Règlement Championnat Pizza Contemporaine 2027

Art 1.
Le 2e Championnat de France de la Pizza Contemporaine est organisé par l'Association des Pizzérias Françaises (APF). Il se déroulera à Lyon (Eurexpo) le dimanche 24 janvier 2027 (à partir de 12h00) au sein du salon SIRHA PIZZA WORLD – SIRHA LYON.

Art 2.
Tous les pizzaïolos professionnels, français et/ ou résidents depuis au moins 3 ans en France, âgés de minimum 17 ans peuvent concourir.
Pourront aussi participer les personnes ayant suivi un cursus de formation pizzaïolo dans un centre de formation agréé.

Art 3.
Les inscriptions se font en ligne sur le site de l'APF - www.pizzerias.asso.fr.
L'inscription au Championnat coûte 95€, et 65€ pour les adhérents de l'APF à jour de leur cotisation annuelle. Seul le paiement par carte bancaire en ligne est accepté.

La validité de l'inscription est acquise par le respect complet de ce règlement.
L'organisation se réserve le droit de fermer les inscriptions afin de garantir un déroulement en règle du concours. Le concours est limité à 30 places.

Art 4.
L'organisateur prévoit un tirage au sort anticipé. Les concurrents seront prévenus par mail au plus tard 3 jours avant le concours et un numéro de passage leur sera attribué.
Le concurrent devra être présent dès le début de l'épreuve.
Le concurrent sera appelé par l'animateur 10 min avant son passage en table de préparation. Le juge donnera le feu vert pour entrer dans l'espace de fabrication. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux. Il doit vérifier le plan de travail, l'état du four et du matériel. Il doit gérer le four notamment l'alimentation du bois.
A partir du moment où le concurrent est prêt, il démarre l'étalage, le juge enclenche le chronomètre pour un temps maximum de 10 min.
Dans le temps de réalisation, le pizzaïolo devra remettre au propre son espace et remettre dans le bac son matériel et ingrédients pour laisser la place au prochain concurrent.
Une fois la pizza sortie du four, posée sur un plateau éventuellement décoré, le juge stoppe le chronomètre.
Le pizzaiolo devra présenter sa pizza à la table de jury et répondre aux questions des juges.
La pizza devra être découpée avec des ciseaux qu'apporteront le candidat.

Art. 5
La pizza contemporaine devra être réalisé en respectant les critères propres à cette catégorie (Pizza style napolitain de diamètre d'environ 30cm, en laissant libre court à sa créativité, hydratation de la pâte

supérieure à 60%, utilisation de farines adaptées, « corniccione » prononcé et alvéolé, ingrédients artisanaux de qualité, de préférence de saison
Le Championnat se déroule sur un four à bois de la marque Marana.

La notation comprend une partie pour la préparation qui sera notée par le/les juge(s) de four et une deuxième partie qui sera notée par les juges de table auprès desquels le candidat devra apporter sa pizza, expliquer et argumenter son travail.

Notation juge de four / total 100 points :
- tenue : 10 points
- hygiène : 10 points
- poids du pâton (environ 300gr) : 10 points
- diamètre de la pizza (environ 30 cm) : 10 points
- étalage : 30 points
- aisance / rapidité / gestes techniques : 30 points

Pénalité temps (au-delà de 10 min) : -20 points

Notation juge de table / total 200 points par juge :
- cuisson / 50 points
- goût / 50 points
- développement de la mie – « corniccione » moelleux / 50 points
- respect des spécificités « Contemporaine » énoncées ci-dessus

Le jugement du jury est incontestable.

Art 6.
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.

Art 7.
La remise des prix se fera dès la fin du Championnat, une photo sera prise avec tous les concurrents de préférence en tenue de travail et sera publiée sur le magazine France Pizza.
Les dix premiers recevront un diplôme.