

Règlement Officiel du Concours de Pizza

Dijon Dimanche 8 Mars 2026 DIJON PARC EXPO

Article 0 — Conditions de Participation

Le concours est ouvert à tous les professionnels de la pizza, exerçant en France ou à l'international. Chaque participant doit être en mesure de justifier de son statut professionnel lors de l'inscription. Pour valider votre participation, une photo de la pizza présentée au jury devra être jointe au dossier d'inscription. Cette photo sera utilisée pour le prix Instagram (détail du prix Article 6). La concordance entre la pizza en photo et présentée le jour du concours fera l'objet d'une note par le jury.

Article 0.1 — Frais d'Inscription

L'inscription au concours prévoit l'envoi d'un chèque de caution de 150 €. Ce Chèque sera rendu au candidat le jour du Concours. Il devra être envoyé à Alliance Expo 21 b rue de la Roque 24100 Creysse.

Article 1 — Tenue Professionnelle

Chaque participant devra porter une tenue professionnelle obligatoire lors de son passage devant le jury. La tenue (casquette, t-shirt et tablier) sera fournie par les organisateurs du concours et devra être portée durant l'ensemble de l'épreuve. Tout port de bijoux et de non-respect de la tenue entraînera des pénalités de point.

Article 2 — Ordre de Passage

L'ordre de passage des concurrents sera déterminé par un tirage au sort effectué une semaine avant le jour de l'événement. Tous les participants devront se présenter au minimum 2h avant leurs passages pour valider leur inscription définitive. Les candidats recevront un mail précisant l'heure de passage une semaine avant le concours.

Article 3 — Composition de la Pizza

Afin de revenir à l'origine de la véritable pizza italienne, la base sera identique pour tous les concurrents correspondra à une pizza Margherita.

Chaque pizzaiolo devra se présenter au concours avec son propre pâton ainsi que les ingrédients destinés au topping. Poids pâton max 280 grammes.

La mozzarella (Mozza coupe Gourmet "Caseificio Preziosa" sélection Ristorfoods : dose conseillée pour une Margherita 90-110 gr Max) et les tomates pelées (Pelati 100% Italie Sélection Ristorfoods Dorées Écrasées à la main comme la tradition Napolitaine) 100 % d'origine italienne seront fournies par l'organisation.

La taille minimum de la pizza sera de 29 cm minimum.

Chaque pizza présentée devra obligatoirement contenir au minimum un produit local issu de la région du pizzaiolo candidat. Les concurrents sont libres du choix des autres ingrédients, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pénalités en cas de non-respect de cette condition.

Article 4 — Temps Imparti

Le temps alloué pour réaliser la pizza est de 15 minutes. Ce temps inclut la préparation, l'assemblage, la cuisson et le dressage final de la pizza. Au top final, il ne sera plus possible de modifier ou ajouter de produits à la pizza. L'espace de travail devra être rendu à l'identique de votre arrivée. Toute pizza non terminée à l'issue du temps imparti sera assujettie à une pénalité.

Article 5 — Prix accord Pizza & Vin (Optionnel)

Les participants ont la possibilité de proposer un accord pizza/vin afin de valoriser leur création. Cet accord fera l'objet d'une distinction supplémentaire décernée par un jury spécialisé. Pour participer à cette distinction le pizzaiolo doit être accompagné d'une personne professionnelle ou non, passionné d'œnologie.

Article 6 — Prix Instagram

La photo de la pizza fournie lors de l'inscription sera utilisée pour ce prix. Ces photos seront publiées sur le compte Instagram de @ristorfoods_holding La pizza remportant le plus fort engagement sera désignée Meilleure Pizza « Instagramable » et recevra un prix spécial.

Article 7 — Respect des Règles

Tout participant s'engage à respecter les règles du concours, les consignes des organisateurs et les normes sanitaires. Toute fraude ou comportement inapproprié pourra entraîner une exclusion du concours.

Les grilles de notations et de pénalités seront détaillées le jour du concours.

Article 8 — Autres

Le candidat devra se présenter sur la zone de travail avec sa pâte déjà prête. Il ne sera pas possible de préparer des pâtes le jour du concours. Aucun ingrédient ne sera mis à disposition, à l'exception de la semoule d'étagère et de la mozzarella et des tomates pelées (pelati) 100 % d'origine italienne fournies par l'organisation.

Article 9 — Matériel

Le concurrent disposera d'un four statique à deux chambres de la marque Cuppone.

Des pelles à pizza pour enfourner et défourner les pizzas, ainsi que des louches et des cuillères pour les ingrédients, seront mises à disposition.

Article 10 — Jury

Le jury sera composé en partie de techniciens spécialisés dans le secteur de l'alimentation, en particulier de techniciens pizzaiolos.

Il y aura quatre juges techniques, un juge pour le concours vin et un juge de pédane.

Article 11 — Prix du concours

1er prix : Voyage au Molino Scoppettuolo (Grottaminarda).

Les autres prix consisteront en fournitures alimentaires, formations ou expériences sur le territoire de la Bourgogne.

Bulletin d'inscription à retourner à ALLIANCE EXPO 21 B rue de la Roque 24100 CREYSSE (accompagné du chèque de caution de 150€) – au plus tard le 25/02/2026 :

Nom établissement : _____

Adresse : _____

Nom/Prénom du candidat : _____

Email Candidat : _____

Portable candidat : _____