

Cuisiner des pizzas, ça ne s'improvise pas

Farine, eau, sel et levure pour la pâte. Sauce et ingrédients simples pour la garniture. Fabriquer une pizza, ça ne semble pas bien compliqué. Mais en faire son métier, c'est une autre paire de manches. La preuve au centre de formation Piz'zapping, le seul au nord de Paris.

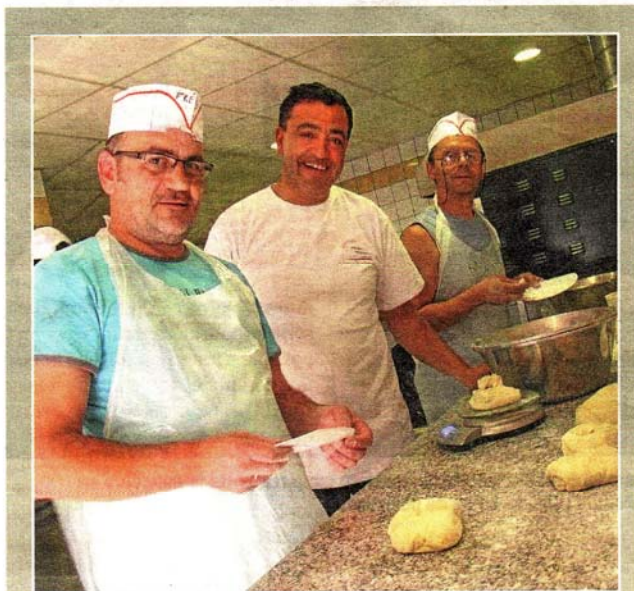
GILLES MARCHAL > gilles.marchal@nordeclair.fr

Les apparences sont trompeuses, fabriquer des pizzas savoureuses, rapidement et en série, ce n'est pas à la portée du premier venu. Abdeljabar et Nasser Ghetai en savent quelque chose. En l'espace de cinq ans ils ont vu défiler plus de 300 stagiaires dans leur centre de formation du boulevard Léon-Jouhaux. « Une formation reste non obligatoire pour devenir pizzaiolo. Pourtant on ne peut pas se contenter de télécharger une recette. Il faut au moins avoir des notions d'hygiène et de sécurité alimentaire, explique Abdeljabar Ghetai. Tout cela ne s'improvise pas, ça s'apprend. »

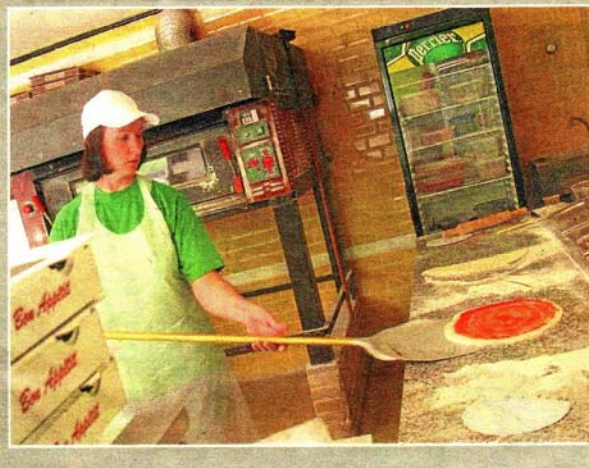
Piz'zapping a ouvert ses portes en 2006, « après des années de pratique - la première des deux pizzerias des frères Ghetai a été créée à Tourcoing en 1996 - et suite à de nombreuses demandes ». Il faut dire que le centre de formation le plus proche se situe en région parisienne ! « On reçoit des stagiaires de toute la région mais aussi des étrangers. Certains viennent de Belgique, d'Espagne, de Grèce, de Chine, de Madagascar ou des USA », rapporte Abdeljabar Ghetai. En tout, une vingtaine de nationalités se sont déjà croisées au centre de formation watrelosien.

Des pizzas et des crêpes

En plus des pizzas, Piz'zapping propose une formation de crêpier, un métier que Nasser Ghetai pratique depuis plusieurs années et pour lequel il a également obtenu des diplômes. La formation crêpier dure une semaine (35h, 490 €), celle de pizzaiolo deux (70h, 950 €). Le temps d'apprendre à confectionner les différents types de pâte, à maîtriser le pétrissage, le façonnage et les différents types de cuisson. Il faut aussi intégrer des notions d'accueil et de gestion. « Notre politique est de transmettre intégralement notre savoir-faire mais on demande aux



C'est probablement dans la fabrication de la pâte que réside le secret des pizzaiolos. Ci-dessous, le ramassage, un moment clé qu'il faut savoir maîtriser au risque de devoir tout recommencer.



stagiaires une certaine confidentialité », précise Abdeljabar Ghetai. Cette formation, quatre apprentis pizzaiolos l'ont suivi ces deux dernières semaines. Avec beaucoup de plaisir et de satisfaction. « Il y a un excellent accueil, c'est très familial », assure Mattéo, qui ne renie pas ses origines italiennes. Frédéric, un Boulonnais de 44 ans, est lui aussi aux anges : « Mon beau-frère qui a un resto italien m'a dit qu'il fallait que je me forme, et spécialement ici ! Je ne regrette pas,

ils sont formidables. Quand ce sera fini je pense que je verserai une petite larme. » « Moi je fais deux heures de route matin et soir et j'envisage déjà de faire la formation de perfectionnement pour être au top », confie Hélène. Incontestablement, la méthode Piz'zapping fait recette. ●

POUR EN SAVOIR PLUS

Tél. : 06.07.76.53.68.
www.formation-pizzaiolo-crepier.fr

ILS ONT DIT



HÉLÈNE,
41 ans, du Pays
des Sept Vallées
(Pas-de-Calais)

« Dans la famille on fait plutôt des frites, mon beau-père est fritier sur la place de Berck, mais je voulais me démarquer, faire autre chose. Je crois que j'ai choisi le bon métier, ça me plaît. »



FRÉDÉRIC,
44 ans,
de Boulogne-sur-mer

« J'ai été boulanger pâtissier pendant 10 ans, j'ai été cariste aussi, puis j'en ai eu marre et j'ai démissionné. J'ai fait ma première pizza après deux jours de formation et elle était déjà très bonne. J'y crois à fond, je ne regrette pas. »



SAMIR,
23 ans,
de Tourcoing

« Je m'intéresse à tout ce qui est artisanal. Le plus important dans la fabrication d'une pizza, c'est de bien faire la pâte. Je vais d'abord être salarié avant, pourquoi pas, de créer mon entreprise. »



MATTÉO,
50 ans,
de Douai

« J'étais fondeur à Arras et j'ai voulu changer de métier, ça ne m'intéressait plus. J'aime travailler la farine. Tout l'intérêt de ce centre de formation c'est que ce n'est pas une école, on est plongé dans le métier. »