

🏆 Règlement Officiel – Forza Sana Pizza GP 2025

Le Grand Prix de France de la Pizza



Préambule

Forza Sana Pizza GP 2025 est un concours national organisé par le label Compagnon Pizzaiolo, en collaboration avec Epasta, Molino Magri et ItalForni, destiné à valoriser les pizzaiolos engagés dans une démarche saine, éthique et qualitative. Héritier direct du Championnat de France de la Pizza Éthique, cet événement promeut la pizza artisanale sous toutes ses formes, dans le respect du consommateur, de l'environnement et des valeurs du métier.

Il s'inscrit dans la dynamique du Campionato Mondiale della Pizza Etica, organisé en Italie.

Article 1 – Organisation

Le concours est organisé par le label Compagnon Pizzaiolo, en partenariat avec Epasta.

L'objectif est de mettre en valeur l'excellence, la créativité et l'engagement éthique des pizzaiolos, à travers un défi original, convivial et équitable.

Article 2 – Date et Lieu

Le concours se déroulera : 📅 Les mardi 14 et mercredi 15 octobre 2025, de 9h00 à 18h00, en région parisienne, dans les locaux de notre partenaire : **Parc de l'Atlantique – 6 Avenue d'Ouessant – 91140 Villebon-sur-Yvette – France**

⚠️ En cas d'indisponibilité du lieu ou de contrainte technique majeure, les organisateurs se réservent le droit de modifier le lieu, en informant les participants dans les meilleurs délais.

Article 3 – Participants et Conditions

La participation est ouverte :

✅ À tous les pizzaiolos professionnels ou amateurs passionnés, majeurs quelque soit la nationalité

✅ Aux artisans partageant les valeurs de qualité, d'éthique et de santé

Nombre de participants : limité à 70 candidats maximum, selon la capacité d'accueil.

Accompagnement : chaque participant peut venir avec une seule personne (+27 €, port du kit officiel obligatoire).

Assurance : chaque candidat déclare être conscient des risques liés à la pratique culinaire (brûlures, coupures, etc.) et s'engage à disposer d'une assurance responsabilité civile valide.

Article 4 – Inscriptions

Les inscriptions s'effectuent exclusivement via le site officiel ou auprès des partenaires du label.

L'inscription est validée uniquement après règlement des frais de participation : 97 € TTC, comprenant :

📦 Le kit officiel du concours (T-shirt, casquette, tablier, diplôme)

🍕 La participation au concours

🎁 L'accès à la MasterClass exclusive offerte gracieusement par Molino Magri

🕒 Les inscriptions seront clôturées dès que le quota maximal est atteint. Chaque candidat recevra une confirmation après validation de son inscription.

Article 5 – Déroulement du concours

Catégorie unique ouverte à tous les styles de pizza, notamment :

🍕 Pizza Napolitaine contemporaine 🍕 Pizza Classica Romana 🍕 Pizza in Teglia 🍕 Pizza alla Pala 🍕 Pizza in Padelino, etc.

Éléments évalués :

✓ Maîtrise technique et gestuelle

✓ Qualité de l'empâtement (pâte maison obligatoire, à apporter par le candidat)

✓ Engagement éthique et cohérence des actes

Déroulement :

- Tirage au sort le matin du 14, des passages par groupe de 4 candidats, sur un espace de travail commun
- Découverte d'un panier d'ingrédients surprise fourni par Epasta et ses partenaires
- 30 minutes de préparation avec le matériel mis à disposition (plaque électrique, mixeur, coutellerie...)
- Nettoyage de l'espace noté par un juge dédié
- 15 minutes pour la cuisson et la présentation finale de la pizza



Catégorie spéciale "Greg Brotcorne – Pizza Plant-Based"

Récompense dédiée à la meilleure pizza 100 % végétale, élaborée sur une pâte la plus éthique possible.

Article 6 – Jury et Évaluation

Le jury se compose de deux équipes de trois juges. Critères d'évaluation :

✓ Présentation et esthétique

✓ Goût et équilibre

✓ Texture et cuisson

✓ Qualité et éthique de l'empâtement

✓ Engagement éthique (traçabilité, procédés respectueux de la santé et de l'environnement)

Le président du jury centralise les notes en temps réel pour établir le classement final immédiatement après les épreuves.