

L'hebdo du Val-d'Oise **La gazette**

Édition du mercredi 21 septembre 2011 - n°1854 - 1,10 € -

ST-OUEN-L'A. Deux chefs pour un anniversaire

Metro a soufflé ses 40 bougies

Beaucoup de monde était attendu jeudi 8 septembre dernier à l'entrepôt de Metro France, le célèbre fournisseur des professionnels des métiers de bouche. Méchoui et ratatouille géante à l'entrée, nombreuses animations et dégustations à l'intérieur, que se passe-t-il ? L'enseigne fête ses 40 ans ! Bruno Templé et son équipe ont ainsi voulu recevoir les clients qui leur font confiance tout au long de l'année. Pas moins de 500 personnes sont venues et ont pu apprécier les 50 animations offertes par les fournisseurs.

Un binôme de choc

Le clou de la manifestation : un binôme étonnant composé de deux valdoisiens, Thierry Graffagnino et Joël Boilleaut, aux manettes pour réaliser la plus gastronomique des pizzas à base de produits Metro bien sûr ! Le premier est vice-champion du monde de pizza, sélectionné parmi trois Français pour participer le 25 octobre au Championnat du monde à Milan, le second est maître restaurateur de France



■ Bruno Templé, le directeur de Metro et les deux auteurs de la fabuleuse pizza d'anniversaire.

à Auvers-sur-Oise. Pour l'événement, ils ont associé leur talent devant le public admiratif. Tout d'abord, la pâte et pas n'importe laquelle la "meilleure du monde" : la Telia de Rome ! Très épaisse et très légère à la fois, elle fait l'objet de cinq pétrissages, à base de cinq farines, puis de cinq jours de maturation au levain. Du grand art que Signor Graffagnino a rapporté de Rome ! Craquante, moelleuse, son goût est fabuleux.

Ensuite, place au décor. Joël Boilleaut, le chef de l'Hostel-

lerie du Nord, n'a pas lésiné sur les produits de choix : filets de caille fermiers, foie gras, mini girolles, pigeons de Macan, langoustines, crème d'asperge, St Jacques, gambas de Madagascar, poêlée de courgettes au thym ... les différents ingrédients sont ainsi mis en scène en patchwork, du jamais vu chez les pizzaiolos !

Voici une belle façon de démontrer que la pizza peut entrer dans la cour des grands dès l'instant où les produits et l'imagination sont au rendez-vous.

Catherine BARBEROT