

Dossier d'inscription

Concours Galbani Professionale **PIZZA A DUE**

1^{ère} édition 2017

Championnat de France de la Pizza 2017
12^{ème} édition



Passione per la qualità, dal 1882*



1^{ère} édition 2017

Concours Galbani Professionale

PIZZA A DUE

Sous les auspices de l'APF, **Association des Pizzerias Françaises**, présidée par **Julien Panet**, qui organise les Championnats de France de la Pizza depuis 12 ans, **Galbani Professionale** lance la 1^{ère} édition « **Pizza a Due** » lors du Championnat de France qui se déroulera sur le salon Parizza le 16 mars 2017.

Inspirée du grand classique du « Mondiale » Championnat du Monde de la Pizza, cette nouvelle épreuve inédite en France associe un maître pizzaiolo et un chef de cuisine dans un exercice de créativité. Combinant l'expertise des meilleurs pizzaiolos à l'art culinaire des chefs, le concours placé sous le signe du lien et de la reconnaissance contribue à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

Le concours porte ainsi l'ambition pour toute la profession d'accompagner ce grand classique vers toujours plus de qualité, de créativité et de métissage des cultures culinaires.

Pour sa première édition, le concours sera placé sous la supervision d'un duo :

 **Bruno Bertrand**

Champion du monde **Pizza a Due** 2010,
fondateur et propriétaire de Esprit Pizza (Nord-sur-Erdre),

 **Simone Zanoni**

Chef italien au cursus prestigieux
dans la gastronomie française
Chef du restaurant Le George, Hôtel Georges V, Paris

A vos candidatures et très bonne préparation.

Galbani Professionale,
Passione per la qualità, dal 1882.

L'Équipe Galbani Professionale



1^{ère}
édition
2017

Président du jury SIMONE ZANONI

Chef du restaurant Le George,
Hôtel Georges V - Paris

Le chef Simone Zanoni qui a officié au prestigieux restaurant **Gordon Ramsay du Trianon Palace** de Versailles est à la tête depuis la rentrée 2016 du restaurant méditerranéen de l'hôtel Four Seasons George V, le George !

Après 4 ans à la tête du restaurant **Gordon Ramsay** à Londres, puis 8 ans à Versailles, au **Trianon Palace**, le chef Simone Zanoni débarque le 1^{er} septembre dans les cuisines du George, le restaurant méditerranéen du Four Seasons Hotel George V Paris ouvert en octobre 2015.

On a pu découvrir le visage et la cuisine de ce grand chef italien grâce à la participation et à la victoire de Xavier Pincemin, à Top chef 2016.

Nouveau défi pour ce chef plein de créativité qui a été séduit par le concept de partage du restaurant le George, et qui même s'il garde 100% de la carte actuelle, compte bien l'enrichir au fur et à mesure de ses plats aux **saveurs méditerranéennes**. Vous pouvez déguster à partir du 1er septembre 2016, la tarte tatin d'oignon, glace parmesan. Plat qui lui est cher puisqu'il a appris à le cuisiner avec sa grand-mère.

« Il incarne véritablement les valeurs de la Méditerranée et maîtrise parfaitement les produits, les saveurs et méthodes de cuisson de cette région. »

José Silva, Vice-Président Régional et Directeur Général du Four Seasons Hotel George V déclare : « je me réjouis de l'arrivée de Simone au restaurant Le George car de par ses origines, il est dans la parfaite continuité de l'ADN de ce restaurant pour l'emmener encore plus loin dans l'expérience pour le plus grand plaisir de nos hôtes. »



1^{ère}
édition
2017

Concours Galbani Professionale

PIZZA A DUE

| | |
|---------------------------------|----|
| Modalités de participation..... | p5 |
| L'épreuve..... | p6 |
| Les récompenses..... | p8 |
| Mon inscription | p9 |

Modalités de participation

LES CANDIDATS

Le concours GALBANI PROFESSIONALE *Pizza a Due* est ouvert à toute personne physique majeure, professionnelle du métier de pizzaiolo exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective situé en France (Corse et DOM TOM inclus).

Les candidats doivent impérativement venir en duo: Pizzaiolo et Chef.

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

Le règlement complet est disponible sur www.galbani-professionale.fr ou sur simple demande écrite à :
Concours Galbani Professionale *Pizza a Due* - LCHF
- Les Placis - 35230 Bourgbarré.

LE JURY

Composition du Jury :
Président : Simone Zanoni, Chef du restaurant Le George, Hôtel Georges V, Paris.

Le Jury est composé autour du Président :

- de personnalités de la gastronomie MOF, et Chefs étoilés...
- de pizzaiolos primés, anciens Champions : Bruno Bertrand, Champion du monde *Pizza a Due* 2010, et Pascal Poupon, Champion du monde *Pizza a Due* 2013.

Ce Jury arbitre le concours et se répartit de la façon suivante :

Le Jury de Table veille à l'organisation, à la maîtrise des techniques utilisées, et à l'implication du duo.

Le Jury Dégustation juge de la cuisson, de l'harmonie gustative et de la créativité de la pizza.

FRAIS D'INSCRIPTION = 120€ par dossier

Après sélection de leur dossier, merci aux 8 duos de finalistes d'envoyer votre règlement par chèque à l'ordre de l'Association des Pizzerias Françaises : 120€ par dossier (pour le duo).
A l'adresse suivante : Concours *Pizza a Due* - Association des Pizzerias Françaises - 45 avenue Jean Jaurès - 92 300 Levallois-Perret.

CALENDRIER de mise en place du concours

-  02/12/2016
Ouverture des inscriptions
-  9/02/2017
Date limite de dépôt des dossiers
-  21/02/2017
Annonce de la sélection des finalistes
-  16/03/2017
Concours *Pizza a Due*

L'épreuve

SUJET DU CONCOURS

Le Pizzaiolo et le Chef auront pour ambition de réaliser une pizza gastronomique avec des ingrédients frais et de qualité dans l'esprit de la cuisine italienne.

Chaque duo, Pizzaiolo & Chef, devra réaliser une pizza avec au moins un des 8 fromages italiens fournis par Galbani Professionale (voir ci-contre « MATIÈRES PREMIÈRES »).

Durée de l'épreuve : 20 minutes

SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

La sélection des candidats est effectuée sur dossier et sur l'appréciation du Jury.

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets (bulletins d'inscription, fiche recette, CV et photos), la sélection des candidats s'effectuera en fonction de l'originalité et de la créativité des recettes.

Le dossier d'inscription ci-joint doit être envoyé et posté avant le 09/02/2017, cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

« Concours Galbani Professionale **Pizza a Due** - LCHF - Les Placis - 35230 Bourgbarré »

ou par mail à l'adresse suivante :

concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr

Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone le 21 février 2017 et recevront à suivre une convocation écrite.

Les candidats non retenus seront informés par mail ou par courrier.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur par courrier, au minimum 15 jours avant l'épreuve.

CONCOURS PIZZA A DUE À PARIS

Le Concours GALBANI PROFESSIONALE **Pizza a Due** se déroulera le 16 mars 2017 au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris, Porte de Versailles, sur l'espace concours.

Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens.

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, en duo Pizzaiolo & Chef, sans assistance extérieure et en tenue de travail. Ils ne seront en aucun cas autorisés à venir seul.

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort. Les candidats seront informés par téléphone au moment lors de la sélection. Les épreuves se dérouleront de 25 minutes en 25 minutes suivant cet ordre de passage.

Les duos de candidats disposeront de 20 minutes pour préparer, cuire et présenter la pizza en duo (5 minutes de battement sont prévues entre 2 duos).

Les candidats devront réaliser le jour de l'épreuve la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés.

En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

Les résultats seront dévoilés en fin d'après-midi et les lauréats récompensés le jour même.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de l'épreuve et de faire usage des images et des photos réalisées à cette occasion, sur tous supports éditions, presse et internet.

NOTATION

Note du jury de Table :

Qualité des matières premières..... notation sur 30 points
Travail en duonotation sur 30 points
Propreté et hygiène (Tenue y compris)..... notation sur 20 points
Maîtrise des techniques..... notation sur 30 points
Respect du temps accordé notation sur 20 points

Note du jury de Dégustation :

La cuisson notation sur 100points
Le goût notation sur 100points
La créativité et l'originalité notation sur 100points

Soit un total de 430 points.

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de sa pizza (pâtons et ingrédients pour garniture), exceptés les 8 fromages suivants fournis par Galbani Professionale :

- Fromages à pizza Galbani Professionale : PERFETTA Mozzarella Gros brins, CUBETTI Mozzarella Cossettes ou OPTIMA Mozzarella râpée
- Mozzarella Galbani di Bufala boule 125g ou mini billes 10g, Mozzarella Galbani mini billes 8g
- Mascarpone Galbani Professionale
- Ricotta Galbani.

Les ingrédients de la garniture pourront être préparés à l'avance.

Nous rappelons que chaque candidat devra apporter ses assiettes, petit matériel de service ou autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques, et un bac Gilac pour transporter le tout sur l'espace concours.

Les récompenses

Les finalistes Pizzaiolo & Chef recevront chacun :

1er
PRIX

- 1 voyage en Italie, destiné à se rendre à Parme au Campionato Mondiale della Pizza pour l'épreuve de **Pizza a Due** d'une valeur de 1500€
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom
- Publication de sa recette sur le site www.galbani-professionale.fr

2ème
PRIX

- 1 dîner au Cinq***, le restaurant de l'Hôtel Four Seasons Georges V, pour 2 personnes, d'une valeur de 800€
- 1 trophée

3ème
PRIX

- 1 repas gastronomique pour 2 personnes d'une valeur de 500€ dans l'un des établissements Relais et Châteaux
- 1 trophée

Mon inscription est-elle complète ?

Merci de vérifier que tous les éléments ci-dessous figurent bien dans votre dossier :

- 2 Bulletin d'inscription pour chacun des candidats : un pour le pizzaiolo, et un pour le chef (voir page 10)
- Fiche recette avec photo de la pizza (voir page 11)
- 2 Curriculum Vitae avec photo en tenue de travail : un pour le pizzaiolo, et un pour le chef

Les dossiers sont à renvoyer impérativement **avant le 09/02/2017**,
soit en format papier à l'adresse suivante :
Concours Galbani Professionale Pizza a Due - LCHF - Les Placis - 35230 Bourgbarré
soit au format numérique à l'adresse suivante :
concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr

*Les photos doivent être en haute définition.
La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.*

Le comité d'organisation se tient à votre disposition.
Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante :
concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr



Bulletin d'inscription

Merci de compléter ce bulletin (un pour le pizzaiolo et un pour le chef)

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Tél. personnel :

E-mail personnel :

Poste occupé à ce jour :

Date d'entrée dans la profession :

Nom de l'établissement où vous exercez actuellement :

Adresse professionnelle :

Tél professionnel :

Fax professionnel :

Sauf avis contraire de votre part, le courrier vous sera envoyé à votre adresse personnelle

Adresse personnelle :

.....

Je, soussigné(e)

Certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus, accepte le règlement du Concours Galbani Professionale **PIZZA A DUE** et demande à participer aux épreuves 2017.

Fait à, le

Signature

Fiche recette

Merci de remplir directement la fiche recette ci-contre ou télécharger et compléter la version PDF éditable, sur le site www.galbani-professionale.fr.

Indiquez ici votre recette : titre, ingrédients et progression

N'oubliez pas ! Vos 2 CV ainsi que les 2 photos de vous en tenue de travail, et la photo de votre pizza sont à joindre impérativement au dossier d'inscription.



Passione per la qualità, dal 1882*

LCHF - Les Placis - 35230 Bourgbarré
www.galbani-professionale.fr