

## RÈGLEMENT

### **Art 1- Organisation**

- a) La compétition est organisée par l'APF (Association des Pizzérias Françaises), association déclarée Loi du 1er juillet 1901 sise 7bis, rue Decrès 75014 PARIS en collaboration de la société Oggi Pasta (349, rue du Lavoir 69400 LIERGUES) dont le responsable est Diego Accettulli, Mastro Pastaio et formateur.
- b) Le Championnat de France Pasta se déroulera le **jeudi 2 avril 2026** durant le salon PARIZZA Paris - Porte de Versailles.
- c) Les inscriptions pourront se faire **sur dossier directement** sans étape de qualification préalable (voir paragraphe 3b).
- d) Les candidats doivent s'inscrire **impérativement avant le 27 février 2026 à minuit au plus tard** pour confirmer leur participation au Championnat de France Pasta catégorie Pâtes fraîches directement par mail à : [contact@oggipasta.fr](mailto:contact@oggipasta.fr)

La fiche d'inscription pourra être téléchargée sur le site [www.oggipasta.fr](http://www.oggipasta.fr)

- e) Le Championnat de France Pasta catégorie Pâtes fraîches se déroulera sur une demi-journée.

Pour la bonne mise en place du championnat, les participants devront respecter le règlement mis en place par les organisateurs.

Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous.

Tout participant qui se présente au championnat et ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci- après se verra disqualifié.

### **Art 2- Championnat**

Le Championnat de France Pasta catégorie Pâtes fraîches a pour but de valoriser la cuisine italienne à travers la réalisation de plats de pâtes. Les candidats finaux se départageront sur une épreuve unique.

Il faudra faire preuve de savoir-faire et d'expérience mais aussi de créativité.

Le championnat se déroulera sur la thématique :

**Fabriquer ses ravioli à la main à l'aide d'un laminoir électrique (mis à disposition)**

Pour toutes les recettes, le format des ravioli ainsi que leur typologie sera libre.

Les pâtes fraîches seront préparées par chaque concurrent avec un laminoir à pâtes électrique mis à disposition directement sur l'espace championnat dès le démarrage du chronomètre.

Les candidats devront apporter tous les ingrédients nécessaires pour la fabrication de leurs pâtes, y compris la semoule de blé dur extrafine et/ou le(s) farine(s) de leur choix pour une quantité minimale d'environ 2 kg (en sachant que la machine a une capacité de 1 kg). En cas de besoin, la semoule 5 Stagioni sera mise à disposition.

L'organisateur du championnat fournira l'espace de travail composé d'un comptoir équipé avec 1 cuiseur à pâtes 2 paniers, 1 plaque à induction 1 foyer, 1 prise 230V pour des appareils type balance, mixeur... (pas de chauffe-plat ou appareil gourmand en électricité).

Chaque candidat apportera tous les autres ingrédients nécessaires à sa recette.

Il devra également apporter le petit matériel, les couverts et accessoires de cuisine ainsi que la vaisselle qui devra être choisie pour mettre en valeur les plats proposés.

Les pâtes et les plats devront être entièrement préparés pendant la compétition, en présence des juges.

La farce devra être assemblée sur place mais la cuisson pourra être préparée en amont en respectant la chaîne du froid, les normes d'hygiène et de transport en vigueur.

**Aucune préparation en amont ne sera autorisée.**

Le candidat disposera de 60 minutes de préparation.

Il est autorisé de proposer un accord mets-vins uniquement.

### **Art 3- Participants / inscriptions / tarifs**

#### **a) Les participants**

Le Championnat de France Pasta catégorie Pâtes fraîches est ouvert à tous les professionnels en activité ou non, âgés de 17 ans et plus.

#### **b) Les inscriptions**

Les candidats seront sélectionnés sur dossier comprenant uniquement une recette créative libre, par un comité composé des membres du jury,

Nous n'accepterons que les candidatures soumises à l'organisation à l'adresse :

**[contact@oggipasta.fr](mailto:contact@oggipasta.fr)**

Les participants doivent fournir : nom, lieu, date de naissance, adresse, téléphone, nom du restaurant, 1 photo d'identité, 1 ou 2 photos du plat de pâtes et la recette correspondante.

En cas d'absence de l'une des informations requises, la candidature sera rejetée.

Les candidats sélectionnés seront informés par mail **à partir du 6 mars 2026**.

Seuls 8 candidats pourront participer au Championnat de France Pasta catégorie Pâtes fraîches.

### c) Tarifs / facturation

Les frais de participation sont de 150€-TTC. Seuls les candidats retenus devront s'acquitter des frais de participation.

En cas de non-participation sans motif valable, les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

### **Art 4- Déroulement du championnat et obligations des participants**

Un tirage au sort sera effectué par les organisateurs afin de déterminer l'ordre de passage des candidats.

Le championnat **débutera le 2 avril 2026 à 13h00.**

Tous les participants devront se présenter **à 11h00** à l'accueil de l'espace du championnat sous peine de 10 points de pénalités.

Un horaire de passage sera affiché sur l'espace championnat dès le tirage au sort effectué.

Dès leur arrivée, chaque candidat devra impérativement se présenter sur l'espace championnat pour la remise de badge et remplir la fiche championnat (coordonnées complètes, recette...).

Le badge que le candidat devra conserver durant toute la durée du championnat, comportera le numéro de passage.

Chaque concurrent sera appelé par l'animateur 30 min avant son passage.

Un départ décalé de 20 minutes entre chaque candidat permettra au jury de déguster le plat proposé dès la fin du dressage et de pouvoir questionner le candidat sur sa recette.

A l'appel de son nom, le candidat devra se présenter **seul** sur l'espace championnat, impérativement en tenue professionnelle, avec sa fiche d'inscription dûment remplie.

Le juge donnera l'autorisation d'entrer dans l'espace championnat.

A partir de ce moment, le candidat est maître des lieux. Il doit vérifier son plan de travail, l'état du cuiseur et du matériel. Lorsque tout lui semble parfait, il démarre sa prestation et le juge déclenche son chronomètre pour un temps maximum de **60 min**.

Une fois la recette terminée, le dressage doit être effectué dans 5 assiettes choisies par le candidat (une pour chaque juge et une pour la photo). Le juge stoppe alors le chronomètre.

Le candidat peut prévoir une fiche descriptive de sa recette à présenter au jury.

Le candidat présentera sa recette à la table du jury et détaillera son travail. Il devra également répondre aux questions des juges. Après son passage devant les juges, le candidat pourra, s'il le souhaite, faire déguster son plat au public.

**Nota :** A la fin de sa prestation, le candidat devra nettoyer son espace, ranger ses ingrédients et son matériel dans un bac alimentaire afin de laisser l'espace propre pour le prochain concurrent.

**Rappel : nous imposerons les règles d'hygiène réglementaires.**

Concernant les aliments frais, la chaîne du froid et les normes HACCP doivent impérativement être respectées (contrôle aléatoire des températures).

### **Art 5 – Notations**

Le concours est jugé selon le barème suivant :

- Technique / 20 (réparti comme suit) :

- Tenue vestimentaire /5
- Organisation /5
- Hygiène /5
- Respect du temps / 5

- Cuisson des pâtes /20

- Créativité des ravioli /20

- Saveur de la farce et de la sauce /30

- Dressage /10

Chaque juge attribuera une note totale sur **100 points**.

**Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges.**

### **Les pénalités :**

- Tout candidat arrivé en retard au Championnat sera pénalisé de 10 points.
- Tout candidat dépassant le temps imparti sera pénalisé de 5 points.

**IMPORTANT :** il est obligatoire de porter une tenue vestimentaire appropriée. Il est interdit de porter des bijoux. Les candidats peuvent porter une tenue indiquant leur nom et/ou le nom de l'établissement et/ou le nom de leur Association mais ils ne peuvent pas porter de marques commerciales de quelque nature que ce soit.

**Attention :** toute décoration extérieure au plat de pâtes n'est pas prise en compte dans la note mais sera juste pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo.

#### **Art 6- Communication et publicité**

L'organisation se réserve tous les droits publicitaires concernant les vainqueurs et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéos sans en référer aux participants. Le bon sens induit le respect des marques qui organisent ou qui reçoivent le championnat. Par conséquent, il n'y aura pas de communication directement concurrente sur le lieu du concours.

#### **Art 7- Remise des prix**

La remise des prix se fera dès la fin du concours le 2 avril de 17h00 à 17h30.

Une photo sera prise avec les 3 premiers gagnants, de préférence en tenue de travail, qui sera publiée sur la revue France pizza et les réseaux sociaux.

Tous les candidats recevront une attestation de participation.

Les cinq premiers recevront un diplôme nominatif du Championnat.

Les 3 premiers recevront également un trophée.

Des lots seront offerts par les partenaires de l'événement.

#### **Art.8- Consultation du règlement**

Le règlement est validé par chaque concurrent lors de son inscription. Il est consultable sur les sites de:

- L'Association des Pizzerias Françaises [www.pizzerias.asso.fr](http://www.pizzerias.asso.fr) – Catégorie pâtes sèches
- La société Oggi Pasta : [www.oggipasta.fr](http://www.oggipasta.fr) – Catégorie pâtes fraîches