Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

Un Vauclusien au championnat de France de Pizza



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 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.

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 16 novembre 2026

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.

