



Drôme: Ein Pizzabäcker aus Montélimar wird zum französischen Meister in Pizza-Akrobatik gekürt

Die Pizzaakrobatik hat in Maxime Mathiot ihren neuen Meister gefunden. Mit 24 Jahren wurde der Mann aus Montilien (Drôme) zum französischen Meister in dieser Disziplin gekürt.

Wenn Maxime Mathiot eine Pizza zubereitet, kann er nicht anders, er muss eine Show abziehen. Das Jonglieren mit dem Teig ist für den 24-Jährigen eine Selbstverständlichkeit. „Es ist unmöglich für einen Pizzabäcker, nicht mit dem Teig jonglieren zu können“, erklärt er in seiner Pizzeria in Montélimar im Département Drôme gegenüber France 3. Seine Leidenschaft führte nun dazu, dass er zum französischen Meister in Pizza-Akrobatik gekürt wurde, einer Disziplin, die Gastronomie und Tanz miteinander verbindet.

Eine beachtliche Leistung, zumal Maxime ein reiner Autodidakt ist. „Ich habe meine eigenen Techniken entwickelt. Das sind fünf bis sechs Stunden Training pro Tag über fast zwei Jahre.“, resümiert der Pizzabäcker. Seine Show begeistert die Kunden. „Er ist außerordentlich beweglich“, schwärmt einer von ihnen. Maxime Mathiot strebt nun den Weltmeistertitel an, der im nächsten Frühjahr in Italien vergeben wird.

Lesen Sie auch: Paris: Der Pizzabäcker ist ein Roboter