



REGLEMENT COMPLET

Version 1-2020 21 octobre 2021

CONCOURS PIZZA A DUE GALBANI PROFESSIONNALE 6^{ème} édition, 31 mars 2022

ARTICLE 1 – Société organisatrice

Groupe Lactalis Foodservice, 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 Bourgbarré, ci-après dénommée « **G.L.F.** » ou « **Société Organisatrice** », organise du 29 octobre 2021 au 31 mars 2022 inclus un Concours appelé : "Championnat de France Pizza A Due Galbani Professionale ", **2022** (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 2022, 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 – G.L.F. - Les Placis - 35230 Bourgbarré

Ce Concours Pizza A Due Galbani Professionale est véhiculé :

- dans la presse professionnelle
- sur les sites internet : www.galbani-professionale.fr
- sur les réseaux sociaux : page Facebook <https://www.facebook.com/galbaniprofessionalefr/> et page Instagram <https://www.instagram.com/galbaniprofessionalefr/> à compter de Octobre 2021.

ARTICLE 2 – Les candidats

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 et le Chef doivent obligatoirement exercer dans une entreprise située en France (Corse et DOM TOM inclus). Le Pizzaiolo et le Chef participeront tous les deux au concours. Ces 2 personnes peuvent faire partie du même établissement.

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

ARTICLE 3- Sujet du Concours

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 jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place, la cuisson de la pâte, l'originalité, l'esthétique de la pizza.

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 Fior Di Latte
 - . Mix Mozzarella & Emmental ESTREMO
- 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
- Galbani Ricotta 450g ou 1,5 kg
- Galbani Professionale Mascarpone 500g ou 2kg

Les candidats ont la possibilité d'effectuer une demande d'échantillons (3 produits maximum) pour tester les produits afin de définir lequel ou lesquels ils intégreront à leur recette.

La demande est à effectuer par mail auprès de Galbani Professionale à l'adresse suivante avant le 1^{er} mars 2022, date limite de dépôt des inscriptions : concoursgalbaniprofessionalepizzaadue@lactalis.fr

Présentation sur planche puis à l'assiette ou sur planche obligatoire.

Les pizzas dessert sont exclues du concours.

Les pizzas Calzone sont exclues du concours.

ARTICLE 4 - Modalités d'inscription et de participation

Pour participer au Concours, le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 01/03/2022 sur le site www.galbani-professionale.fr dans l'espace Concours Pizza a Due.

Le dossier d'inscription pour être complet doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- Bulletin d'inscription
- Fiche Recette
- Fiche Ingrédients
- CV du Chef
- CV du Pizzaiolo
- Photo du Chef
- Photo du Pizzaiolo
- Photo de la pizza

Une fois complétées, l'ensemble des pièces sont à déposer directement en ligne sur le site internet www.galbani-professionale.fr dans l'espace Concours Pizza a Due.

A noter : un seul des 2 membres du duo doit s'inscrire sur la plateforme pour y déposer le dossier d'inscription valable pour le binôme.

A compter du 1^{er} mars 2022, les dossiers seront étudiés par le Jury conformément aux conditions de la première phase de sélection décrite ci-dessous en article 5.

Les duos finalistes sélectionnés seront conviés à participer à la finale qui se déroulera le 31 mars 2022 lors du Championnat de France de la pizza 2022 (article 6).

Ces duos finalistes devront s'acquitter de **frais d'inscription, qui s'élèvent à 140 € par dossier, soit 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 15/03/2022, 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.

Conditions juridiques :

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 inexacts 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 fausse ou erronée entraînera 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 G.L.F., 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 5 – Sélection des finalistes

Dès lors que les recettes soumises seront 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
Fiche 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

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

Deux binômes seront retenus comme suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

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

La sélection des candidats est soumise à l'appréciation d'un comité présidé par Julien SERRI et Vittorio BELTRAMELLI.

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, à la description du travail réalisé et à la qualité du dossier.

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

Les duos de candidats sélectionnés seront informés par téléphone au plus tard le 8 mars 2022 et recevront à suivre une convocation écrite.

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

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, sauf justification valide.

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.

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 à 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 jeudi 31 mars 2022.

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 œuvre.

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.

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage.

Chaque candidat doit se présenter à l'Espace Concours à minima une heure avant l'heure fixée sur la convocation, en duo *Pizzaïolo & Chef*, en tenue de travail pour déposer son matériel.

Un candidat seul ne sera en aucun cas autorisé à participer sans son partenaire.

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

Si les candidats le souhaitent, Galbani Professionale peut leur fournir les produits nécessaires à la réalisation de leurs recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, à condition d'en faire la demande par mail (concours.galbaniprofessionale@fr.lactalis.com) avant le 16 mars 2022.

Liste des produits disponibles :

- Mozzarella Perfetta gros brins Galbani Professionale
- Mozzarella Cubetti cossette Galbani Professionale
- Mozzarella Optima râpée Galbani Professionale
- Mozzarella Fior Di Latte gros brins Galbani Professionale
- Mix Mozzarella et Emmental Galbani Professionale
- 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
- Galbani Ricotta 450g ou 1,5 kg
- Galbani Professionale Mascarpone 500g ou 2kg

Tous ces produits seront à récupérer sur le stand Galbani Professionale.

Les candidats, Pizzaïolo et Chef, disposeront de **20 minutes** pour préparer et cuire leur pizza. Après dégustation de leur pizza par le jury, ils la présenteront en binôme.

Le Pizzaïolo aura le droit, s'il le souhaite, de tester le four avec une pizza à blanc dans le temps de l'épreuve imparti.

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

Au moins une cuisson devra être réalisée sur place lors de la finale (*exemples* : poêler, flamber, cuire ... un ingrédient qui sera sur la pizza).

A noter : la complexité de la technique utilisée intervient dans la notation

Le Pizzaïolo devra apporter ses pâtons le jour de la finale.

Autant le travail du Chef que le travail du Pizzaïolo seront pris en compte.

Dans le temps imparti, le duo devra nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition.

- **MATERIEL :**

Les candidats devront prévoir tout le matériel qu'ils jugeront nécessaire pour :

- **Réaliser la pizza** (casseroles, poêles, couteaux, ustensiles,...). Attention, les plaques de cuisson mises à disposition sont à induction, donc prévoir le matériel de cuisson compatible.
- **Présenter la pizza entière au jury** (assiette, plat, plateau de présentation,...)
- **Réaliser 6 parts de pizza pour dégustation** (outil de découpe, assiettes de présentation, petit matériel de service ...)
- Autres accessoires si nécessaires

Le matériel devra être transporté sur l'espace Concours dans des bacs Gilac.

Aucun matériel ne sera fourni sur place hormis les plaques à induction, le four et la pelle à Pizza.

- **TENUE :**

Il est demandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier, et couvre-chef. Il sera demandé au chef de porter une toque pour identifier le Chef et le Pizzaiolo (comme c'est le cas aux championnats du monde à Parme).

Le Pizzaiolo et le Chef pourront, sous réserve d'avoir obtenu l'accord, 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 G.L.F. sur le lieu du Concours.

ARTICLE 7 – Jury et notation lors de la finale

Le jury est présidé par Julien Serri, chef des restaurants Magnà à Paris et Vittorio Beltramelli, chef du restaurant Giuse Trattoria à Paris.

Il y aura un jury Technique et un jury de Dégustation, composés autour des 2 Présidents.

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

Le jury de dégustation veille la bonne cuisson de la pâte et des ingrédients, l'harmonie des goûts et l'originalité de la recette.

Une fois la pizza préparée, elle sera apportée aux juges de dégustation par une personne membre de l'organisation du concours.

C'est seulement après la dégustation du jury que le Binôme se présentera aux juges et expliquera sa recette

- **Notation du jury Technique :**

Préparation culinaire de la garniture sur place	/ 80 points
Maîtrise et complexité des techniques (Pizzaiolo)	/ 50 points
Maîtrise et complexité des techniques (Chef)	/ 50 points
Travail en duo	/ 50 points
Tenue : Pertinence et Propreté <i>Tenue et chaussures de cuisine propre + Toque pour Chef</i> (-5 pts pour chaque oubli)	/ 15 points
Propreté et Hygiène du Matériel et du Plan de travail	/ 15 points
Temps de préparation de la pizza : _____ min	/ 40 points
- si = 20 min : 40 points	
- si entre 20 et 20min 59 secondes : 30 points	
- si entre 21 et 24 min : 0 points	
- Si 25 min ou plus : Malus - 40 points	
MALUS TAILLE. Diamètre de la pizza : _____ cm - si inférieur à 29 cm : Malus - 50 points	points
TOTAL	/ 300 points

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.

- **Notation du jury de Dégustation :**

Cuisson pâte	/ 70 points
Cuisson des ingrédients	/ 70 points
Accord choix de la pâte à pizza, choix de la garniture	/ 30 points
Goût, Equilibre des saveurs	/ 140 points
Produits de saison	/ 50 points
Créativité et Originalité	/ 140 points
MALUS Conformité recette. Si Ecart majeur vs dossier : Malus - 50 pts	points
TOTAL	/ 500 points

Les présidents auront la possibilité d'attribuer un bonus « coup de cœur » de 50 points maximum à l'équipe de leur choix.

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 duos Pizzaiolo & Chef.

Les notes données par chaque juge seront additionnées et le total déterminera le classement.

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

La décision du jury est sans appel.

Les résultats seront dévoilés à la suite de la finale et les lauréats récompensés le jour même.

ARTICLE 8 – Récompenses

Les 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 à Parme pour participer au Campionato Mondiale della Pizza pour l'épreuve Pizza A Due d'une valeur de 1250 €
- 1 journée conseil avant la finale à Parme avec Julien SERRI et Vittorio BELTRAMELLI à Paris
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom
- Publication de sa recette sur le site www.galbani-professionale.fr et sur nos réseaux sociaux

2^{ème} prix :

- 1 week-end gastronomique d'exception dans l'un des établissements Les Collectionneurs d'une valeur de 700€
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom

3^{ème} prix :

- 1 dotation de produits Galbani d'une valeur de 400€
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom

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.campionatomondialelapizza.it ou +39.421.83148

ARTICLE 9 – 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.

La Société Organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours Pizza A Due si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

ARTICLE 10 - Droits Incorporels et droit à l'image

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.

Par ailleurs, chaque candidat accepte que la Société Organisatrice puisse utiliser et exploiter les photographies et/ou vidéos prises dans le cadre du Concours notamment à des fins de communication interne et externe des marques Galbani et Galbani Professionale.

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 oeuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

ARTICLE 11 – Données personnelles

Dans le cadre du Concours « Pizza A Due », le participant sera amené à saisir des données à caractère personnel le concernant (prénom, nom, adresse électronique, etc.) dans le formulaire de participation au Concours Pizza A Due disponible sur le site Internet www.galbaniprofessionale.fr. A partir de ces données, un fichier sera constitué par la société GROUPE LACTALIS FOODSERVICE dans le cadre de la gestion du Concours Pizza A Due.

Vos données sont conservées uniquement pour la durée de participation au Concours Pizza A Due et seront supprimées dans les 12 (douze) mois suivant la clôture du Concours Pizza A Due.

L'accès aux données personnelles du participant est strictement limité aux personnes habilitées au sein de la société GROUPE LACTALIS FOODSERVICE en charge du traitement et ces personnes n'ont accès qu'aux seules données qui leur sont nécessaires dans le cadre de leurs fonctions.

Les données personnelles du participant ne seront transférées aux sous-traitants de la société GROUPE LACTALIS FOODSERVICE mentionnés ci-dessus que dans le strict respect des finalités listées ci-dessus. La société GROUPE LACTALIS FOODSERVICE peut malgré tout être amenée à communiquer les données personnelles des participants à des tiers en application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités publiques. Conformément à la Loi Informatiques et Libertés et au Règlement Général relatif à la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès à vos données personnelles, de rectification et d'effacement de vos données personnelles. Vous bénéficiez également d'un droit de limitation du traitement, d'un droit à la portabilité et d'un droit d'opposition.

Chaque participant dispose également du droit de définir ses directives relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données à caractère personnel après son décès conformément à l'article 40-1 de la Loi Informatique et Libertés.

Pour exercer ces droits, et sous réserve de justifier de votre identité, vous pouvez nous contacter par email à : DPO@lactalis.fr (Objet : « Mes données personnelles – Concours Pizza A Due ») ou par courrier à : DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO, 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval.

La société GROUPE LACTALIS FOODSERVICE fera le nécessaire pour répondre de manière satisfaisante à vos demandes. Si, pour quelle que raison que ce soit, vous considérez que la réponse n'est pas satisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).

ARTICLE 12 – 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 – G.L.F. - 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 01/09/2022 (cachet de La Poste faisant foi).

L'interprétation, la mise en oeuvre 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.

ARTICLE 13 – Dépôt, communication et interprétation du règlement

Le présent règlement est déposé chez Maître BOBIN, Huissier de justice.

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.galbani-professionale.fr entre le 29/10/2021 et le 31/03/2022. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi avant le 31/03/2022 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : « Concours Pizza A Due » - G.L.F. - Les Placis- 35230 Bourgbarré.

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du concours Pizza A Due ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la Société Organisatrice dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

PLANNING :

- . **Ouverture des inscriptions** : 29 octobre 2021
- . **Clôture des inscriptions** : 1^{er} mars 2022
- . **Annonce des finalistes** : 8 mars 2022
- . **Finale du concours Pizza A Due** : 31 mars 2022

Fait à Bourgbarré, le 27 octobre 2021