

Lannemezan. J.-Jacques Despaux second aux mondiaux de pizza



Vie locale, Lannemezan

Publié le 29/04/2013 à 07:50

Jean-Jacques Despaux, le pizzaiolo lannemezanais, est monté sur la deuxième marche du podium du championnat du monde de pizza.

Le Lannemezanais Jean-Jacques Despaux, de la pizzeria Au feu de bois, est monté sur la deuxième marche du podium du championnat du monde de pizza qui s'est disputé à Parme, en Italie, le 17 avril, au titre du concours «Pizza a due» (Pizza à 2). Il partage le titre de vice-champion du monde avec son coéquipier Jean L'Helgouach, tout juste 23 ans, propriétaire d'une pizzeria à Béziers. Un titre qui fait suite à la 3e place remportée par le Lannemezanais lors de l'édition 2012 de ces mêmes championnats du monde en Italie.

«La compétition était très relevée, avoue le vice-champion du monde. Les critères de jugement portaient sur la cuisson de la pâte, le goût et la présentation. Le jury était composé de trois Italiens et d'un chef (une femme) étoilé japonais. Avec Jean, nous nous étions particulièrement bien préparés. Pendant plusieurs heures avant le championnat, méticuleusement, nous avons répété tous les gestes, afin d'être en parfait synchronisme. Car, lors du concours, nous ne disposions que de quinze minutes pour réaliser notre pizza. Nous avons terminé en 14'48" à tout juste 12 secondes de l'élimination, mais avec le titre de vice-champion de monde n poche. Une place qu'avant le concours nous n'espérions pas, tant ce championnat était relevé avec notamment la présence de chefs étoilés. Nous avons présenté une pizza de notre composition «La Dartagnan» qui mettait en valeur les produits de notre région (voir notre encadré)».

repères

Le chiffre : 7e

participation > Au championnat du monde. Pour Jean-Jacques Despaux.

Magret, foie gras et mozzarella

«La Dartagnan» : les deux vice-champions du monde ont réalisé une pizza de leur conception. Sur une pâte confectionnée par Jean-Jacques, ils couchent une duxelle de champignons de Paris revenus à l'huile d'olive et à la crème fraîche. Grâce à un canard gras entier de Saint-Michel, dans le Gers, emmené sur place, ils garnissent d'escalopes de foie gras flambé à l'armagnac, et de magrets finement tranchés, sur pomme du Canada. Avec de la mozzarella de Bouffonne pour donner une touche italienne.



A. Maillé