Règlement du Championnat de France Pasta 2027
Pâtes sèches

Art 1- Organisation

a) La compétition est organisée par l'APF (Association des Pizzérias Françaises), association déclarée Loi du 1er juillet 1901 sise 7bis, rue Decrès 75014 PARIS et Diego Accettulli, Mastro Pastaio et formateur du centre de formation Oggi Pasta.

b) Le Championnat de France Pasta se déroulera le 25 janvier 2027 au salon **SIRHA PIZZA WORLD** – Eurexpo Lyon.

c) Les inscriptions pourront se faire sur dossier directement sans étapes de qualification préalables.

d) Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le 10 décembre 2026 à minuit au plus tard** pour confirmer leur participation au Championnat de France de la Pasta – Pâtes sèches directement par mail info@pizzerias.asso.fr . La fiche d'inscription pourra être retirée sur le site www.pizzerias.asso.fr

e) Le Championnat de France Pasta – Pâtes sèches se déroulera sur une demi-journée. Pour la bonne mise en place du concours, les participants devront respecter le règlement mis en place par l'APF organisatrice.

Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous.
Tout participant qui se présente au concours, ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci-après, se verra disqualifier.

Art.2- Le concours

Le Championnat de France Pasta – Pâtes sèches a pour but de valoriser la cuisine italienne à travers la réalisation de plats de pâtes. Il faudra faire preuve de savoir-faire et d'expérience mais aussi de créativité.

Le concours se déroulera sur une épreuve créative sur la thématique suivante : Réaliser un plat de pâtes en magnifiant la truffe. Cette dernière sera mise à disposition des candidats par la société Truffitalia. Il est aussi possible d'utiliser vos propres truffes.

Les pâtes seront fournies. Chaque candidat apportera tous les autres ingrédients nécessaires à sa recette. 4 formats seront mis à disposition : **Linguine / Spaghettoni / Mezzi Rigatoni / Paccheri**

Seules les pâtes Barilla gamme premium Al Bronzo pourront être utilisées.

Le plat devra être entièrement préparé pendant la compétition, en présence des juges.

Il est autorisé de proposer un accord met-vin.

Art.3- Les participants / inscriptions / tarifs

a) Les participants

- Le Championnat de France Pasta - Pâtes sèches est ouvert à tous les professionnels en activité ou non, âgés de 17 ans et plus.

- Les participants doivent être résidents en France depuis 3 ans minimum et/ou de nationalité française.

b) Les inscriptions

- Les candidats seront sélectionnés sur dossier en présentant uniquement une recette créative libre. Ces dernières seront sélectionnées par un comité composé des membres du jury. Nous n'accepterons que les candidatures soumises à l'organisation à l'adresse suivante : info@pizzerias.asso.fr.

En plus de votre recette, les participants doivent fournir : Nom, Lieu et date de naissance, adresse, téléphone, nom du restaurant, 1 photo d'identité, 1 photo du plat de pâtes.
En cas d'absence de l'une des informations requises, la candidature sera rejetée.

Les candidats sélectionnés seront informés par mail le 20 décembre 2027.

Seuls 10 candidats pourront participer au Championnat de France Pasta – Pâtes sèches

c) Tarifs / facturation
- Les frais de participation sont de 150€. Seuls les candidats retenus devront s'acquitter des frais de participation.

En cas de non-participation, les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

Art.4- Déroulement du concours et obligations des participants

Un tirage au sort sera effectué par les organisateurs afin de déterminer le numéro de passage des candidats.
Le concours débutera le 25 janvier à 13h30.

Tous les participants devront se présenter à 12h30 à l'accueil de l'espace du concours (sous peine de pénalités).

Une tranche horaire vous sera communiquée dès le tirage au sort effectué. Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur l'espace concours avant son passage pour la remise de dossard et remplir la fiche concours (coordonnées complètes, recette typique, recette créative …).
Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage qu'il devra conserver toute la journée.
Chaque concurrent sera ensuite appelé par l'animateur 30 min avant son passage.
Un départ décalé de 3 min entre chaque candidat permettra au jury de déguster dès la fin de votre dressage et de pouvoir vous questionner.
Le candidat peut prévoir, si il le souhaite, un fiche descriptive de sa recette à présenter au jury en 5 exemplaires (4 jurés + animateur).
Il devra dresser 6 assiettes en tout.
Après son passage devant le jury, le candidat pourra faire déguster son plat au public.

Nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires.
Concernant les aliments frais, la chaîne du froid et les normes Haccp doivent impérativement être respectées (contrôle aléatoire des températures).

A l'appel de son nom, le concurrent devra se présenter **seul** sur l'espace concours avec sa fiche d'inscription dûment remplie. Le concurrent devra se présenter en tenue professionnelle dans l'espace concours.

Le juge vous donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace concours. A partir de ce moment, le concurrent est maître des lieux. Il doit vérifier son plan de travail, l'état du cuiseur et du matériel. Lorsque tout lui semble parfait, il démarre sa prestation et le juge déclenche son chronomètre pour un temps maxi de **30 min** pour l'épreuve.
- à la fin de sa prestation, le candidat devra nettoyer son espace et ranger ses ingrédients et son matériel dans un bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.
- Une fois la recette terminée, le dressage effectué dans 6 assiettes distinctes (choisies par le candidat), le juge stoppe le chronomètre. Le candidat présentera sa recette à la table de jury et détaillera son travail. Il devra aussi répondre aux questions des juges.

Art.4- Les notations

Le concours est jugé selon les points suivants :

- Technique : total 20 points réparti selon :
    - Tenue vestimentaire /5
    - Organisation /5
    - Hygiène /5
    - Respect du temps / 5
- Cuisson des pâtes /20 points
- Créativité /20
- Saveur /30
- Dressage /10

Chaque juge attribuera une note totale sur 100 points.

Il est obligatoire de porter une tenue vestimentaire appropriée. Il est interdit de porter des bijoux.

Les candidats peuvent porter une tenue indiquant leur nom et/ou le nom de l'établissement et/ou le nom de leur Association mais ils ne peuvent pas porter de marques commerciales de quelque nature que ce soit.

Attention : toute décoration extérieure au plat de pâtes n'est pas prise en compte dans la note mais juste pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo.

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

Les pénalités :

- Tout candidat arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 10 points.
- Tout candidat dépassant le temps imparti sera pénalisé de 5 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 vidéos 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.

Art.6- Remise des prix

La remise des prix se fera dès la fin du concours le 25 janvier 2027 de 16h30 à 17h00, une photo sera prise avec les 5 premiers concurrents de préférence en tenue de travail. Elle sera publiée sur la revue France pizza et les réseaux sociaux.
Tous les participants recevront une attestation de participation. Les cinq premiers recevront un diplôme

nominatif du Championnat. Les 3 premiers recevront également un trophée. Des lots seront offerts par les partenaires de l'événement.

Art.7- Consultation du règlement

Le règlement est validé par chaque concurrent lors de son inscription. Il est consultable sur le site de l'Association des Pizzerias Françaises www.pizzerias.asso.fr.