

► Agroalimentaire

Concours de pizzas éthiques au Moulin Decollogne



Emmanuel Barthélémy s'est retrouvé classé dans toutes les catégories et premier dans la catégorie vegan.

Quand le championnat de France de la pizza éthique se déroule au Moulin Decollogne, c'est la santé et le bon goût qui gagnent...

On sait qu'en ces temps de compétition européenne de foot «Euro 2016», la pizza est l'aliment phare des soirées de match. Elle s'invite aussi à chaque fois que le cuisinier ou la cuisinière se retrouve en panne d'imagination, on en connaît toutes les facettes et toutes les subtilités dans la composition et la pâte... Mais la pizza éthique peu de consommateurs connaissent ! Il fallait se trouver le 13 juin dernier au Moulin Decollogne à Aiserey, pour en découvrir la teneur, à l'occasion

de l'organisation de la 4ème édition du Championnat de France de la pizza éthique.

Plus de 30 participants venus de toute la France ont convergé vers le Moulin pour participer à ce championnat qui se distingue des compétitions culinaires classiques par son respect de l'environnement et du consommateur. Sans oublier la qualité gastronomique bien sûr. Le fondateur de Championnat et compagnon pizzaiolo, Grégory Brotcorne, a choisi le Moulin Decollogne pour la qualité de sa farine de blé

tendre «Bio One Pizza».

Une pizza éthique se doit de respecter les saisons, les terroirs. Le pizzaiolo éthique travaille avec les producteurs locaux, utilise des produits bio ou issus de l'agriculture raisonnée et veille à l'équilibre nutritionnel de sa pizza. Différentes épreuves ont rythmé la journée : pizza éthique, pizza vegan, pizza dessert.

C'est un concurrent breton, Thierry Roselet qui a emporté le premier prix dans la catégorie éthique. Emmanuel Barthélémy s'est classé premier dans la catégorie vegan, Giovanni Gérard premier dans la catégorie dessert et Lucie Berteaux première dans la catégorie féminine.