

Adeline défie les pizzaïolos à Rome

« La pizza de concours, c'est de la haute couture. À la pizzeria, c'est du prêt-à-porter », compare Adeline Fradin. Cette patronne de deux pizzerias, à Sainte-Luce-sur-Loire, près de Nantes, participe à la Coupe du monde de la pizza. Ce sera les 7 et 8 octobre, à Rome.

Adeline est la seule femme de la délégation française sélectionnée par la Fédération des pizzaïolos. « Avec 700 professionnels, cette Coupe est la plus prestigieuse. Mais c'est un milieu très masculin, un peu macho ! », sourit la pizzaïola.

« À Rome, je vais rivaliser dans la catégorie reine : la pizza napolitaine. » Le cahier des charges est rigoureux : « La pâte doit être à la fois croustillante et tendre. Avec un gros trottoir (bord). Les ingrédients sont imposés : basilic, tomate, mozzarella au lait de bufflonne, huile d'olive. Rien de plus. Je les achèterai en Italie... »

La pâte, c'est 75 % du jugement

Elle aura 15 minutes pour sortir la pizza idéale, parfaitement ronde, d'un diamètre de 31 cm. « La pâte, c'est 75 % du jugement, souligne Adeline. Ensuite, tout est dans la cuisson. Il arrive que le jury mesure la température du coulis de tomate à la sortie du four ! » Le goût compte, mais la pizza doit surtout être « techniquement, » bonne.



Adeline Fradin s'entraîne sur son four à bois, près de Nantes.

Alors, près de son four à bois, la pizzaïola s'entraîne. « Je teste surtout la farine. À Rome, j'amène une pâte qui aura cinq jours de maturation. Je m'assure qu'elle va tenir et résister au voyage. » Dans l'avion, la pâte sera soigneusement conservée dans une glacière.

Adeline concourra également dans

la catégorie pizza classique. « Là, on peut davantage personnaliser, ajouter de la fantaisie, des ingrédients nobles. » L'an dernier, sa pizza associait langouste et caviar. « Cette année, je pense apporter une touche féminine avec des fleurs comestibles. »

Christophe JAUNET.