

La meilleure pizza de France est Rennaise

Le pizaiolo de l'Angello, boulevard de Verdun, est ravi. Il vient de remporter le titre de champion de France à Paris, devant 80 concurrents. L'aboutissement de nombreuses années de travail et de passion.



« **Je n'aurais jamais cru monter sur ce podium.** » Yann Dayer pensait en avoir fini avec les concours de cuisine. Et puis, fin 2013, quelques proches bien intentionnés ont poussé ce pizaiolo de 40 ans, habitué des 4^{es} places, à tenter une dernière fois le championnat de France. Le 6 février, face à 80 « **confrères** », et non pas « **adversaires** » comme il tient à le souligner, Yann Dayer exécute en quinze minutes la Saporì, « les saveurs » en italien : crème de piquillos, purée de piments d'espelette, mozzarella, câpres de Sicile, mizuna blanche et rouge, pousses de chicorée rouge, boeuf séchés et raifort. « **Quand j'ai goûté ma pizza, c'était la meilleure chose que j'avais faite au monde** », se souvient Yann Dayer. Ses pairs sont conquis. D'un point, ce passionné ravit la première place du concours et devient officiellement le meilleur pizaiolo de France 2014.

La pizza ? Presque un hasard

Ancien de l'école hôtelière de Genève, Yann Dayer a fait ses classes comme maître d'hôtel, bagagiste ou voiturier dans des établissements aussi prestigieux que le Martinez ou le Carlton.

Employé pendant un temps dans une boulangerie au Danemark, il se familiarise avec la pâte, la même que celle utilisée pour les pizzas. Sa volonté de travailler seul le pousse à entreprendre une formation de pizaiolo à Maure-de-Bretagne. Pendant sept ans, Yann Dayer tient un bus itinérant à Martigné-Ferchaud et s'investit corps et âme dans la recherche du bon produit. « **Je ne parle pas italien, mais j'ai lu des gros pavés sur les techniques ancestrales de réalisation de la pizza.** »

Une exigence qui fait sa réputation

Il y a deux ans, il a repris cette pizzeria à la réputation très négative, 37 boulevard de Verdun. Après des débuts laborieux, Yann Dayer doit désormais refuser du monde. Et sur Internet, sa réputation se dore et les commentaires élogieux affluent.

De 6,50€ à 14€, les pizzas sont préparées avec de la farine bio importée d'Italie et des ingrédients du marché, frais et sains. « **Les gens doivent comprendre que la pizza est un produit noble** », affirme le champion, qui déplore l'appétit des Français pour les pizzas surgelées.

Parmi ses prochains objectifs, « **se battre pour que les bons produits restent abordables** ».

Anaïs HUET