

COMMUNIQUÉ DE PRESSE NATIONAL
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

La référence canadienne de l'excellence en pizza arrive à Montréal en octobre

La Compétition Pizza d'Or réunira des pizzaiolos professionnels, des leaders de l'industrie et certains des plus grands noms du monde de la pizza pour deux jours de compétition, de formation et de rencontres.

MONTREAL, QC – Septembre 2026 – La communauté canadienne de la pizza se prépare à viser l'or.

Présentée par **Saputo**, la **Compétition Pizza d'Or** fera ses débuts à Montréal **les 6 et 7 octobre 2026**, au **Centre des sciences de Montréal**, et accueillera des pizzaiolos professionnels de partout au Canada, qui tenteront de décrocher une reconnaissance nationale et une part des **21 000 \$ en prix**.

Créée pour établir une nouvelle **référence canadienne de l'excellence en pizza**, la Compétition Pizza d'Or souligne le talent, la passion et le savoir-faire qui façonnent aujourd'hui l'industrie. Elle rend hommage aux traditions qui ont marqué le métier, tout en réunissant les personnes qui définiront son avenir.

Les participants s'affronteront dans **six catégories**, chacune représentant une approche distincte de l'art de la pizza : style napolitain, livraison, new-yorkais, Détroit/à la poêle, romain et création.

Dans chaque catégorie, les participants se disputeront **des prix de 2 000 \$ (or), 1 000 \$ (argent) et 500 \$ (bronze)**. **Six catégories. Six façons de concourir. Une occasion unique d'établir la référence absolue.**

Jury international

Le jury sera dirigé par **la juge en chef Diana Cline**, considérée comme la « reine de la pizza du Canada ». Chef pizzaiola artisanale, concurrente et juge primée à plusieurs reprises à l'échelle internationale, elle compte plus de 35 ans d'expérience dans l'industrie.

Diana Cline sera entourée d'un groupe de professionnels accomplis de la pizza et de la restauration : **Mirko D'Agata, Carmelo Vadicchino, Fabrizio Iocco, Chris Beall, Dexter Leung, Saverio Pileggi et Sébastien Pertugia**. D'autres noms seront annoncés dans les prochaines semaines.

M. D'Agata, chef exécutif de Pizzeria N0.900, directeur de l'École AVPN de Montréal, champion du monde 2026 de la pizza à la poêle et meilleur pizzaiolo de l'année 2026, animera également une **classe de maître sur la scène principale le 6 octobre**, offrant ainsi aux participants l'occasion d'apprendre directement auprès de l'une des figures de proue du secteur avant le début de la compétition.

En tant que participant et formateur, M. D'Agata considère la Compétition Pizza d'Or comme une vitrine importante pour reconnaître les talents, faire progresser le métier et renforcer la communauté professionnelle des pizzaiolos au Canada.

« La communauté canadienne des pizzaiolos regorge de talents, et des concours comme la Compétition Pizza d'Or offrent à ces derniers l'occasion de se dépasser, d'apprendre les uns des autres et de faire progresser l'art de la pizza », explique Mirko D'Agata. « C'est passionnant d'assister à un événement qui rassemble les acteurs du secteur tout en mettant à l'honneur le savoir-faire, la rigueur et la passion qui se cachent derrière une pizza vraiment exceptionnelle. »

Invité spécial : le chef Chuck Hughes

Le célèbre chef montréalais et personnalité de la télévision **Chuck Hughes** se joindra à la Compétition Pizza d'Or le **7 octobre à titre de juge invité spécial**. Il apportera une perspective culinaire locale à cet événement national en rencontrant les concurrents, en échangeant avec les participants et en prenant part à des activités spéciales.

Inscription des participants

Les pizzaiolos professionnels qui souhaitent participer à la compétition à Montréal peuvent soumettre leur candidature à goldpizza.ca/fr/compete.

Assister à la Compétition Pizza d'Or

La Compétition Pizza d'Or est un événement destiné aux professionnels des services alimentaires, aux membres des industries de la pizza et de l'hôtellerie-restauration, ainsi qu'aux invités des participants inscrits. L'admission générale donne accès à la salle de compétition, à l'espace des exposants et au programme des ateliers de maître de la Compétition Pizza d'Or. **Les billets et l'information sur l'événement sont disponibles sur goldpizza.ca/fr.**

CONTACT MÉDIAS

S&S Event Group Inc.

Compétition Pizza d'Or

Courriel : info@goldpizza.ca

Site web : goldpizza.ca/fr | **Instagram/Facebook :** @goldpizzacompetition

À PROPOS DE LA COMPÉTITION PIZZA D'OR

La **Compétition Pizza d'Or** est un concours national professionnel dédié à la pizza, créé pour souligner le savoir-faire, l'innovation et l'excellence au sein de l'industrie canadienne de la pizza. Réunissant des pizzaiolos, des exploitants, des juges, des fournisseurs et des leaders de l'industrie, la Compétition Pizza d'Or allie une compétition de haut niveau à des activités de formation, des occasions de réseautage et des possibilités de renforcer la communauté professionnelle canadienne de la pizza.

À PROPOS DE SAPUTO

Fondée à Montréal en 1954, **Saputo** est l'un des plus grands transformateurs laitiers au monde et l'un des principaux fabricants de fromage et transformateurs de lait de consommation et de crème au Canada. Par l'intermédiaire de **Saputo Services alimentaires**, la Société accompagne les restaurants, les chefs cuisiniers et les exploitants du secteur des services alimentaires grâce à une large gamme de fromages et de produits laitiers conçus pour les cuisines professionnelles. Pour en savoir plus, rendez-vous sur saputoservicesalimentaires.ca.