



Del Arte annonce le gagnant du

7^{ème} concours national des Faluches d'Or



Vivez l'Italie !

Information Presse Octobre 2013

le podium !

Hier, jeudi 10 octobre, à la Faculté des Métiers de Ker Lann (sud de Rennes), avait lieu la finale de la 7^{ème} édition des **Faluches d'Or de Del Arte**.

Pendant près de 3 heures, les 6 finalistes, pizzaiolos, chefs de cuisine et responsables de cuisine Del Arte, pré sélectionnés parmi 60 inscrits, ont travaillé minutieusement leurs recettes pour ensuite les soumettre au grand jury, présidé par Jean-Jacques Massé, Meilleur Ouvrier de France, Directeur de la Gastronomie de la Grande Epicerie de Paris.

A l'issue de ces 3 heures de compétition, le jury a délibéré et annoncé le nom du grand gagnant:

1^{er}, Nicolas DESRUEL avec la Pizza Terra e mare, Del Arte Saint Martin des Champs – Morlaix.

2^{ème}, Karim EL KHALFI avec la Pizza Antipasti, Del Arte St Brieuc

3^{ème}, Quentin JOUBERT avec la Pizza Frutti rossi con manzo, Del Arte Lyon Carré de Soie

4^{ème}, Jean François FOU DA MVENG avec la Pizza Frutti Fero, Del Arte Chambourcy

5^{ème}, Stéphane REVAULT avec la Pizza Aumonière del mare, Del Arte Rennes St Grégoire

6^{ème}, Sandra GUILLOT avec la Pizza il Carote Arancione, Del Arte Châtellerault



Les 6 finalistes et le jury de l'édition 2013 des Faluches d'Or

Déroulé des Faluches d'Or

A l'issue d'une première sélection, le jury, subdivisé en 2 sous jury, Technique et Dégustation, a sélectionné **6 recettes parmi 60 inscrites pour participer à la Grande Finale.**

Pour réaliser sa pizza, chaque candidat dispose d'1 heure réparti de la façon suivante :

- 30 minutes consacrées à la préparation de la recette
- 30 minutes consacrées à la présentation de la recette et à la soutenance.

Notation

Les candidats sont notés sur la base des critères suivants :

- La préparation de la recette
- L'hygiène
- Le façonnage
- Le garnissage
- La dégustation de la recette
- La présentation du candidat
- L'hygiène du candidat
- La présentation de la recette
- La dégustation
- La créativité et l'originalité
- L'adéquation avec les valeurs de Del Arte

Dotation

Les prix : 1^{er} prix : 1000€, 2^{ème} prix : 800€, 3^{ème} prix : 600€, 4^{ème} au 6^{ème} prix : 200€



Les 6 finalistes de la 7^{ème} édition des Faluches d'Or entourent Roland Rahard, Responsable R&D Del Arte et Jean-Jacques Massé, Meilleur Ouvrier de France

Le concept

Del Arte

Del Arte porte haut les couleurs de l'Italie et a choisi le slogan « Vivez l'Italie » pour symboliser la diversité de son patrimoine culinaire. Pizzas, pastas, plats et autres « gelati » sont largement inspirés de recettes italiennes traditionnelles. Dans le même esprit l'enseigne propose des plats et menus variés et équilibrés alliant le plaisir à la santé.

Ce savoir-être italien s'exprime également dans l'architecture des restaurants Del Arte. Construits sur le modèle des villas toscanes, ces restaurants recréent une atmosphère conviviale et chaleureuse.

Del Arte

en chiffres

Enseigne n°1 des restaurants thématiques italiens

- 181,8 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2013
- 138 restaurants dont 4 hors de France fin 2013
- 15 à 20 nouvelles ouvertures par an
- 25 à 30 millions d'euros par an investis dans le développement de l'enseigne depuis 2011

Le Groupe

Le Duff

- 1,51 milliard d'euros de CA
- 1 260 restaurants et boulangeries
- 17 500 salariés
- 5 centres de production dans le monde

Le Groupe Le Duff a su conquérir la France entière, l'Europe, l'Amérique, le Moyen Orient et l'Asie.

Le Groupe comprend les enseignes Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, Bridor, la Madeleine, Bruegger's, Timothy's Cafe et Mimi's Cafe.

[Contact presse Groupe LE DUFF / Del Arte :](#)

Caroline Fressonnet

01 53 912 921 / cfressonnet@groupeleduff.com