

Règlement :

1^{er} Championnat de France de la Pizza Dessert 2022 – Bastia (CFPD)

ET

1^{er} Concours International de la Pizza en Corse catégories classique, teglia et Margherita (CIPC)

Art 1- Organisation

a) Le 1^{er} Championnat de France de la Pizza Dessert, ci-dessous nommé **CFPD**, et le 1^{er} concours International de la Pizza en Corse, ci-dessous nommé **CIPC**, sont organisés par l'Association Salon des chocolats et des délices de Corse, association déclarée Loi du 1^{er} juillet 1901 sis 1462, Poggio di Cardo 20200 Bastia-France, en association avec L'APF (Association des Pizzerias Française) et la Fédération des Pizzaiolos de France (FPF).

b) Le CFPD et le CIPC se dérouleront les 14,15 et 16 octobre 2022 au Salon du Chocolat et des délices de Corse, place Saint-Nicolas 20200 Bastia.

c) Les inscriptions aux compétitions pourront se faire directement sans étape de qualification au préalable.

d) Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le mercredi 30 septembre 2022 au plus tard** pour confirmer leur participation au CFPD et au CIPC par téléphone au 0612213809, ou par voie postale au Salon du chocolat 1462 Poggio di Cardo 20200 Bastia. Attention seuls les 50 premiers inscrits pourront être acceptés.

e) Le CFPD et le CIPC se dérouleront sur 3 jours et pour la bonne mise en place du concours, les participants devront respecter le règlement mis en place par l'association du chocolat organisatrice. Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous. Tout pizzaiolo qui se présentera au concours sans remplir les conditions du règlement exposé ci- après, se verra disqualifié.

Art.2- Les participants / inscriptions / tarifs

a) Les participants

1) Le Championnat de France de la pizza Dessert est ouvert à tous les pizzaiolos professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus. Les participants doivent être résidents en France depuis 1 an minimum et/ou de nationalité française.

2) Le 1^{er} concours international de la pizza en Corse catégories classique, pizza teglia et Margherita, est ouvert à tous les pizzaiolos professionnels en activité, âgés de 17 ans et plus, dans la limite des places disponibles.

c) Les inscriptions

- L'inscription se fait par mail : salonsdecorse@outlook.fr ou paul.pierinelli@wanadoo.fr ou par voie postale au : Salon du chocolat, Pizza dessert, 1462 Poggio di Cardo 20200 Bastia

Seuls les 50 premiers inscrits pourront participer à l'épreuve du Championnat de France de Pizza Dessert.

Tarifs / facturation

- Pour le 1^{er} **Championnat de France de Pizza dessert**, le montant est de 70 euros

- Le coût du concours **Pizza classique** est de 70 euros

- Pour le concours **Pizza Teglia ou pizza plaque**, le montant est de 80 euros

- Pour le concours **Pizza Margherita**, le montant est de 60 euros

- Seuls les paiements par virement, chèque ou CB sur notre site internet sont acceptés !

Art. 3 – le jury et les juges

-Président du Championnat de France et des concours

:

Stéphane Pileri - Pizzaiolo professionnel participant au championnat du monde de la pizza à Parme 2022

-Président exécutif du Championnat et des concours :

Paul Pierinelli - Président de l'association « Le Salon des chocolats & des délices »

- Président d'honneur du concours :

Norbert - Juré et animateur de l'émission La Meilleure Boulangerie de France (M6), Norbert, commis d'office et Norbert et Jean : le défi ' M6

-Président de l'APF organisateur du Parizza :

Julien Panet - Président de l'association des pizzerias de France, organisateur du Parizza, rédacteur en chef du magazine France Pizza

Président du jury : Pascal Poupon - champion du monde de Pizza a due à Parme en 2013

Jury table dégustation :

MARINE ESCOFFIER - Pâtissière et participante de la 5ème saison Masterchef M6

DENIS PIERINELLI - Restaurateur , gagnant Pékin express M6 en 2020

Sébastien Lagrue - Champion du monde viennoiserie, vice-président de l'association Pâtissiers Dans Le Monde

Xavier Luciani - Directeur du CFA de Haute-Corse

Jean-Charles Martinelli - Président de la chambre régionale des métiers

Michel Grobon - Ancien chef de la Maison Blanche

Le jury est souverain dans ses décisions, toute personne du jury peut être remplacée à compétence égale.

Art.4- Déroulement du concours et obligations des participants

Un tirage au sort sera effectué début octobre par les organisateurs afin de déterminer le numéro de passage des pizzaiolos.

Le concours débutera le vendredi 14 octobre à 9h30.

Tous les participants devront se présenter à l'accueil de l'espace du concours minimum 10 numéros avant celui qui leur aura été attribué (sous peine de pénalités), cela afin de faciliter l'organisation de la compétition.

Une tranche horaire sera communiquée dès le tirage au sort effectué. Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur l'espace extérieur du salon du chocolat au village Italien, stand concours avant son passage pour la remise de dossard et remplir la fiche concours (coordonnées complètes, recette de la pizza...).

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage qu'il devra conserver toute la journée.

Les concurrents seront ensuite appelés par l'animateur 30 min avant leur passage en salle de préparation.

Toute mise en place, découpe, tranchage ou autre se fera uniquement dans l'espace préparation prévu à cet effet. Le temps de préparation est limité à 15 min.

Pour toute cuisson sur place de matières premières, 2 solutions sont proposées :

- Soit une cuisson sur plaque à induction uniquement, à la charge du concurrent, en salle de préparation dans le temps imparti des 15 min.

- Soit dans le four pendant le concours dans le temps imparti pour chaque catégorie.

Les concurrents devront prévoir une roulette ou ciseaux pour la découpe et un plateau de leur choix pour déposer la pizza.

A l'appel de son nom, le concurrent devra se présenter seul à l'arrière de l'espace concours avec sa fiche d'inscription dûment remplie. Cette dernière devra être remise au juge de l'espace préparation. Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle.

Attention ! Les concurrents peuvent participer vêtus de leur veste ou tee-shirt à l'effigie de leur établissement uniquement. Aucune publicité ou logos de partenaires ne sont autorisés. Seuls les publicités et logos des partenaires officiels de la compétition seront tolérés. Toutes les autres publicités sont interdites.

Les matières premières doivent être stockées dans une glacière.

La salle de préparation sert uniquement de dépôt des glacières contenant les matières premières des concurrents, ainsi que leur matériel (aucun matériel ne sera fourni sur place par les organisateurs).

Le juge « préparations et four » vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace de fabrication. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux, il doit vérifier son plan de travail, l'état du four et du matériel. Lorsque tout lui semble parfait, il démarre l'étalage et le juge déclenche son chronomètre pour un temps maxi de :

15 min pour les catégories dessert ,12 min classique qualité,

10 min pour la margherita et 25 min pour la catégorie teglia (plaque)

Les concours se dérouleront avec un four électrique !- Pendant la cuisson, le pizzaiolo devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans le bac alimentaire, afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.

- Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau et uniquement quand le pizzaiolo jugera son travail terminé, le juge stoppera le chronomètre. Le pizzaiolo présentera alors sa pizza à la table du jury et détaillera le travail de la pâte et le choix des ingrédients. Il devra aussi répondre aux différentes questions des juges.

- A la fin de sa présentation, il repartira par la salle de préparation pour vider son bac et récupérer ses affaires.

-Les organisateurs ne sont en aucun cas responsables des ingrédients et du matériel des concurrents.

Art.4- Les notations :

Les notes seront attribuées par un juge présent aux côtés du concurrent à la table de préparation et au four, ainsi que par un jury de table à la présentation et dégustation le score maximal de chaque participant sera de 600 points.

Art.4- 1

Pour le CFPD, recette libre seul obligation l'utilisation du chocolat, temps de réalisation 15 minutes max au-delà -20 Pts

Art .4-2 : Répartitions des points

a. -Attribution par le juge présent à la table de préparation et au four 100 points maximum

- Présentation du concurrent en tenue professionnelle complète propre et repassée veste,tee-shirt,chaussures, pantalon, tablier et couvre-chef de 1 à 30 points (les bijoux, bracelets, montres, bagues, sont strictement interdits).
- Aisance, rapidité de fabrication et maîtrise de la technique d'étalage de la pizza de 1 à 40 points.
- Mise en place du poste de travail, hygiène avant et après la prise du poste de travail de 1 à 20 points.
- Préparation du four avant et après cuisson de 1 à 10 points.

b) - Attribution par chaque juge de table 125 points maximum

- De 1 à 30 points : Pour la technique de l'empatement, temps de repos, taux d'hydratation, alvéolage ...
- De 1 à 40 points : Pour la cuisson de la pâte et des ingrédients.
- De 1 à 40 points : Pour le goût, la texture, l'association des saveurs et l'assaisonnement.
- De 1 à 15 points : Pour la présentation visuelle et dressage pour un total de 500 points.

Attention : pour le plaisir des yeux, du public, des juges et pour la photo, le concurrent aura le choix de déposer sa pizza sur une assiette ou un présentoir. La décoration de celui-ci ne sera pas prise en compte dans la note !!

Les pénalités :

- Tout pizzaiolo qui arrive en retard sera pénalisé de 20 points.
- La pizza classique est une pizza ronde d'un diamètre de 29 cm minimum et d'un poids maximum de 300 grs.

- Une pénalité de 20 points sera appliquée si le diamètre ou le poids ne sont pas respectés.

- Le temps de réalisation de la pizza classique est de 12 min max.

A partir du moment où le concurrent commence son étalage, il est libre de sa créativité et de l'utilisation de ses ingrédients dans la limite du temps imparti.

Une pénalité sera appliquée pour tout dépassement de temps selon les modalités suivantes :

De 12 à 13 minutes : -20pts

De 13 à 14 minutes : -30 pts

De 14 à 15 minutes : -40pts

15 minutes et au-delà : -50pts.

***Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges de table et de fabrication.**

Art.4- 3 Le concours TEGLIA (pizza en plaque)

Pour cette catégorie, le concurrent devra réaliser une plaque de pizza de 40*60 cm. Le temps de réalisation est de 25 min (étalage, garniture, cuisson) hors pause de 30 min maxi, tout dépassement sera sanctionné d'une pénalité de -20 points.

*Le matériel utilisé n'est pas fourni par l'organisation.

Le nombre de concurrents pour le concours Teglia est limité aux 50 premiers inscrits.

.Art.4- 4 Le concours PIZZA Margherita classique et Pizza classique qualité

Pour la catégorie Margherita, la pizza devra être réalisée avec les ingrédients suivants :

Tomates pelées ou tomates cerise fraîches, sel, huile d'olive extra vierge, mozzarella di Bufala DOP et/ ou mozzarella TSG, basilic frais.

Le temps de réalisation pour cette catégorie est de 10 min, le diamètre 29 cm minimum et le poids maximum 300 grs.

Tout dépassement de temps sera sanctionné de -20 points.

Art.5- communication et publicité

L'organisation se réserve tous droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéo, sans en référer aux participants.

Le bon sens induit le respect des marques qui organisent ou qui reçoivent le

Championnat.

Par conséquent, il n'y aura pas de communication directement concurrente sur le lieu du concours.

Le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs et les sponsors du concours, afin de pouvoir les utiliser sur tout support de communication, dans le but de promouvoir le Championnat de France de Pizza Dessert, les autres concours et le salon du Chocolat. Les candidats autorisent expressément que leurs recettes puissent être diffusées avec mention de leurs noms et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent, ce, durant 18 mois à compter de la date du concours.

Données personnelles

Les informations personnelles recueillies lors de ce concours sont enregistrées dans le fichier informatisé par l'organisateur du salon et ce, pour gérer au mieux l'organisation de ce Championnat de France de pizza dessert et du concours international. Ces données ne seront pas utilisées à des fins publicitaires ou commerciales, et ne seront ni cédées ni vendues à un quelconque tiers. Vous pouvez exercer vos droits de rectification ou de suppression concernant vos données personnelles en adressant un courrier à l'organisateur de ce concours.

Obligations des gagnants

S'il souhaite utiliser son titre à des fins commerciales, le gagnant s'engage à constituer un dossier à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) pour éviter tout problème de concurrence auprès de ses confrères. Il pourra ensuite faire la communication qu'il mérite pour mettre en avant son titre attribué au Salon du Chocolat et des délices de Corse de Bastia 2022. Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services de contrôles. Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

Art.6- Remise des prix

La remise des prix se fera le dimanche 16 à partir de 17h30 sur le podium du « Village Italien » en présence des officiels de la presse et des partenaires.

Elle sera publiée sur la revue France pizza et les réseaux sociaux, ainsi que dans la presse régionale et nationale.

Tous les participants recevront une attestation de participation.

Les dix premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat.

Le 1^{er} du Concours International sera automatiquement inscrit* au Championnat du monde de pizza à Parme en 2023. Il recevra également un trophée remis par la

Fédération des Pizzaiolos de France (FPF), des lots pour les 3 premiers seront offerts par les partenaires de l'événement.

L'Association « Le Salon des chocolats et des délices » remettra un chèque aux trois gagnants du Championnat de France de pizza dessert, 350€ au premier, 250€ au deuxième et 150€ au troisième et attribution du titre de Champion de France.

*L'Association « Le Salon des chocolats et des délices » offre au vainqueur de la catégorie pizza classique, l'inscription pour le prochain Championnat du Monde de la Pizza à Parme en 2023.

Les 3 premiers français du CIPC se verront qualifiés pour le Championnat de France 2023 au Parizza à Paris.

La valeur totale des lots pour les 4 concours est de 5000€.

Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats, devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat. Cette dernière sera remise aux lauréats lors de la remise des prix. Sur tous les supports commerciaux, les lauréats devront faire obligatoirement apparaître le prix attribué et l'année du concours.

Dans le cas d'une transmission de l'entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des récompenses obtenues par le prédécesseur.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cet article auprès des services de contrôle.

Art.7- Consultation du règlement

Le règlement est accepté par chaque concurrent lors de son inscription. Il est consultable sur simple demande par mail et sur le lieu du concours...



PAUL PIERINELLI

Président du Salon du Chocolat de Bastia

Association Salon des chocolats & des délices de Corse
1462 Poggio di Cardo- 20200 BASTIA
Portable: 06.12.21.38.09
paul.pierinelli@wanadoo.fr
www.salon-chocolat-bastia.com