

Règlement DEFI ALPIN DE LA PIZZA

Article 1

Du 01/06/2023 au 15/10/2023 inclus, Savoieexpo (1725 Avenue du Grand Ariétaz, 73000 Chambéry) et la Maison Gammino, organisent dans le cadre du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville, le concours professionnel « Le Défi Alpin de la Pizza », accessible à l'adresse du site : <https://www.salonalpin.com/defi-alpin-de-la-pizza-2023/>

Article 2

Pour participer, il faut se rendre sur le site internet <https://www.salonalpin.com/defi-alpin-de-la-pizza-2023/> du 01/06/2023 au 15/10/2023. Sur ce site, les participants doivent s'inscrire via un formulaire. Les participants acceptent la diffusion de leurs photos, vidéo et nom sur tous les supports édités par Savoieexpo pendant et suite au concours.

Un jury de professionnels sera présent et se réunira du 06/11/2023 au 07/11/2023 pour élire les finalistes et le gagnant du concours.

Les gagnants font élection de domicile à l'adresse indiquée dans le bulletin de participation. Ce Défi est ouvert à toutes et tous (sans condition de diplôme ni de formation), seront sélectionnés les 50 premiers inscrits.

Article 3

Les inscrits participeront au Défi Alpin de la Pizza qui se déroulera pendant le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville, les lundi 6 novembre et mardi 7 novembre.

1^{ère} étape - lundi 6 novembre

- Rappel des jours et horaires de passage auprès de chaque candidat
- Etablissement des fiches de recettes d'empatement par chaque candidat selon le modèle imposé
- Réalisation en direct leur pâton (durée : 1h maximum)

Les ingrédients imposés et fournis sont les suivants :

- Farines : 00 220W ; 00 270W ; 00 340W ; 0 Bio 240W ; 0 Bio 320W ; Farine Isère T55 Local 220W ; T45 Local Extra-fine 400W ; Mix Multi-céréales Type 1, 200W ; Bio Pietra T1 250 W, Farine de Malt
- Levure fraîche Hirondelle
- Sel fin iodé
- Huile d'olive extra vierge 1^{ère} pression à froid

Le matériel suivant sera mis à disposition :

- Pétrin spirale (coefficient de réchauffement : 11)
- Balance
- Stockage des pâtons dans les frigos dédiés mise sous scellée en température imposée

(4°C) ou en température ambiante.

2^{ème} étape mardi 7 novembre selon ordre de passage.

- Sortie des pâtons, du frigo selon les renseignements indiqués dans les fiches recettes
- Etalage, garnissage et cuisson (durée : 15 min maximum)

Les ingrédients imposés et fournis sont les suivants :

- Passata fine
- Huile d'olive extra vierge 1^{ère} pression à froid
- Sel fin iodé
- Mozzarella en julienne (4 mm) artisanale Fior di Latte française
- Mozzarella en julienne (4 mm) artisanale Fior di Latte italienne

Hormis les ingrédients listés ci-dessous, des ingrédients complémentaires peuvent être amenés par les compétiteurs.

Le matériel suivant sera mis à disposition :

- Fours
- Pelle à enfourner
- Pelle à défourner

Qui fournit le matériel ?

- Par LMG sauf petit matériel par le candidat

Leurs frais de transport et d'hébergement resteront à la charge du participant.

Le jury sera composé de 3 spécialistes de la Pizza ou de la gastronomie. Les candidats seront jugés sur la base d'une grille d'évaluation sur les critères suivants :

- La taille de la Pizza (29 cm) : 10 points
- La couleur de la pâte : 10 points
- Le croustillant de la pâte : 15 points
- L'alvéolage : 15 points
- Le goût : 20 points
- Le choix de la recette d'empâtement en fonction des contraintes de maturation : 20 points
- La présentation du Pizzaiolo : 10 points

TOTAL Points : 100 points

Un seul gagnant par foyer, même nom, même adresse et même e-mail. La participation est strictement nominative et le participant ne peut en aucun cas participer sous plusieurs pseudos ou pour le compte d'autres participants. Les participants retenus seront informés personnellement par mail et/ou téléphone.

Article 4

Les 5 candidats ayant obtenu le score le plus élevé seront retenus et seront qualifiés pour participer aux finales du Championnat de France, durant le Salon PARRIZA à Paris (du 13 au 14 mars 2024).

Les prix suivants seront décernés aux 3 premiers ayant obtenu les notes les plus élevées:

1^{er} prix :

Four à pizza à sole rotative électrique - Modèle RE100 standard GAMMINO EQUIPEMENTS
d'une valeur de 13 000€

2^{ème} prix :

Bon d'achat pour des produits alimentaires chez GAMMINO TRADITION d'une valeur de 5 000€HT

3^{ème} prix :

Bon d'achat pour des produits alimentaires chez GAMMINO TRADITION d'une valeur de 3 000 €

Ces dotations ne sont ni échangeables, ni négociables, ni revendables. Les lots gagnés par des participants dont les coordonnées seraient incomplètes ou erronées ne pourront être réclamés. L'organisateur ne peut être tenu pour responsable des retards, pertes, avaries du fait des services postaux et intervenus lors de la livraison. Les dotations sont susceptibles d'être modifiées (valeur de la dotation conservée). Tout gagnant ne s'étant pas manifesté par tout moyen (appel téléphonique, courrier, mail) avant le 30/11/2023 est considéré comme ayant renoncé à son lot.

Les dotations devront être obligatoirement récupérées avant Mars 2024. Au-delà de cette date, les lots ne seront plus disponibles.

Le gain des dotations matérielles s'entend hors frais de livraison et d'installation qui restent à la charge du gagnant.

Article 5

Le règlement complet de cette opération est déposé à la SELARL OFFICIALIS Jean-Christophe AUGUSTIN Emmanuelle PARISOT Justine MARIN, 4 rue de Bonlieu 74000 ANNECY. Il est consultable sur le site <https://www.salonalpin.com/defi-alpin-de-la-pizza-2023/> Le règlement est envoyé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande à l'adresse suivante : Agence Texto - Le Défi Alpin de la pizza - 28 Impasse de la Futaie - 74960 Cran-Gevrier.

Article 6

Ce jeu est réservé aux personnes habitant en France Métropolitaine, hors DOM-TOM. Les candidats s'engagent à être disponibles les 06-07/11/2023, en Savoie, sous réserve de leur date de passage. Les dates de passage leur seront communiquées après la clôture des inscriptions la semaine du 16 octobre 2023.

Article 7

Vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données nominatives qui vous concernent (art.3 de la loi "Informatique et Libertés" du 6 Janvier 1978) en écrivant à l'adresse ci-dessous :

Agence Texto - 28 Impasse de la Futaie - 74960 Cran-Gevrier.

Article 8

Le simple fait de participer implique l'acceptation pure et simple du règlement et l'arbitrage en dernier ressort de l'huissier de justice. En cas de contestation au règlement, seul sera recevable un courrier recommandé avec avis de réception dans un délai de 1 mois après la clôture du jeu.

Les organisateurs se réservent le droit d'écourter, de proroger, de modifier ou d'annuler ce jeu si les circonstances l'exigent. Leur responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.