

# Règlement DEFI ALPIN DE LA PIZZA

## 2<sup>ème</sup> édition

### **Article 1**

Du 20/06/2025 au 15/10/2025 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, la seconde édition du concours professionnel « Le Défi Alpin de la Pizza », accessible à l'adresse du site : <https://www.salonalpin.com/defi-alpin-de-la-pizza>

### **Article 2**

L'inscription au DEFI ALPIN DE LA PIZZA est gratuite, les candidats devront s'inscrire sur le site internet <https://www.salonalpin.com/defi-alpin-de-la-pizza-2025/#cta-contents-anchor-defipizza> du 20/06/2025 au 24/10/2025. Sur ce site, les participants doivent s'inscrire via un formulaire et 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 3/11/2025 au 4/11/2025 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 40 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 3 novembre et mardi 4 novembre.

#### **1<sup>ère</sup> étape - lundi 3 novembre**

Chaque candidat doit impérativement se munir d'un bac à pâtons avec couvercle de dimension 60x40.

- Rappel des jours et horaires de passage auprès de chaque candidat
- Durée totale de l'épreuve : 1h – Comportant :
  - Etablissement des fiches de recettes d'empâtage par chaque candidat selon le modèle imposé
  - Réalisation en direct des pâtons

Les ingrédients imposés et fournis sont les suivants :

- Farines : 00 220W ; 00 270W ; 00 340W ; 0 Bio 240W ; 0 Bio 320W ; 220W ;
- Multi-céréales Type 1, 200W ; Bio Pietra T1 250 W, Farine de Malt
- Levure fraîche
- Sel fin
- Huile d'olive extra vierge

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. Les candidats déposeront, sous le contrôle d'un membre organisateur, leurs pâtons et signeront une feuille d'émargement.
- Les bacs à pâtons doivent être apportés avec leurs couvercles.

2<sup>ème</sup> étape mardi 4 novembre selon ordre de passage.

- Sortie des pâtons à la charge des candidats selon l'horaire souhaité du frigo et les renseignements indiqués dans les fiches recettes. Les candidats se présenteront auprès des équipes afin de sortir leurs pâtons et de signer une feuille d'émargement.
- Etalage, garnissage et cuisson et présentation aux membres du jury (durée totale de l'épreuve : 15 min maximum)
- Présentation de la pizza sur une planche personnelle à la charge du candidat
- Il est demandé aux candidats d'anticiper 1h à 2h en avance par rapport à leur heure de passage selon le déroulé du défi lors de la 2<sup>nde</sup> journée.
- La remise des prix se déroulera en fin de journée le mardi 4 novembre à partir de 17h30. Chaque candidat devra veiller à rester disponible pour la remise des prix.

Les ingrédients imposés et fournis sont les suivants :

- Passata
- Huile d'olive extra vierge
- Sel fin
- Mozzarella en julienne (4 mm) artisanale Fior di Latte

Hormis les ingrédients listés ci-dessus, des ingrédients complémentaires peuvent être amenés et les participants peuvent venir avec leur levain, petit levain, Biga ou Poolish.

Le matériel suivant sera mis à disposition par La Maison Gammino :

- Four à pizza électrique à sole rotative RE 100
- Four à pizza à étage 2\*4 pizzas électronique GAMMINO ROSSO

Le petit matériel complémentaire non fourni par l'organisation devra être prévu 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.

Le finaliste du DEFI ALPIN DE LA PIZZA qui a remporté le concours en 2023 n'est pas autorisé à se représenter pour concourir lors de l'édition 2025.

#### **Article 4**

Les 5 candidats ayant obtenu le score le plus élevé seront retenus. Les prix suivants seront décernés :

##### **1<sup>er</sup> prix :**

Un bon d'achat chez GAMMINO EQUIPEMENTS d'une valeur de 2 500 € H.T

##### **2<sup>ème</sup> prix :**

Un bon d'achat pour des produits alimentaires chez GAMMINO TRADITION d'une valeur de 1000 €HT

##### **3<sup>ème</sup> prix :**

Un bon d'achat pour des produits alimentaires chez GAMMINO TRADITION d'une valeur de 800 € H.T.

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 30/11/2025 est considéré comme ayant renoncé à son lot.

Les 5 premiers finalistes seront qualifiés pour participer aux finales du Championnat de France.

#### **Article 5**

Le règlement complet de cette opération est consultable sur le site <https://www.salonalpin.com/defi-alpin-de-la-pizza>

Le règlement est envoyé à titre gratuit à toute personne qui en fait la demande à l'adresse suivante : Savoieexpo – 1725 Avenue du Grand Ariétaz 73 000 CHAMBERY

#### **Article 6**

Ce jeu est réservé aux personnes habitant en France Métropolitaine, hors DOM-TOM. Les candidats s'engagent à être disponibles les 03 et 04 /11/2025, en Savoie, sous réserve de leur date de passage. Les dates de passage leur seront communiquées après la clôture des inscriptions la semaine 43 (du 20 au 24 octobre 2025).

#### **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 :

Savoieexpo - DEFI ALPIN DE LA PIZZA - 1725 Avenue du Grand Ariétaz 73 000 CHAMBERY

#### **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.