

## FORMATION

# Une école de pizza va bientôt ouvrir aux Milles



Ludovic Bicchierai, champion du monde pizza 2016, faisait partie du jury.

/PHOTO FOOD'IN SUD/SOPHIE SPITÉRI

D'origine marseillaise, Ludovic Bicchierai, champion du monde pizza 2016, a vu sa carrière prendre un virage à 180° grâce à ce titre. Déjà, les clients se sont pressés dans sa pizzeria Le Gusto à Sausset-les-Pins. Puis il a sorti un livre *La meilleure pizza du monde est française* (Tana éditions) fin novembre et plus de 4 000 exemplaires ont été écoulés. Mais surtout, il est devenu formateur professionnel. "C'est venu d'une demande des clients." Il a notamment travaillé en partenariat avec l'équipe de Chez Jeannot au Vallon-des-Auffes. Rapidement, il a eu envie d'aller plus loin dans la démarche en ouvrant le Centre de formation national de la pizza (CFNP). "On est hébergé dans les locaux de mon fournisseur en produits italiens, Mammafiore aux Milles. Tout est prêt. La première session aura lieu en février. C'est plein pour mars et je pense que grâce à Food'in Sud, d'autres personnes vont s'inscrire." Pour assurer une session d'une semaine par mois, Ludovic Bicchierai sera assisté de pros comme Farid Seghari (Regina di Napoli à Aix), pizziolo depuis trente ans.

→ Plus d'info sur [cfnp-formation-pizza.fr](http://cfnp-formation-pizza.fr)  
ou ☎ 06 14 89 26 94.