

DOSSIER D'INSCRIPTION



Championnat de France de la Pizza 2019
14^{ème} édition



Passione per la qualità, dal 1882*



Édition 2019

Concours PIZZA A DUE

Suite au succès des 2 premières éditions, et encouragé par l'engouement des Pizzaiolos, Galbani Professionale organise en 2019, la 3^{ème} édition du Concours **Pizza a Due**.

Avec l'appui de l'APF, Association des Pizzerias Françaises, présidée par Julien Panet, l'épreuve **Pizza a Due** s'inscrit dans le 14^{ème} Championnat de France de la Pizza, qui se déroulera sur le salon Parizza le 2 avril 2019.

Inspirée du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme, l'épreuve **Pizza a Due** associe un maître Pizzaiolo et un chef cuisinier dans un exercice de créativité. Combinant l'expertise des meilleurs Pizzaiolos et l'art culinaire des chefs, le concours est placé sous le signe du lien et de la reconnaissance. Il contribue à faire émerger une pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

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

Nous sommes fiers que Simone Zanoni nous accompagne à nouveau sur la 3^{ème} édition du concours **Pizza a Due** comme Président du Jury.

À vos candidatures et très bonne préparation.

**Galbani Professionale,
Passione per la qualità, dal 1882.**

L'Équipe Galbani Professionale

Président du jury
**SIMONE
 ZANONI**

Édition
 2019

Chef du restaurant Le George*,
 Hôtel George V - Paris



Simone Zanoni qui a officié au prestigieux restaurant Gordon Ramsay du Trianon Palace de Versailles devient en septembre 2016 le Chef du restaurant méditerranéen de l'hôtel Four Seasons George V, Le George* ! Un défi pour lequel il souhaite insuffler un voyage de saveurs à travers ses assiettes.

Simone garde 100% de la carte existante et va enrichir au fil du temps l'offre de plats à partager, selon ses inspirations et ses influences. Plongé dans la gastronomie depuis l'âge de 6 ans, l'amour du Chef Simone Zanoni pour la cuisine naît d'un héritage de valeurs familiales fortes, où les concepts du partage et de la convivialité sont profondément ancrés. Simone dit qu'un plat est unique « quand on y a mis du cœur et s'il exprime un voyage de saveurs ».

Le George est aujourd'hui une expérience gastronomique conviviale. Un voyage entre la Riviera française et le nord de l'Italie. En février 2017, Simone Zanoni et son équipe sont rapidement récompensés: ils décrochent une étoile.

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

José Silva, ancien Directeur Général du Four Seasons Hôtel George V et CEA du groupe Jumeirah.

Friand de défis dès qu'il s'agit de cuisine italienne, Simone Zanoni a ouvert à Versailles le restaurant italien César by Simone Zanoni, où il propose des pizzas et des pâtes fraîches maison et continue d'exercer sa passion pour les produits frais.



Édition
2019

Concours **PIZZA A DUE**

Modalités de participation.....	p.5
L'épreuve.....	p.6
Les récompenses.....	p.8
Mon inscription	p.9

Modalités de participation

LES CANDIDATS

Le concours **Pizza a Due** Galbani Professionale est ouvert à toute personne physique majeure (18 ans), professionnelle du métier de pizzaiolo ou professionnelle des métiers de bouche. Le Pizzaiolo doit exercer dans une entreprise située en France (Corse et DOM TOM inclus). Le Chef peut exercer en France ou à l'étranger. 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 : concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr

ou à :
Concours Pizza a Due Galbani Professionale - LCHF - Les Placis - 35230 Bourgbarré.

LE JURY

Composition du Jury :

Président : *Simone Zanoni*, Chef du restaurant Le George*, Hôtel George V, Paris.

Le Jury est composé autour du Président :

- du Directeur développement Culinaire et partenariat Lactalis Consommation Hors Foyer : *Guy-Michel Venuto*,
- de Pizzaiolos champions :

Bruno Bertrand, Champion du Monde Pizza a Due 2010
Ciro Panella, Vice-Champion du Monde Pizza in Teglia 2011
Olivier Aucelli, Vice Champion du monde Pizza a Due 2012
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 = 140 € par dossier

Après sélection de leur dossier, merci aux 8 duos de finalistes d'envoyer leur règlement par chèque à l'ordre de l'Association des Pizzerias Françaises : 140€ par dossier (pour le duo). A l'adresse suivante : Concours Pizza a Due - Association des Pizzerias Françaises - 45 avenue Jean Jaurès - 92300 Levallois-Perret.

CALENDRIER de mise en place du concours

01/10/2018

Ouverture des inscriptions

15/02/2019

Date limite de dépôt des dossiers

08/03/2019

Annonce de la sélection des finalistes

02/04/2019

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 une des 6 mozzarellas citées au paragraphe « MATIÈRES PREMIÈRES ».

Durée de l'épreuve : **20 minutes.**

SÉLECTION DES CANDIDATS SUR DOSSIER

La sélection des candidats est effectuée sur dossier et soumise à l'appréciation d'un comité présidé par Simone Zanoni.

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 de la recette, de la réalisation des fiches techniques ainsi que de l'esthétique de la pizza.

Le dossier d'inscription ci-joint doit être envoyé et posté en recommandé avec accusé de réception avant le 15/02/2019, cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

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

ou par mail à l'adresse suivante :

concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr

Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone le 8 mars 2019 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 **Pizza a Due** Galbani Professionale se déroulera le 2 avril 2019 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 de leur ordre de passage au moment de l'annonce de leur 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.

Le travail du chef autant que celui du Pizzaiolo sera pris en compte. Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place.

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 : (300 points)

Préparation culinaire de la garniture sur place...notation	sur 70 points
Maîtrise des techniques.....notation	sur 50 points
Travail en duonotation	sur 50 points
Qualité des matières premières..... notation	sur 50 points
Propreté et hygiène (Tenue y compris).....notation	sur 40 points
Respect du temps accordé.....notation	sur 40 points

Note du jury de Dégustation : (300 pts x 3 personnes = 900 points)

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

Note du dossier d'inscription notation sur 50 points

Soit un total de 1250 points.

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de sa pizza (pâtons et ingrédients pour garniture), ainsi que la mozzarella Galbani Professionale qu'il aura choisie parmi les 6 ci-dessous :

- Galbani Professionale **PERFETTA Mozzarella Gros brins**
- Galbani Professionale **CUBETTI Mozzarella Cossettes**
- Galbani Professionale **OPTIMA Mozzarella râpée**
- Galbani Mozzarella di latte di Bufala **Boule 125g**
- Galbani Mozzarella di latte di Bufala **Mini billes 10g**
- Galbani Professionale Mozzarella **Mini billes 8g**

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 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€
- 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 Bulletins d'inscriptions : un pour le pizzaiolo et un pour le chef (*voir page 10*)
- Une fiche recette avec photo de la pizza (*voir page 11*)
- 2 Curriculum Vitæ avec une photo en tenue de travail : un pour le pizzaiolo et un pour le chef (*modèle préformaté disponible sur demande*)

Les dossiers sont à renvoyer impérativement **avant le 15/02/2019**,
soit en format papier à l'adresse suivante (envoi en recommandé avec AR) :
Concours Pizza a Due Galbani Professionale - 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

*Le règlement complet est disponible sur
www.galbani-professionale.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 :

.....

Comment avez-vous connu le concours ?

.....

.....

Je, soussigné(e)

Certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus, accepte le règlement du Concours

PIZZA A DUE Galbani Professionale et demande à participer aux épreuves 2019.

Fait à,

le

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 détaillés

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*



galbaniprofessionalefr

SNC L.C.H.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRÉ - Tel : 02 99 26 66 66 - Fax : 02 99 26 64 70