

Pizza. Belle prestation de Yann Le Droguen à Naples

Le Télégramme 24 juin 2010

Yann Le Droguen, de «Pizza Rhuys», a participé au championnat mondial de la pizza, à Naples, avec une pizza sans gluten et une pizza créative. De retour dans la presqu'île, Yann, qu'on ne présente plus, raconte son aventure: «Je me suis classé cinquième de cette première catégorie et 19e pour la seconde, dans des épreuves où concouraient plus de 200 participants internationaux. Les deux pizzas que j'ai présentées ont fait honneur à la Bretagne, puisque ma pizza sans gluten était à base de farine de blé noir, fondue de poireaux, huîtres au basilic, huître végétale, algues, caviar et oeufs de saumon».

La défense constante des ingrédients locaux

Ce championnat, qui gagne en réputation et en nombre de participants chaque année, consacre, encore une fois, la qualité des pizzas de «Pizza Rhuys» et ses efforts constants pour introduire des ingrédients locaux, toujours meilleurs et considérés comme plus respectueux de l'environnement.

Contact Tél.06.68.32.30.00; www.pizza-rhuys.com

