aurai l'envie de former parce que j'adore transmette, c'est déjà ce que je fais avec ma salle de crossfit », conclut-il. Le pizzaiolo amateur souhaite pour le moment le rester, tout en continuant les compétitions.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Pizza réalisée par Aymeric, non pas pour la Coupe du monde de pizza à Rome, mais pour sa première compétition, la Coupe d'Europe à Londres en 2021. ©Aymeric Provence

---

France tour pizza à Avignon, vers le Championnat de France de pizza et au-delà

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



France Pizza Tour, la compétition française qui découvre les meilleurs talents régionaux, organise un concours qui permettra aux professionnels qualifiés de s'affronter lors du Championnat de France de la Pizza, lors du salon Parizza.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Pizza d'Automne

A Avignon, ils seront plus de 40 participants à présenter, en condition réelle, une pizza à un jury de professionnels. Celui-ci est composé de représentants de l'association des pizzerias françaises, du champion de France et du monde ainsi que de Julien Allano restaurateur étoilé Michelin.

10 qualifiés
Les 10 premiers seront qualifiés pour la finale du championnat de France de pizza. Pour l'occasion le concours sera émaillé de nombreuses animations dont la confection d'une paella géante.

Performance et exigence du monde de la pizza
Venez rencontrer ce monde de la pizza plein de créativité, de passions, de curiosités et vous étonner de la tension vers la performance et l'exigence d'un concours reconnus par tous pour sa complexité.

Les infos pratiques

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Lundi 7 novembre de 9h à 19h Halles de Métro Avignon. Marché d'intérêt national Avignon Sud. 135, avenue Pierre Sémard à Avignon.
MH



Un Vauclusien au championnat de France de Pizza

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026



Basé à Cheval Blanc, le pizzaiolo Aymeric Provence va participer au championnat de France de la Pizza 2022. La compétition, la 16e édition de cette épreuve, sera organisée les 30 et 31 mars prochains lors du salon 'Parizza' qui se tiendra à Paris, porte de Versailles. A cette occasion, près de 130 participants s'affronteront durant 2 jours dans 6 catégories différentes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Des recettes plus équilibrées

Aymeric Provence, qui concourra dans la catégorie 'Pizza classique', sera le seul 'amateur' de ce championnat. En effet, ce passionné de pizza est avant tout le gérant de Crossfit-Lambesc, une salle de sport ouverte à Lambesc depuis 2015. C'est donc par passion qu'il troque régulièrement sa tenue de coach diplômé d'Etat pour une panoplie de pizzaiolo.



Aymeric Provence championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7e place.

Travaillant à l'ancienne, avec notamment des levains 100% naturel sans ajout de levure, il assure que « l'on peut manger des pizzas sans que cela mauvais pour la santé. ». La preuve ? Intolérant au gluten, ses recettes lui permettent portant de se régaler régulièrement.
Dommage cependant, si le vauclusien s'est essayé un temps à la vente à emporter il préfère désormais se consacrer aux recettes qu'il a envie de tester. Pour déguster ses pizzas, une solution encore possible : faire appel à lui lors d'événements ou de mariages.

7e au championnat d'Europe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

Côté concours, Aymeric Provence n'est pas à son coup d'essai puisqu'il a notamment participé, en tant que membre de l'équipe de France, au championnat d'Europe de la pizza qui s'est déroulé en octobre dernier à Londres. Une compétition où il s'est classé en 7e place.
Départagé par un jury composé des plus grands experts au monde de la pizza, il tachera de succéder à Tien Siong, champion en titre avec une pizza composée de Saint-Jacques, carottes et clémentines. Et ce dernier, installé à Saze dans le Grand Avignon, n'est pas le seul à faire briller le Vaucluse puisque Simone Desogus, pizzaiolo à Pernes-les-Fontaines, est vice-champion du monde en titre de la pizza calzone alors que Guy Paratore, pizzaiolo à Orange, a remporté la coupe d'Europe de la pizza dans la catégorie 'Super champion européen' en 2019 après avoir fini à 3e place de la coupe du monde de la pizza organisée à Rome en 2018.



Aymeric Provence travaille notamment avec des levains 100% naturel et des farine bio.

Pas de Covid pour la pizza

« La gastronomie italienne a plus que jamais le vent en poupe, constate Julien Panet, président de l'Association des pizzerias Françaises et organisateur du France pizza tour. N°1 des plats les plus commandés en livraison, la pizza ressort grande gagnante de la crise sanitaire et occupe une place importante dans le cœur des Français. »
En effet, le Covid s'emble ne pas avoir eu raison de l'amour des Français pour la gastronomie italienne. Avec 745 millions de pizzas consommées représentant un chiffre d'affaires de 4,58 milliards d'euros par an, les Français se passionnent toujours autant pour la pizza.
Pour ce 16e championnat de France Aymeric Provence sera aussi en lice aux côtés des gardois Laurent Curaudeau, implanté à Beaucaire, et Jocelyn Le Fournis d'Uzès.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 18 novembre 2026

