



Glissez cette image dans la barre des tâches pour épingler le site

[Ajouter au menu démarrer](#)

# Émeline Bécaert championne de France grâce à sa pizza rectangulaire

dimanche 24.10.2010, 05:10- La Voix du Nord



Émeline Bécaert n'en a pas fini avec les concours: elle envisage de disputer le championnat d'Europe.

| MERVILL |

Émetine Bécaert a de quoi être fière : les 10, 11 et 12 octobre, elle a participé ...

au championnat de France de pizza à Saint-Priest, près de Lyon. Elle en est revenue avec le titre suprême, celui de championne de France de la sixième édition du concours national dans la catégorie In Teglia (rectangulaire). La Mervilloise est la première femme à s'emparer du trophée.

Installée depuis quatre ans sur la place dans son commerce de vente à emporter, Émeline Bécaert a relevé le défi : « Le concours, c'est beaucoup de recherches, d'essais et un an de préparation. Mais j'aime ça, c'est ma passion. Il faut toujours se remettre en cause, se

renouveler, se tenir au courant des nouveautés en matière de farine ou d'ingrédients. Il faut aussi participer à des formations. »

### « La pâte décide »

Sa pizza In Teglia, c'est-à-dire 40 cm sur 60 sur une pâte différente de la classique pizza ronde, a séduit le jury par son côté sucré-salé et chaud-froid : « C'est la pâte qui fait tout, il faut qu'elle soit à la fois légère, croustillante, moelleuse et digeste. C'est un truc de fou qui nécessite une bonne maîtrise : il faut la monter à bonne température, mais c'est la pâte qui décide et qui cède ! Une bonne pâte ne se prépare pas dans la journée mais entre vingt-quatre et quarante-huit heures à l'avance ».

Émeline a laissé libre cours à sa créativité culinaire pour les ingrédients qui ont composé sa « Little Italy » : sauce tomate, gorgonzola, tomate cerise, mozzarella di buffala, burrata, culatello diz bello (noix de jambon séché), parmesan, crème au miel et mangue, et, pour finir, de la roquette fraîche.

Le jury a départagé les deux cent cinquante pizzaiolos selon les critères suivants : étalage, hygiène, présentation, goût et cuisson.

La Mervilloise n'en a pas fini avec les concours. Le prochain sera sans doute européen, en attendant de réaliser son rêve : ouvrir un restaurant dans la cité des Caous. • A. D. (CLP)

 Partager : S'abonner :