



COMPAGNON PIZZAIOLO

FATTO BENE. FATTO VERO. FATTO GIUSTO.



TRANSFORMER SA PARTICIPATION À UN CONCOURS DE PIZZA, EN ATOUT MARKETING

Des astuces concrètes testées et approuvées par des artisans
Fatto bene. Fatto vero. Fatto giusto.



+32 (0)475 303314

NOUS REJOINDRE

@grebrotcorne



PLAN D'ATTAQUE

➔	Participer change ta carrière	→	Page 03
➔	Créer l'attente	→	Page 04
➔	Communiqué de presse	→	Page 05
➔	Partager l'action	→	Page 06
➔	Capitaliser	→	Page 07
➔	Rendre visible ton passage	→	Page 08
➔	Dans la durée	→	Page 09
➔	Conclusion	→	Page 10



POURQUOI

PARTICIPER CHANGE TA CARRIÈRE

Participer à **un concours de pizza** lorsqu'on est un pizzaiolo consciencieux, ce n'est pas seulement cuisiner devant un jury. C'est **une arme marketing pour ta pizzeria** :

chaque client veut manger **là où « le chef est allé en concours »**. Moralité : ton inscription n'est pas une dépense, c'est **un investissement** en notoriété.



Greg Brotcorne
CEO

*“Ce guide regroupe
5 leviers
actionnables pour vous
aider à aller plus vite
dans le
développement de
votre pizzeria.”*



1. AVANT LE CONCOURS – CRÉER L'ATTENTE



- Annonce ton inscription : sur Facebook/Instagram, explique que tu représentes ta ville.
- Préviens tes clients réguliers et propose-leur de voter ou donner des idées pour ta recette.
- Utilise l'affiche officielle ou les visuels du Grand Prix dans ta vitrine / tes réseaux sociaux.
- Prépare un communiqué de presse simple (1 page) à envoyer aux médias locaux.





COMMUNIQUÉ DE PRESSE (ANNONCE DE PARTICIPATION)



OBJET (email aux rédactions)

[Ville] : la pizzeria [Nom de l'établissement] participera au Grand Prix de France de la Pizza (14-15 octobre 2025)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

[Ville], le [date d'envoi]

[Nom de l'établissement] représentera [Ville/territoire] au Grand Prix de France de la Pizza 2025

Les 14 et 15 octobre 2025, le Grand Prix de France de la Pizza réunira 70 pizzaiolos au Parc de l'Atlantique (Villebon-sur-Yvette, région parisienne).

La pizzeria [Nom de l'établissement] y participera pour défendre une vision artisanale et éthique de la pizza, portée par son chef [Nom et prénom].

Les faits

- Qui ? [Nom de l'établissement] – Chef pizzaiolo : [Nom, prénom]
- Quoi ? Participation au Grand Prix de France de la Pizza 2025 (épreuve unique, valeurs "pizza éthique" : qualité, hygiène, transparence)
- Quand ? 14-15 octobre 2025
- Où ? Parc de l'Atlantique, 6 Av. d'Ouessant, 91140 Villebon-sur-Yvette
- Pourquoi ? Se challenger, progresser (masterclass incluse), partager un savoir-faire, et valoriser l'image de [Ville/territoire]

Une aventure artisanale

- Au-delà de la compétition, [Nom de l'établissement] prépare une recette [brève description : pâte, fermentation, ingrédients clés locaux, filière, bio...].
- La maison souhaite associer ses clients à l'aventure : tests recettes en boutique, pizza "Grand Prix" en édition limitée et collecte d'avis seront organisés à partir du [date].

Citations

- « Participer au Grand Prix, c'est sortir de sa zone de confort et ramener des idées concrètes pour nos clients. On y va pour apprendre, partager et représenter [Ville/territoire] avec fierté. » – [Nom, prénom], chef pizzaiolo, [Nom de l'établissement]
- « La dynamique du Grand Prix va créer une émulation positive : en équipe, avec nos clients, et dans tout notre quartier. » – [Porte-parole, fonction]

Visuels & ressources

- Photos (équipe, laboratoire, pizza "Grand Prix") : lien à insérer (Drive/Dropbox)
- Affiche & éléments visuels : lien à insérer
- Charte rapide (logo + mentions) : lien à insérer

À propos de [Nom de l'établissement]

- Fondée en [année] à [Ville], [Nom de l'établissement] propose des pizzas [style/cahier des charges : levain, longue fermentation, bio, IGP, etc.], avec un engagement sur [valeurs : origine, transparence, traçabilité, anti-gaspillage...].
- Adresse : [adresse complète] • Horaires : [horaires] • Site : [URL] • Instagram/Facebook : [@compte]
- Contacts presse [Nom, prénom] – [fonction]
- Tél. : [numéro] • Email : [email]

Note aux rédactions : le Grand Prix de France de la Pizza (14-15/10/2025) est organisé par Compagnon Pizzaiolo (partenaires : Epasta, Molino Magri, ItalForni) et  le site de la pizza éthique. Une masterclass est incluse pour les participants. Plus d'infos : [lien officiel à insérer].



2. PENDANT LE CONCOURS – PARTAGE L'ACTION

- Publie des stories ou photos du concours, du kit officiel, de ton passage.
- Tague les partenaires, sponsors et le Grand Prix pour maximiser la visibilité.
- Fais une courte vidéo 'dans les coulisses' que tu pourras ensuite réutiliser.
- Envoie un petit message à ta base client : 'Aujourd'hui je représente [ta ville] au GP2025 !'





3. APRÈS LE CONCOURS – CAPITALISER SUR L'ÉVÉNEMENT

- Publie ton diplôme et raconte ton expérience, peu importe le classement.
- Fais un post avec photo de ton équipe qui t'a soutenu.
- Prépare une Pizza spéciale 'Grand Prix' et mets-la à la carte.
- Fais un deuxième communiqué de presse : résultats, ressenti, projet futur.





XXXX

4. DANS TA PIZZERIA – RENDRE VISIBLE TON PASSAGE

- Diffuse une affiche ou visuel officiel du concours à côté de ta caisse.
- Affiche diplôme et photos dans la salle.
- Ajoute un encart sur ta carte/menu : 'Candidat Grand Prix de France 2025'.
- Distribue des flyers remerciant tes clients de leur soutien.



5. DANS LA DURÉE – ENTRETENIR LE STORYTELLING



- Mentionne régulièrement ton passage en concours dans ta communication.
- Ajoute la mention sur Google My Business, site web et réseaux.
- Raconte l'histoire à chaque nouvel arrivant ou journaliste local.
- Transforme cette expérience en storytelling pour renforcer ton identité éthique et artisanale.





CONCLUSION: PETITS GESTES, GRANDS RÉSULTATS

Si tu veux aller plus loin, je suis là pour toi :

- Rejoindre le Label Compagnons Pizzaiolos pour valoriser ton savoir-faire
- Suivre une formation pour optimiser tes méthodes
- Trouver le meilleur matériel pour gagner en vitesse et régularité

« Chaque participation est une victoire en soi, elle élève ton image et nourrit ton récit. »

Greg



✉ E-mail
gregory@compagnon-pizzaiolo.com

🌐 Website
www.compagnopizzaiolo.com

📍 Mon atelier
123 Anywhere St., Any City, ST 12345

📞 Phone
+32 (0)475 303314 (B)
+33 (0)6 70160815 (F)