

Le caviar du Teich au Championnat du Monde de la pizza

L'info gourmande insolite : le caviar de la Maison Perlita, produit sur le Bassin d'Arcachon, s'invite au Championnat du monde de la pizza qui aura lieu à Parme du 18 au 20 avril prochain ! Cette alliance originale du caviar et de la pizza est faite à l'initiative de Laurent Raimondo, déjà sacré Super Champion du Monde en 2017 à l'occasion de la Pizza World Cup.

Tous les ans, le très sérieux Championnat du monde de la pizza accueille des recettes aux ingrédients étonnants. Parmi les pizzaiolos les plus innovants, le mentonnais Laurent Raimondo aborde la compétition de cette année avec une pizza aux saveurs iodées. Parsemée de grains de Caviar Perlita, la recette élaborée par ce chef passionné va porter haut les couleurs du caviar teichois !

Rendez-vous le plus prisé des pizzaiolos du monde entier, le Championnat du monde de la pizza va se dérouler à Parme du 18 au 20 avril **prochain**. Au programme, trois jours de compétitions, de shows culinaires et de séminaires pour célébrer le plat transalpin le plus apprécié au monde.

La recette gagnante ?

A la tête de la pizzeria *Chef Ziolo*® à Menton, Laurent Raimondo n'en est pas à son premier fait d'armes ! S'il s'est pris de passion pour l'univers de la cuisine Italienne alors qu'il avait déjà 30 ans, cet ancien dessinateur en bâtiment a brûlé les étapes. Après avoir participé à de nombreux concours, il est sacré Super Champion du Monde en 2017 à l'occasion de la Pizza World Cup qui se déroule à Rome.

Pour concourir à Parme cette année, ce fils de poissonnier souhaitait composer une pizza inspirée de la mer, en hommage à son père. Une inspiration confortée par sa rencontre avec Michel Berthommier, Directeur de la Maison Perlita, en janvier dernier. Leur échange sur le salon **SIRHA de Lyon 2023** a convaincu le restaurateur d'ajouter à sa recette quelques grains de folie soigneusement sélectionnés.