

Un four révolutionnaire pour Rémi Pizza

Avec notamment un titre de *vice-champion du monde*, le Haut-Marnais Rémi Didier était déjà une "pointure" sous sa toque de *pizzaiolo*. Le voilà qui se métamorphose en ingénieur, en metteur au point. Il s'apprête à présenter officiellement sa création : un four tout alu-inox pour équiper les camions des pizzerias ambulantes. Mais pas n'importe quel four.

Un four moyen, monté sur un camion normal, pèse entre 600 et 800 kg. Il cuit au mieux quatre pizzas simultanément.

Le prochain four, en phase de finition, qui équipera très très bientôt le camion de Rémi Pizza, ne pèse que 480 kg et pourra cuire 6 pizzas ! Une pizza sera prête toutes les deux minutes. Quant au poids, devenu l'ennemi public numéro un dans tous les véhicules qui roulent avec un carburant classique, on comprend vite qu'il sera source d'économies

substantielles. Rémi Didier est le concepteur de ce four qui présente donc à l'utilisateur de belles innovations. Il est équipé d'une sonde infrarouge qui mesure la température de la pierre en temps réel et commande le "thermostat". La pierre réfractaire en question est un cercle de 1 m de diamètre maintenue en température grâce à un brûleur à

gaz. Le corps du four est en alu et en inox réfractaire et du béton réfractaire ultraléger. L'utilisateur pourra toucher le four durant la cuisson sans se brûler. La cuisson des ingrédients sera confiée à un feu de bois traditionnel.

Rémi Didier a donc beaucoup d'expérience et autant d'idées. Il a conçu ce four mais l'a construit en s'appuyant sur

d'authentiques talents. À commencer par l'entreprise Is Inox de Sarrey dans l'atelier de laquelle le four est en phase finale d'assemblage. Il a aussi fait appel aux compétences de MG Précision, à Graffigny, à celles de Théo Chrétien, ingénieur à Nancy et à celles de Paul Fabre, dessinateur.

Dans quelques courtes semaines, Rémi Didier sera sans doute le seul *pizzaiolo* de France à travailler avec "son" four. Déjà, des candidats ayant eu vent du projet ont fait savoir qu'ils étaient acheteurs... Et si Rémi Didier devenait aussi industriel ? A priori, il n'y songe pas. Bientôt, les Haut-Marnais vont pouvoir savourer ses spéciales : la royale au poulet et la chèvre-miel. Mais on vous confie un secret pour finir : Rémi Didier a déjà en tête un four ultime, construit autour d'une pierre d'un diamètre de 130 cm, qui pourra cuire neuf pizzas simultanément.



Rémi Didier (à gauche) en compagnie de Romain et Michel Pérard (Is Inox)