



RÉGLEMENT

COUPE DE FRANCE

LUNDI 01 ET MARDI 02 JUIN 2026 À MONTEUX

PIZZA CLASSIQUE

Article 1 :

- La Coupe de France est organisée par la Fédération des Pizzaiolos de France, en collaboration avec ses partenaires.

Article 2 :

- La Coupe de France se déroulera le lundi et mardi 01 et 02 juin 2026 à Montoux, dans les locaux de Pizza Store Distribution.

Article 3 :

- Peuvent y participer tous les pizzaiolos français et étrangers, âgés d'au minimum 17 ans.

Article 4 :

- À leur arrivée, les participants devront obligatoirement signaler leur présence à l'accueil. Un tirage au sort sera effectué à l'avance afin de déterminer l'heure de passage de chaque participant. Cette information leur sera communiquée.

Article 5 :

- Les participants concourront dans la catégorie : Pizza Qualité Classique.
- Pour la notation du concours Pizza Qualité Classique, plusieurs critères seront pris en compte : hygiène, dextérité devant le four, esthétique, goût et cuisson.
- Un juge de table attribuera une note sur l'élaboration de la pizza devant le four, en tenant compte des deux premiers critères cités ci-dessus.
- La pizza sera ensuite présentée de manière anonyme à un jury international composé exclusivement de grands professionnels de la pizza et de la cuisine, ainsi qu'à un jury amateur (client lambda). Chaque membre du jury attribuera une note pour le goût, la cuisson et l'esthétique.

Article 6 :

- La seule obligation technique est de présenter une pizza ronde. Les concurrents utiliseront, au choix, un four électrique ou un four bois/gaz. Aucun changement d'ordre de passage ne pourra être accepté. Chaque participant sera appelé à concourir selon l'ordre établi.
- Avant son passage, il pourra utiliser un espace de préparation équipé d'une plaque de cuisson. Sous la surveillance du juge de table, le pizzaiolo préparera sa pizza et la fera cuire pour une durée totale ne devant pas excéder 15 minutes.
- Chaque concurrent utilisera ses propres produits. L'organisation fournira uniquement les ustensiles usuels. Toutes les techniques d'étalage seront acceptées, la notation portant uniquement sur l'aisance et le résultat final.
- Aucune mise en scène ne sera acceptée : la présentation de la pizza se fera sur un présentoir neutre fourni par l'organisation. La pizza, présentée anonymement au jury, sera ensuite découpée en parts par celui-ci afin d'être goûtée et jugée.
- Les membres du jury attribueront une note pour chacune des qualités requises. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 7 :

- L'organisation se réserve l'ensemble des droits publicitaires concernant les vainqueurs, ainsi que l'utilisation de tous supports photographiques et vidéo, sans aucune contrepartie envers les participants.

Article 8 :

- La remise des prix aura lieu le mardi 02 juin 2026 à 18 h. Afin de clôturer la journée sous le signe de la convivialité, un verre de l'amitié sera offert.

PIZZA TEGLIA

Article 1 :

- La Coupe de France Teglia est organisée par la Fédération des Pizzaiolos de France, en collaboration avec ses partenaires.

Article 2 :

- La Coupe de France Teglia se déroulera le lundi et mardi 01 et 02 juin 2026 à Monteux, dans les locaux de Pizza Store Distribution.

Article 3 :

- Peuvent y participer tous les pizzaiolos français et étrangers, âgés d'au minimum 17 ans révolus.

Article 4 :

- À leur arrivée, les participants devront obligatoirement signaler leur présence à l'accueil. Un tirage au sort sera effectué à l'avance afin de déterminer l'heure de passage de chaque participant. Cette information leur sera communiquée.

Article 5 :

- Les participants concourront dans la catégorie Pizza Teglia.
- Pour la notation du concours Pizza Teglia, plusieurs critères seront pris en compte : hygiène, dextérité devant le four, esthétique, goût et cuisson. Un juge de table attribuera une note sur l'élaboration de la pizza devant le four, en tenant compte des deux premiers critères cités ci-dessus.
- La pizza sera ensuite présentée de manière anonyme à un jury international composé exclusivement de grands professionnels de la pizza et de la cuisine. Chaque membre du jury attribuera une note pour le goût, la cuisson et l'esthétique. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 6 :

- La seule obligation technique est de présenter une pizza cuite, réalisée dans un moule rectangulaire ou rond ; toutes les dimensions sont autorisées. Les concurrents utiliseront exclusivement un four électrique.
- Aucun changement d'ordre de passage ne pourra être accepté. Chaque participant sera appelé à concourir selon l'ordre établi. Avant son passage, il pourra utiliser un espace de préparation équipé d'une plaque de cuisson.
- Sous la surveillance du juge de table, le pizzaiolo préparera sa pizza et la fera cuire pour une durée totale ne devant pas excéder 25 minutes.
- Pour les pizzaiolos faisant pousser la pâte directement dans la teglia, celle-ci devra être étalée devant le juge, et le temps sera décompté dans les 25 minutes imparties.
- Chaque concurrent utilisera ses propres produits. L'organisation fournira uniquement les ustensiles usuels. Toutes les techniques d'étalage seront acceptées, la notation portant uniquement sur l'aisance et le résultat final.
- Aucune mise en scène ne sera acceptée : la présentation de la pizza se fera sur un présentoir neutre fourni par l'organisation. La pizza, présentée anonymement au jury, sera ensuite découpée en parts afin d'être goûtée et jugée.
- Les membres du jury attribueront une note pour chacune des qualités requises. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 7 :

- L'organisation se réserve l'ensemble des droits publicitaires concernant les vainqueurs, ainsi que l'utilisation de tous supports photographiques et vidéo, sans aucune contrepartie envers les participants.

Article 8 :

- La remise des prix aura lieu le mardi 02 juin 2026 à 18 h. Afin de clôturer la journée sous le signe de la convivialité, un verre de l'amitié sera offert.

PIZZA DESSERT

Article 1 :

- La Coupe de France Pizza Dessert est organisée par la Fédération des Pizzaiolos de France, en collaboration avec ses partenaires.

Article 2 :

- La Coupe de France Pizza Dessert se déroulera le lundi et mardi 01 et 02 juin 2026.

Article 3 :

- Peuvent y participer tous les pizzaiolos français et étrangers, âgés d'au minimum 17 ans révolus.

Article 4 :

- À leur arrivée, les participants devront obligatoirement signaler leur présence à l'accueil. Un tirage au sort sera effectué à l'avance afin de déterminer l'heure de passage de chaque participant. Cette information leur sera communiquée.

Article 5 :

- Les participants concourront dans la catégorie Pizza Dessert.
- Pour la notation du concours Pizza Dessert, plusieurs critères seront pris en compte : hygiène, dextérité devant le four, esthétique, goût et cuisson. Un juge de table attribuera une note sur l'élaboration de la pizza devant le four, en tenant compte des deux premiers critères cités ci-dessus.
- La pizza sera ensuite présentée de manière anonyme à un jury international composé exclusivement de grands professionnels de la pizza et de la cuisine. Chaque membre du jury attribuera une note pour le goût, la cuisson et l'esthétique. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 6 :

- La seule obligation technique est de présenter une pizza ronde d'un diamètre minimum de 29 cm. Les concurrents utiliseront, au choix, un four électrique ou un four bois/gaz. Aucun changement d'ordre de passage ne pourra être accepté. Chaque participant sera appelé à concourir selon l'ordre établi.
- Avant son passage, il pourra utiliser un espace de préparation équipé d'une plaque de cuisson. Sous la surveillance du juge de table, le pizzaiolo préparera sa pizza et la fera cuire pour une durée totale ne devant pas excéder 15 minutes.
- Chaque concurrent utilisera ses propres produits. L'organisation fournira uniquement les ustensiles usuels. Toutes les techniques d'étalage seront acceptées, la notation portant uniquement sur l'aisance et le résultat final.
- Aucune mise en scène ne sera acceptée : la présentation de la pizza se fera sur un présentoir neutre fourni par l'organisation. La pizza, présentée anonymement au jury, sera ensuite découpée en parts afin d'être goûtée et jugée.
- Les membres du jury attribueront une note pour chacune des qualités requises. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 7 :

- L'organisation se réserve l'ensemble des droits publicitaires concernant les vainqueurs, ainsi que l'utilisation de tous supports photographiques et vidéo, sans aucune contrepartie envers les participants.

Article 8 :

- La remise des prix aura lieu le mardi 02 juin 2026 à 18 h. Afin de clôturer la journée sous le signe de la convivialité, un verre de l'amitié sera offert.

Article 1 :

- La Coupe de France Pala est organisée par la Fédération des Pizzaiolos de France, en collaboration avec ses partenaires.

Article 2 :

- La Coupe de France Pala se déroulera le lundi et mardi 01 et 02 juin 2026 à Monteux, dans les locaux de Pizza Store Distribution.

Article 3 :

- Peuvent y participer tous les pizzaiolos français et étrangers, âgés d'au minimum 17 ans révolus.

Article 4 :

- À leur arrivée, les participants devront obligatoirement signaler leur présence à l'accueil. Un tirage au sort sera effectué à l'avance afin de déterminer l'heure de passage de chaque participant. Cette information leur sera communiquée.

Article 5 :

- Les participants concourront dans la catégorie Pizza Pala.
- Pour la notation du concours Pizza Pala, plusieurs critères seront pris en compte : hygiène, dextérité devant le four, esthétique, goût et cuisson. Un juge de table attribuera une note sur l'élaboration de la pizza devant le four, en tenant compte des deux premiers critères cités ci-dessus.
- La pizza sera ensuite présentée de manière anonyme à un jury international composé exclusivement de grands professionnels de la pizza et de la cuisine. Chaque membre du jury attribuera une note pour le goût de la pâte et des ingrédients, la cuisson de la pâte et des ingrédients, ainsi que l'esthétique. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 6 :

- La seule obligation technique est de présenter une pizza cuite. Le concours Pizza Pala se déroulera exclusivement dans des fours électriques.
- Pour cette catégorie, la pizza devra avoir des dimensions minimales de 45 à 50 cm x 25 à 30 cm. La durée maximale de la compétition est fixée à 20 minutes.
- Aucun changement d'ordre de passage ne pourra être accepté. Chaque participant sera appelé à concourir selon l'ordre établi. Avant son passage, il pourra utiliser un espace de préparation équipé d'une plaque de cuisson.
- Sous la surveillance du juge de table, le pizzaiolo préparera sa pizza et la fera cuire pour une durée totale ne devant pas excéder 20 minutes.
- Chaque concurrent utilisera ses propres produits. L'organisation fournira uniquement les ustensiles usuels. Toutes les techniques d'étalage seront acceptées, la notation portant uniquement sur l'aisance et le résultat final.
- Aucune mise en scène ne sera acceptée : la présentation de la pizza se fera sur un présentoir neutre fourni par l'organisation. La pizza, présentée anonymement au jury, sera ensuite découpée en parts afin d'être goûtée et jugée.
- Les membres du jury attribueront une note pour chacune des qualités requises. Les notes attribuées par chaque juge seront additionnées et le total déterminera la note finale pour le classement. Aucune décision du jury ne pourra faire l'objet d'un recours.

Article 7 :

- L'organisation se réserve l'ensemble des droits publicitaires concernant les vainqueurs, ainsi que l'utilisation de tous supports photographiques et vidéo, sans aucune contrepartie envers les participants.

Article 8 :

- La remise des prix aura lieu le mardi 02 juin 2026 à 18 h. Afin de clôturer la journée sous le signe de la convivialité, un verre de l'amitié sera offert.