

RÉMI DIDIER : Docteur es pizzas

Rémi Didier est connu comme le loup blanc dans la région de Bourbonne-les-Bains et même au-delà. Depuis plus de quinze ans, ce pizzaiolo régale les amateurs grâce à ses savoureuses préparations. Et sa passion l'a conduit à ouvrir une école de pizzaiolos, connue dans toute la France.

A quelques kilomètres de la chât thermal, le tranquille village de Senqueux abrite un as de la pizza. L'expression s'est pas usurpée car Rémi Didier est vice-champion du monde de cette spécialité culinaire, récompense qu'il a décrochée en 2011, en Italie. Et ce n'est pas peu dire que ce titre a encore un peu plus conforté sa notoriété dans la profession. Pâtissier chocolatier à l'origine puis ouvrier fromager, Rémi Didier confectionnait des pizzas pour le plus grand plaisir de sa famille et de ses amis.

Le souci de la perfection

Encouragé par ses proches qu'il régalaient, l'idée lui est alors venue d'en faire son métier et de l'exercer au plus près de la clientèle, c'est à dire en étant commerçant ambulante. Rémi pizza était né.

Le quinquagénaire a toujours eu le souci de la perfection et de la qualité. Il s'est donc intéressé de très près aux ingrédients, à commencer par la farine, un "élément absolument primordial". Sa connaissance du sujet lui permet de sélectionner des farines de premier choix. Le savoir-faire fait le reste pour obtenir une superbe pâte.

Il a soigneusement étudié dans les moindres détails les techniques de cuisson. Gaz ou feu de bois, ce n'est pas forcément pareil. Ce qui le conduit à mettre au point des recettes. Un coloré de génie, il s'est taillé un joli succès dans

la profession en concevant un superbe camion pizza de neuf tonnes, le plus gros de France au début des années 2000. Aujourd'hui, Rémi Didier voit moins lourd. Le "monstre" était parfois difficile à conduire sur les routes enneigées. Il a alors opté pour une remorque tractée par un 4x4. Un équipement réalisé sur mesure avec le concours d'un carrossier spécialisé et de quelques artisans locaux. Mais cela ne lui suffisait pas. Partant du principe que l'enseigne c'est le poids, il s'est mis en tête de réaliser une remorque la plus légère possible afin de pouvoir embarquer un maximum d'équipements de qualité, à commencer par le four dont il est aussi un spécialiste reconnu.

Un formateur hors pair

Ce boulimique de travail s'investit aussi beaucoup dans la profession au travers de l'Association des pizzérias de France. Organisateur de concours et de championnats, juge, il n'arrête pas !

Mais son travail de promotion trouve avant tout son aboutissement dans l'école qu'il a ouvert à Senqueux, la seule de France qui s'adresse plutôt aux pizzaiolos ambulants. Rémi Didier peut s'enorgueillir aujourd'hui d'avoir d'anciens élèves installés dans toute la France. Une vraie fierté pour ce Mister Pizza.



RÉMI PIZZA

13 rue des Minotiers

52400 SENQUEUX

06 68 76 33 47 | www.remipizza.com

Delégant, Rémi DIDIER

