



Compétition Pizza d'Or 2026 : Montréal

STYLE CRÉATIF/NON TRADITIONNEL

Juge : _____ Participant : _____

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.

Directives d'évaluation

Évaluez chaque pizza individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 10 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 7,62), selon les critères suivants : 10 = excellent, 5 = moyen, 1 = faible.

- **Présentation visuelle** : évaluation visuelle de l'apparence de la pizza.
- **Cuisson** : évaluation visuelle de la mie et de la croûte.
- **Croûte** : évaluation de la saveur et de la texture.
- **Garnitures** : évaluation des saveurs de chaque composante ainsi que de l'équilibre entre celles-ci.
- **Créativité** : s'agit-il d'une combinaison originale et créative des fromages, garnitures, sauces, épices et de la croûte?
- **Goût général** : la pizza offre-t-elle une expérience gustative cohérente? Est-elle équilibrée? Est-elle agréable à déguster?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 10 avec deux décimales (ex. : 7,79 – 8,53 – 9,32)

CATÉGORIE	NOTE (X,YZ)	COMMENTAIRES
Présentation visuelle		
Cuisson		
Croûte		
Garnitures		
Créativité		
Goût général		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires



Compétition Pizza d'Or 2026 : Montréal

STYLE NEW-YORKAIS

Juge : _____

Participant : _____

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.

Directives d'évaluation

Évaluez chaque pizza individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 10 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 7,62), selon les critères suivants : 10 = excellent, 5 = moyen, 1 = faible.

- **Présentation visuelle** : évaluation visuelle de l'apparence de la pizza.
- **Cuisson** : évaluation visuelle de la mie et de la croûte.
- **Croûte** : évaluation de la saveur et de la texture.
- **Garnitures** : évaluation des saveurs de chaque composante ainsi que de l'équilibre entre celles-ci.
- **Goût général** : la pizza offre-t-elle une expérience gustative cohérente? Est-elle équilibrée? Est-elle agréable à déguster?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 10 avec deux décimales (ex. : 7,79 – 8,53 – 9,32)

CATÉGORIE	NOTE (X,YZ)	COMMENTAIRES
Présentation visuelle		
Cuisson		
Croûte		
Garnitures		
Goût général		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires



Compétition Pizza d'Or 2026 : Montréal

STYLE ROMAIN (AL TAGLIO)

Juge : _____

Participant : _____

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 %

Directives d'évaluation

Évaluez chaque pizza individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 10 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 7,62), selon les critères suivants : 10 = excellent, 5 = moyen, 1 = faible.

- **Présentation visuelle** : évaluation visuelle de l'apparence de la pizza. Les angles doivent être à 90 degrés, et non arrondis. Les versions épaisses doivent présenter une mie bien aérée.
- **Cuisson** : évaluation visuelle de la mie et de la croûte.
- **Croûte** : évaluation de la saveur et de la texture. La texture doit être croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.
- **Garnitures** : évaluation des saveurs de chaque composante ainsi que de l'équilibre entre celles-ci.
- **Goût général** : la pizza offre-t-elle une expérience gustative cohérente? Est-elle équilibrée? Est-elle agréable à déguster?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 10 avec deux décimales (ex. : 7,79 – 8,53 – 9,32)

CATÉGORIE	NOTE (X,YZ)	COMMENTAIRES
Présentation visuelle		
Cuisson		
Croûte		
Garnitures		
Goût général		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires



Compétition Pizza d'Or 2026 : Montréal STYLE DÉTROIT/À LA POÊLE

Juge : _____

Participant : _____

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.

Directives d'évaluation

Évaluez chaque pizza individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 10 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 7,62), selon les critères suivants : 10 = excellent, 5 = moyen, 1 = faible.

- **Présentation visuelle** : évaluation visuelle de l'apparence de la pizza.
- **Cuisson** : évaluation visuelle de la mie et de la croûte. Il ne devrait pas y avoir de couche gélatineuse ou de pâte crue.
- **Croûte** : évaluation de la saveur et de la texture.
- **Garnitures** : évaluation des saveurs de chaque composante ainsi que de l'équilibre entre celles-ci.
- **Goût général** : la pizza offre-t-elle une expérience gustative cohérente? Est-elle équilibrée? Est-elle agréable à déguster?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 10 avec deux décimales (ex. : 7,79 – 8,53 – 9,32)

CATÉGORIE	NOTE (X,YZ)	COMMENTAIRES
Présentation visuelle		
Cuisson		
Croûte		
Garnitures		
Goût général		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires



Compétition Pizza d'Or 2026 : Montréal

STYLE NAPOLITAIN

Juge : _____

Participant : _____

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, mozzarella di bufala, fromage râpé, huile d'olive extra vierge, basilic frais
- **Pizza marinara** : tomates italiennes concassées, sel, ail frais, origan, huile d'olive

* REMARQUE : Tous les ingrédients doivent être ajoutés avant la cuisson et la pizza terminée ne doit pas dépasser 35 cm de diamètre.

Directives d'évaluation

Évaluez chaque pizza individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 10 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 7,62), selon les critères suivants : 10 = excellent, 5 = moyen, 1 = faible.

- **Présentation visuelle** : évaluation visuelle de l'apparence de la pizza.
- **Cuisson** : évaluation visuelle de la mie et de la croûte. Il ne devrait pas y avoir de couche gélatineuse ou de pâte crue, ni de marques irrégulières, ni aucun autre défaut de cuisson.
- **Croûte** : évaluation de la saveur et de la texture.
- **Garnitures** : évaluation des saveurs de chaque composante ainsi que de l'équilibre entre celles-ci.
- **Goût général** : la pizza offre-t-elle une expérience gustative cohérente? Est-elle équilibrée? Est-elle agréable à déguster?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 10 avec deux décimales (ex. : 7,79 – 8,53 – 9,32)

CATÉGORIE	NOTE (X,YZ)	COMMENTAIRES
Présentation visuelle		
Cuisson		
Croûte		
Garnitures		
Goût général		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires



Compétition Pizza d'Or 2026: Montréal STYLE LIVRAISON

Juge : _____

Participant : _____

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. **Veillez 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.

Directives d'évaluation

Évaluez chaque pizza individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 10 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 7,62), selon les critères suivants : 10 = excellent, 5 = moyen, 1 = faible.

- **Présentation visuelle** : évaluation visuelle de l'apparence de la pizza.
- **Cuisson** : évaluation visuelle de la mie et de la croûte.
- **Croûte** : évaluation de la saveur et de la texture.
- **Garnitures** : évaluation des saveurs de chaque composante ainsi que l'équilibre entre celles-ci. Les garnitures mettent-elles en valeur la pizza? Nuisent-elles à la pizza?
- **Goût général** : la pizza offre-t-elle une expérience gustative cohérente? Est-elle équilibrée? Est-elle agréable à déguster?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 10 avec deux décimales (ex. : 7,79 – 8,53 – 9,32)

CATÉGORIE	NOTE (X,YZ)	COMMENTAIRES
Présentation visuelle		
Cuisson		
Croûte		
Garnitures		
Goût général		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires