



REGLEMENT COMPLET

Version 1-2019 27 Septembre 2018

CONCOURS PIZZA A DUE GALBANI PROFESSIONNALE 3^{ème} édition, 2 avril 2019

ARTICLE 1 – Société organisatrice

Lactalis Consommation Hors Foyer, société en nom collectif au capital de 79 984 €, immatriculée au RCS de Rennes sous le numéro 399 076 991, et dont le siège social est situé à : Les Placis - 35230 Bourgarré, ci-après dénommée **LCHF**, organise du 15 Octobre 2018 au 2 Avril 2019 inclus un Concours appelé : "Concours Pizza A Due Galbani Professionale ", **2019** (Ci-après dénommé le « Concours »).

Le Concours est organisé pour la France métropolitaine (Corse et DOM TOM Inclus). Le Concours est intégré au Championnat de France de la Pizza 2019, organisé par l'Association des Pizzerias de France.

L'adresse de référence à tout envoi de demande relative à l'organisation ou à la participation au présent Concours est la suivante : Concours Pizza A Due Galbani Professionale - LCHF - Les Placis - 35230 Bourgarré

Ce Concours Pizza A Due Galbani Professionale est véhiculé :

- dans la presse professionnelle
- sur les sites internet : www.lactalischf.fr, et www.galbani-professionale.fr;
- sur les réseaux sociaux : page Facebook <https://www.facebook.com/galbaniprofessionalefr/> à compter d'octobre 2018.

ARTICLE 2 – Conditions relatives aux équipes participantes

Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle du métier de pizzaiolo ou professionnelle des métiers de bouche. Les personnes souhaitant participer au Concours doivent constituer une équipe de 2 personnes composée d'un pizzaiolo (ci-après dénommé « le Pizzaiolo ») et d'une seconde personne issue des métiers de bouche (ci-après dénommé le « Chef »).

Le Pizzaiolo doit obligatoirement exercer dans une entreprise située en France (Corse et DOM TOM inclus). Le Chef peut exercer en France ou à l'étranger.

Le Pizzaiolo et le Chef participeront tous les deux au concours. Ces 2 personnes peuvent faire partie du même établissement.

Le Concours se déroulera en 2 phases :

- Une première phase de sélection des équipes finalistes sur dossier (article 5)
- Une phase finale se déroulant lors du Championnat de France de la Pizza 2019 (article 6)

Lors de la phase finale du Concours, Le Pizzaiolos et Le Chefs pourront porter la tenue de travail de leur établissement, de leur entreprise ou de leur association.

Par respect pour les marques organisatrices et pour les sponsors officiels du Championnat de France de Pizza, les Participants ne porteront pas des marques directement concurrentes de LCHF sur le lieu du Concours.

Il est demandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier, et couvre-chef.

Autant le travail du Chef que le travail du Pizzaiolo sera pris en compte.

Les 8 duos finalistes devront s'acquitter de **frais d'inscription, qui s'élèvent à 140 € par dossier (par duo)**.

Les frais d'inscription pour un duo Chef & Pizzaiolo, devront être réglés par chèque à l'ordre de : Association des Pizzerias Françaises, avant le 02/04/2019, cachet de la poste faisant foi.

Et envoyés à l'adresse suivante : Association des Pizzerias Françaises – Concours Pizza A Due - 45 avenue Jean Jaurès - 92 300 Levallois-Perret.

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

ARTICLE 3- Objectif et Déroulement du Concours

Le Concours se déroulera en 2 phases :

- Une première phase de sélection des équipes finalistes sur dossier (article 5)
- Une phase finale se déroulant lors du Championnat de France de la Pizza 2019 (article 6)

Chaque duo de candidats devra présenter dans son dossier d'inscription puis réaliser, s'il est sélectionné, une pizza avec au moins un ingrédient Galbani / Galbani Professionale aux choix parmi :

-Fromages à pizza Galbani Professionale :

Mozzarella Perfetta gros brins
Mozzarella Cubetti cossette
Mozzarella Optima râpée

-Mozzarella :

Galbani Professionale Mozzarella mini bille 8g,
Galbani Professionale Mozzarella di latte di bufala mini billes 10g (en pot 150g ou 500g)
Galbani Mozzarella di latte di Bufala boule 125g



Présentation à l'assiette ou sur planche obligatoire.

Les pizzas dessert sont exclues du concours.

Les pizza Calzone sont exclues du concours.

ARTICLE 4 - Modalités de participation pour l'inscription

Pour participer au Concours, le participant doit :

- Se rendre, entre le 01/10/2018 et le 14/02/2019 sur le site www.galbani-professionale.fr.
- Cliquer sur la rubrique « Actualité » puis sur l'article « Concours PIZZA a DUE Téléchargez le dossier d'inscription »
- Télécharger le dossier d'inscription en cliquant sur « Télécharger le pdf »

Le dossier d'inscription peut être imprimé par les participants ou complété directement sous format numérique, il comporte obligatoirement :

- Bulletin D'inscription
- Fiche Recette
- Photo de la pizza
- CV et photos de chaque candidat

Une fois complété le participant peut :

- Renvoyer le dossier d'inscription à concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr
- ou envoyé et posté (avec accusé de réception) à l'adresse suivante : Concours Pizza A Due Galbani Professionnelle - LCHF - Les Placis -35230 Bourgbarré avant le 15/02/2019, cachet de la poste faisant foi.

A compter du 18/03/2019 les dossiers seront étudiés par le Jury conformément aux conditions de la première phase de sélection décrite ci-dessous en article 5.

ARTICLE 5 – Choix des sélectionnés pour la finale

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats s'effectuera sur dossier en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des Fiches techniques, ainsi que de l'esthétique de la pizza d'après les critères de notation ci-dessous :

L'originalité des recettes	notation sur 20 points
Fiches recette détaillée avec progression	notation sur 10 points
Esthétique de la pizza réalisée	notation sur 20 points

Note de dossier d'inscription

sur un total de 50 points

La note de dossier d'inscription sera conservée pour le jour de la finale et comptera dans la note finale.

Les 8 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale.

Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

La sélection des candidats est soumise à l'appréciation d'un comité dont la composition est la suivante :

- **Président** : Simone Zanoni, Chef du restaurant Le George*, Hôtel George V-Paris.
- Directeur développement culinaire et partenariat Lactalis Consommation Hors Foyer : Guy-Michel Venuto
- Bruno Bertrand Champion du monde Pizza A Due 2010
- Pascal Poupon, Champion du Monde Pizza A Due 2013

La sélection des dossiers des candidats est effectuée à l'aveugle. Ni le président du jury, ni les membres du comité ne connaissent les noms des candidats. Ils disposent de la fiche recette et de la photo de la pizza. Les membres du jury accordent la plus grande importance à l'explication de la progression et à la description du travail réalisé.

En cas de candidats ex-aequo, c'est la voix du Président qui départage les candidats.

Les 8 duos de candidats sélectionnés seront informés par téléphone au plus tard le 8 mars 2019 et recevront à suivre une convocation écrite.

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

L'ordre de passage des candidats pour la phase finale sera déterminé par tirage au sort.

Les candidats seront informés de leur ordre de passage en même temps que l'annonce de leur sélection.

Les épreuves se dérouleront de 25 minutes en 25 minutes suivant cet ordre de passage (20 minutes pour préparer, cuire et présenter la pizza en duo + 5 minutes de battement entre 2 duos).

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

Dans le cas contraire une pénalité (-50 points) sera appliquée.

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

ARTICLE 6 – Modalités de participation générale pour la finale

Le Concours se déroulera au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris Porte de Versailles, sur l'espace concours du Championnat de France de Pizza.

Le concours se déroulera le mardi 2 avril 2019.

Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens. La Société organisatrice ne prend pas en charge les frais de déplacement, d'hébergement ou d'achat de denrées ou vaisselles nécessaires aux mises en œuvres.

Le jour de la finale, les candidats devront se présenter à l'accueil de l'Espace Concours, sur le stand de l'Association des Pizzerias Françaises, pour valider leur enregistrement et retirer leur numéro de passage. Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son n° de passage, qu'il devra conserver durant toute la durée du Concours.

Chaque candidat doit se présenter à l'Espace Concours à l'heure fixée sur la convocation, en duo *Pizzaiolo & Chef*, sans assistance extérieure et en tenue de travail. Un candidat seul ne sera en aucun cas autorisé à participer sans son partenaire.

Pour la finale, hormis les fromages Galbani cités plus bas qui sont fournis par la Société Organisatrice les candidats devront apporter leurs produits et assiettes/matériels de service.

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats exceptés les fromages Galbani ci-dessous qui seront fournis lors de la finale :

- Mozzarella Perfetta gros brins Galbani professionnelle
- Mozzarella Cubetti cossette Galbani professionnelle
- Mozzarella Optima râpée Galbani professionnelle
- Mozzarella mini bille 8g, Galbani Professionnelle
- Mozzarella di latte di bufala mini billes 10g (en pot 150g ou 500g) Galbani Professionnelle
- Mozzarella di latte di Bufala boule 125g Galbani

Tous ces produits seront disponibles sur place et ne devront pas être apportés par les candidats.

Chaque duo sera appelé par l'animateur 1 heure avant son passage en salle de préparation.

La salle de préparation sert à la dépose des pâtons et des ingrédients de la glacière dans un bac Gilac de 40/60cm pour le passage à l'Espace Concours.

En cas de désistement ou élimination d'un duo candidat, les convocations des duos suivants pourront être avancées de 20 minutes.

Les candidats, pizzaiolo et chef, disposeront de **20 minutes** pour préparer, cuire et présenter la pizza en duo.

Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place.

Le chef aura à sa disposition une plaque de cuisson induction pour préparer les ingrédients de la garniture.

Le chef doit apporter les ingrédients nécessaires à sa recette.

Le chef doit apporter ses ustensiles : casseroles, couteaux et tout le petit matériel nécessaire à la préparation de la garniture.

Le pizzaiolo aura à sa disposition un four à pizza électrique, une pelle à pizza, un plan de travail et de la farine pour abaisser le pâton.

Le pizzaiolo doit apporter ses pâtons.

Le pizzaiolo doit apporter un bac Gilac 40/60 cm.

Dans le temps de fabrication et de cuisson, chaque duo de candidats doit nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition pour laisser la place propre aux candidats suivants.

Tous le matériel et les ingrédients personnels doivent être retirés.

ARTICLE 7 – JURY ET CRITERE D’EVALUATION PENDANT LA FINALE

Le jury est présidé par Simone Zanoni, Chef du restaurant Le George*, Hôtel George V-Paris. Puis composé autour du Président :

- Du Directeur développement culinaire et partenariat Lactalis Consommation Hors Foyer : Guy-Michel Venuto – jury de dégustation
- De pizzaiolos champions
 - Bruno Bertrand Champion du monde Pizza A Due 2010 – jury de dégustation
 - Pascal Poupon, Champion du Monde Pizza A Due 2013– jury de dégustation
 - Olivier Aucelli, Vice-champion du Monde Pizza A Due 2012 – Juge de table
 - Ciro Panella, Vice-Champion du Monde 2011– Juge de table

Pendant la phase de préparation, les juges de table veillent à l’organisation, à la conformité de la préparation et de la cuisson des pizzas ainsi qu’à la stricte application du règlement.

Les juges de table notent la qualité du travail effectué :

- qualité et fraîcheur des matières premières,
- propreté et hygiène,
- tenue vestimentaire,
- maîtrise des techniques,
- préparations culinaires réalisées sur place,
- respect de la recette et conformité avec celle présentée dans le dossier d’inscription,
- respect du temps imparti.

Ils rendent compte de ces éléments au jury de dégustation.

Une fois la pizza préparée, les deux candidats présenteront ensemble leur pizza aux **juges de dégustation**. Ils devront expliquer leur recette.

Ils couperont la pizza et présenteront une tranche à **chaque juge de dégustation qui notera la cuisson, le goût, la créativité et l’originalité**.

Note du jury de Table :

Préparations culinaires sur place
Maîtrise des techniques
Travail en duo
Qualité des matières premières
Propreté et hygiène (tenue y compris)
Respect du temps accordé

sur un total de 300 points

notation sur 70 points
notation sur 50 points
notation sur 50 points
notation sur 50 points
notation sur 40 points
notation sur 40 points

Note du jury de Dégustation (3 personnes) :

La CUISSON (pâte et ingrédients)
Le GOUT
La CREATIVITE et l’ORIGINALITE

sur un total de 300 points x3 = 900

notation sur 100 points x3
notation sur 100 points x3
notation sur 100 points x3

Note du dossier d’inscription

notation sur 50 points

TOTAL des points PIZZA A DUE

1 250 points

L’échelle de notation est la suivante :

- 100 / 80 points parfait
- 79 / 60 points très bien
- 59 / 40 points bien
- 39 / 20 points moyen
- 19 / 0 points insuffisant

Toute décoration extérieure à la pizza n'est pas prise en compte pour les points.

Pénalités :

- La pizza devra être une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29cm. Une pénalité (- 50 points) sera attribuée si le **diamètre est en dessous de 29 de diamètre.**

- Le temps de réalisation de la pizza est de 20 min maximum à partir du moment où le concurrent commence l'étalage du pâton jusqu'à la fin de la préparation de la pizza.

Dans le temps de réalisation, les candidats devront ranger et nettoyer leur espace de travail pour laisser la place aux prochains candidats.

Une pénalité (-50 points) sera attribuée pour tout **dépassement du temps entre 1 et 5 min.**

Au-delà de 5 min de dépassement, le retard est éliminatoire.

- La pizza réalisée doit être **conforme à la recette du dossier d'inscription.** Un écart majeur entraînera une pénalité (-50 points).

Chaque juge attribuera une note à chacune des pizzas.

Chaque juge remettra ses grilles de notations quand il aura terminé l'évaluation de la totalité des 8 duos Pizzaiolo & Chef.

Les notes données par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la position mathématique.

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

La décision du jury est sans appel.

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

ARTICLE 8 – DOTATIONS

Les 8 duos sélectionnés reçoivent un diplôme attestant leur participation au concours Pizza a Due Galbani Professionale.

Les finalistes Pizzaiolos & Chefs recevront **chacun** :

1^{er} prix :

- 1 voyage en Italie, destiné à se rendre à Parme au Campionato Mondiale de la Pizza pour concourir dans l'épreuve de Pizza A DUE*, d'une valeur de 1 500 € [remboursement sur présentation des frais liés au voyage : inscription, hébergement, transport, restauration...]
- 1 trophée,
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom,
- Publication de sa recette sur le site Galbani-professionale.fr

2^{ème} prix :

- 1 dîner pour 2 personnes au Georges*, le restaurant où officie le chef Simone Zanoni, précédé d'un atelier culinaire en duo avec le chef d'une valeur de 800€ [remis sous forme d'un bon cadeau.]
- 1 trophée.

3^{ème} prix :

- 1 repas gastronomique pour 2 personnes d'une valeur de 500€ dans l'un des établissements Relais & Châteaux, remis sous forme d'un bon cadeau.
- 1 trophée.

Les prix ne seront pas échangés contre un chèque correspondant à leur valeur.

*** Galbani Professionale ne peut pas garantir l'inscription des duos au Campionato Mondiale de la pizza. Les inscriptions sont nominatives et personnelles, et elles sont acceptées dans la limite des places disponibles. Nous conseillons aux duos participants de s'inscrire le plus tôt possible sur www.campionatomondialede lapizza.it ou +39.421.83148**

ARTICLE 9 - Conditions juridiques de participation au Concours

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées dans le présent règlement, falsifiée, non validée, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ci-dessus ou comportant des indications inexactes ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la société organisatrice à procéder à toutes vérifications concernant leur identité ou leur domicile. Toute indication fautive ou erronée entraîne l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de LCHF, société organisatrice, qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Concours.

ARTICLE 10 – Limite de responsabilité

La société organisatrice ne saurait être tenue pour responsable si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté ce Concours devait être annulé, prolongé, écourté, modifié ou reporté. Tout changement fera l'objet d'informations préalables par tout moyen approprié.

Des additifs et modifications de règlement peuvent alors éventuellement être publiés pendant le Concours. Ils seront considérés comme des annexes au présent règlement.

La société organisatrice ne saurait être tenue responsable de tout dysfonctionnement du réseau « Internet » empêchant le bon déroulement du Concours notamment dû à des actes de malveillances externes. La connexion de toute personne au site et la participation au Concours se fait sous son entière responsabilité. Il appartient donc à tout participant de prendre toutes les mesures appropriées de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte due à des actes de malveillance extérieures, et notamment les virus.

La société organisatrice ne saurait davantage être tenue pour responsable au cas où un ou plusieurs participants ne pourraient se connecter au site du Concours du fait de tout défaut technique ou de tout problème lié notamment à l'encombrement du réseau.

Dans tous les cas, si le bon déroulement administratif et/ou technique du Concours est perturbé par un virus, bug informatique, intervention humaine non autorisée ou toute autre cause échappant à la société organisatrice, celle-ci se réserve le droit d'interrompre le Concours.

La société organisatrice n'est pas responsable des informations contenues sur les sites partenaires. Le contenu et les images présentes sur ces sites partenaires relèvent uniquement de la responsabilité du partenaire ou de son éditeur, conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 11 - Droits Incorporels et droit à l'image

La participation au présent concours donne aux organisateurs l'autorisation de publier dans toute manifestation publi-promotionnelle les images et créations des candidats avec noms et prénoms des auteurs ainsi que dans toutes opérations ultérieures de communication sur les marques de la société organisatrice, sans que cette utilisation ne leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur dotation.

Il est rappelé que la Société Organisatrice est titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Par conséquent, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments en dehors des cas autorisés par le présent règlement est strictement interdite.

Dans le cadre de sa participation au Concours, le participant, gagnant ou non, cède à titre irrévocable et exclusif à la Société Organisatrice et/ou ses ayants droits, l'intégralité des droits de propriété intellectuelle et artistique, en particulier les droits d'exploitation, de reproduction, de représentation et d'adaptation qu'il détiendrait sur la recette et le produit final qu'il a conçu et transmis à la Société organisatrice dans le cadre de sa participation au Concours, et ce pour tout le temps que durera la propriété littéraire et artistique du participant, auteur de la recette et de ses ayants droit d'après les législations tant françaises qu'étrangères et les conventions internationales actuelles ou futures y compris les prolongations qui pourraient être apportées à cette durée De telle sorte que la Société Organisatrice ou toute autre personne physique ou morale de son choix puisse, sans restriction, reproduire, représenter, exploiter, adapter etc. ... ces recettes, en tous formats, sur tous supports qu'ils soient actuels ou futurs, et ce par tous moyens et pour tous pays.

La présente autorisation est donc consentie pour le Monde.

Le participant garantit l'originalité de la recette qu'il a conçue et transmise à la Société Organisatrice dans le cadre du Concours et sa libre exploitation par la société organisatrice et/ou ses ayants-droits de telle sorte que la société organisatrice et/ou ses ayants droits ne soient, en aucune façon, inquiétée du fait de l'exploitation de la recette dans les conditions définies aux présentes.

La présente cession est consentie à titre gracieux et ne donnera lieu à aucune contrepartie de quelque nature que ce soit au profit du participant. Il est entendu que la Société Organisatrice ou ses ayants-droits demeurent libres d'exploiter ou non la recette.

ARTICLE 12 – Protection des données à caractère personnel

Pour participer au Concours, chaque candidat doivent nécessairement fournir certaines informations personnelles les concernant (nom, prénom, date de naissance, adresse postale, adresse email, etc.). Ces informations sont enregistrées et sauvegardées dans un fichier informatique et sont nécessaires à la gestion du concours, à la prise en compte de la participation de chaque candidat au concours, à la détermination des gagnants et à l'attribution des prix.

Par ailleurs, par l'intermédiaire du Concours, les candidats qui le souhaitent et qui ont coché la case prévue à cet effet sur le formulaire d'inscription recevront de la part de la société LCHF des courriers électroniques d'informations sur l'actualité de la marque Galbani Professionale.

Les données collectées sont destinées à la société LCHF. La société LCHF peut, dans certains cas, être amenée à communiquer les données personnelles des candidats à des tiers mais uniquement :

- A ses sous-traitants, agissant pour le compte de la société LCHF dans le cadre de la gestion du Concours, et dans le strict respect des finalités pour lesquelles lesdites données personnelles ont été collectées, ou
- En application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités publiques.

Aucune autre communication des données personnelles à des tiers ne sera effectuée par la société LCHF à moins que la société LCHF en informe les personnes concernées et obtiennent leur autorisation expresse préalable.

Ces données personnelles seront conservées dans un délai raisonnable nécessaire aux fins de traitement des données des personnes concernées.

La société LCHF met en œuvre tous les moyens nécessaires pour assurer la confidentialité et la sécurité desdites données personnelles.

Les données personnelles précitées seront traitées conformément aux dispositions de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée. Ainsi, conformément aux dispositions de la loi n° 78-17 du 6 Janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, les personnes concernées disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification ou même de radiation des données les concernant.

Ces droits peuvent être exercés à tout moment sur simple demande écrite, soit en adressant un courrier par voie postale à l'adresse suivante: Concours Pizza A Due Galbani Professionale - LCHF - Les Placis – 35230 BOURGBARRE, ou à l'adresse mail suivante : concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr

Toute demande d'accès, de rectification ou de radiation des données personnelles d'une personne concernée devra impérativement (i) être accompagnée d'une photocopie de son titre d'identité portant sa signature manuscrite, ou d'une photocopie du titre d'identité des titulaires de l'autorité parentale pour les mineurs portant leurs signatures manuscrites (ii) et préciser l'adresse à laquelle doit lui parvenir la réponse.

Les données collectées sont indispensables pour participer au concours « Pizza A Due » 2019. Par conséquent, les candidats qui exerceront leur droit d'opposition ou de suppression des données les concernant avant la fin du concours « Pizza A Due » 2019 sont réputés renoncer à leur participation.

ARTICLE 13 – LITIGES ET LOI APPLICABLE

Toute contestation ou réclamation relative au Concours devra être adressée par écrit uniquement et sous pli suffisamment affranchi, à l'adresse suivante :Concours Pizza A Due Galbani Professionale - LCHF - Les Placis - 35230 Bourgbarré

Aucune contestation ou réclamation ne sera prise en considération après 2 mois suivant la fin du délai de réception des dotations, soit après le 02/09/2019(cachet de La Poste faisant foi).

L'interprétation, la mise en œuvre et/ou les cas non prévus par le présent Règlement seront tranchés par la Société Organisatrice, dont les décisions seront souveraines et sans appel. Étant précisé qu'en cas de divergences accidentelles entre le présent Règlement et les supports du Concours, il est expressément prévu que les termes du présent Règlement auront vocation à s'appliquer.

Dans tous les cas, les Participants et la Société Organisatrice s'engagent à tenter de résoudre amiablement tout litige qui surviendrait à l'occasion du Concours.

Le Concours et le présent Règlement sont soumis au droit français.