



Compétition Pizza d'Or 2026

Règlement et modalités

PRÉSENTÉ PAR :



RÈGLES GÉNÉRALES

Tous les participants doivent être des professionnels œuvrant dans l'industrie de la pizza. **Toutes les pizzas doivent être préparées avec des fromages Saputo.** Tous les fromages Saputo seront fournis gratuitement. Veuillez [cliquer ici](#) pour consulter la liste des fromages qui seront disponibles sur place.

Les participants auront accès à un espace de préparation équipé de réfrigérateurs avant le début de la compétition. Les participants sont responsables d'apporter tout équipement ou outil spécialisé nécessaire à la préparation de leurs pizzas.

Tous les ingrédients doivent être entièrement préparés et tranchés à l'avance avant la compétition. Des planches à découper et un nombre limité de couteaux seront disponibles sur place; toutefois, les participants doivent prévoir d'arriver avec tous leurs ingrédients prêts à être assemblés et en quantité suffisante pour préparer deux pizzas pour chaque catégorie dans laquelle ils sont inscrits.

Les concurrents des catégories « style livraison », « style Détroit/à la poêle », « style romain (al taglio) », « style new-yorkais » et « style créatif/non traditionnel » disposeront de 20 minutes pour préparer deux pizzas identiques, dont une sera choisie par le participant pour être présentée aux juges. Les participants doivent cuire leurs pizzas et nettoyer leur poste de travail dans le délai imparti de 20 minutes. Tout dépassement de ce délai entraînera une déduction de points sur la note finale et pourrait également entraîner une disqualification.

Les concurrents de la catégorie « style napolitain » disposeront d'un maximum de 10 minutes pour préparer deux pizzas identiques et nettoyer leur poste de travail. Tout dépassement de ce délai entraînera une déduction de points sur la note finale et pourrait également entraîner une disqualification. Des détails concernant les fours qui seront disponibles durant la compétition seront communiqués ultérieurement.

RÈGLES PAR CATÉGORIE

Style napolitain

Les participants apportent leur pâte, leur sauce, leurs garnitures et leurs épices. Ils doivent présenter une pizza Margherita, une pizza Margherita extra ou une pizza marinara, selon les définitions suivantes :

- **Pizza Margherita** : tomates italiennes concassées, mozzarella fraîche, fromage râpé, huile d'olive extra vierge, basilic frais
- **Pizza Margherita extra** : tomates italiennes concassées, tomates cerises hachées, mozzarellas fraîches, fromage râpé, huile d'olive extra vierge, basilic frais
- **Pizza marinara** : tomates italiennes concassées, sel, ail frais, origan, huile d'olive

La pizza terminée ne doit pas dépasser 35 cm de diamètre.

Style livraison

Les participants apportent leur pâte, leur sauce, leurs garnitures et leurs épices. Ils doivent utiliser une sauce tomate rouge. Un maximum de trois (3) garnitures parmi les suivantes est permis : pepperoni, saucisse, bacon, jambon, champignons, poivrons, tomates, oignons et olives. Veuillez noter que différentes variétés d'une même garniture comptent comme une seule (1) garniture. AUCUNE précuisson (*par-bake*) n'est permise. Une fois la pizza enfournée, SEUL un filet d'huile d'olive extra vierge (infusée ou non) est autorisé. AUCUNE autre garniture, ni basilic frais, fromage, épice ou autre touche finale ne peut être ajouté après l'enfournement. Les pizzas de cette catégorie doivent être des pizzas rondes traditionnelles, d'un diamètre compris entre 12 pouces et 18 pouces (30,5 cm à 46 cm). Une pizza sera disqualifiée si les juges jugent qu'elle contient trop de garnitures ou des garnitures non autorisées.

Style new-yorkais

Les participants apportent leur pâte, leur sauce, leurs garnitures et leurs épices. Les pizzas doivent être étirées à la main, rondes, minces au centre et avec un rebord surélevé. Les pizzas de style new-yorkais doivent être cuites directement sur la sole du four. Elles doivent avoir un diamètre minimal de 18 pouces (46 cm). Les garnitures sont limitées aux suivantes : sauce tomate, mélange de fromages et une (1) garniture supplémentaire.

Style Détroit/à la poêle

Les participants apportent leur pâte, leur sauce, leurs garnitures et leurs épices. Toutes les pizzas doivent être cuites dans des moules ou plaques. La précuisson (*par-bake*) avant le début du délai de 20 minutes est permise. Aucune restriction ne s'applique aux garnitures. Cette catégorie comprend les pizzas siciliennes, de style Détroit, de style « grand-mère » et grecques, ainsi que tout autre style de pizza en plaque ou moule non inclus dans une autre catégorie.

Style romain (al taglio)

Les participants apportent leur pâte, leur sauce, leurs garnitures et leurs épices. Cette catégorie comprend les versions minces et épaisses. Les pizzas doivent respecter les critères ci-dessous. Aucune restriction ne s'applique aux garnitures.

- **Teglia romana** : pizza cuite dans un moule en tôle bleue, hydratation de la pâte entre 75 % et 100 %. La précuisson (*par-bake*) avant le début du délai de 20 minutes est permise.
 - **Pala romana** : pizza cuite directement sur la pierre, hydratation de la pâte entre 70 % et 80 %
 - **Tonda romana** : pizza très mince et ronde, préparée avec des pâtons d'environ 180 g (6 onces), étirée à la main ou au rouleau, hydratation d'environ 50 %
-

Style créatif/non traditionnel

Les participants apportent leur pâte, leur sauce, leurs garnitures et leurs épices. Aucune restriction ne s'applique quant à la pâte, à la sauce, aux garnitures, au format ou au style de pizza dans cette catégorie.