



Modalités de participation au Concours de la meilleure pizza au Boursin® Cuisine !

Voir les mentions complètes du Règlement du concours sur : concours.boursin.fr



Le Concours de la meilleure pizza au Boursin® Cuisine

La marque Boursin® vous présente pour la toute première fois son concours de la meilleure pizza au Boursin® Cuisine dont la **finale se déroulera sur le salon Parizza le 1^{er} avril 2019 !**

Bel Foodservice, commercialise la marque Boursin® auprès des professionnels de la restauration et souhaite faire découvrir Boursin® Cuisine aux pizzaiolos et proposer un nouveau concours qui fait appel à votre créativité et votre goût du challenge.

Les professionnels de la pizza, hors établissements publics, sont invités à **proposer une recette gourmande et originale de pizza au Boursin® Cuisine avant le 15 mars** (*voir informations plus bas*). Trois finalistes seront alors sélectionnés pour venir participer à la finale sur le Salon Parizza à Paris le 1^{er} avril. Ils seront jugés sur leur technique, sur le visuel et les qualités gustatives de leur pizza.





Table des matières

Modalités de participation	p4
Déroulé des épreuves	p5
Notations	p6
Récompenses	p8
Où trouver le produit Boursin® Cuisine ?	p9
Annexes	p10

Modalités de participation

• LES PARTICIPANTS

Le Concours de la meilleure pizza au Boursin® Cuisine est ouvert à tous les professionnels de la pizza, hors établissements publics, majeurs et résidants en France (Corse inclus).

Par la seule participation au concours, les participants acceptent et s'engagent à respecter les conditions du règlement disponible sur concours.boursin.fr

Pour toutes questions, les participants peuvent s'adresser à : labrigade@belfoodservice.fr

• LE JURY

Le jury sera composé de trois jurés ayant chacun leur spécialité :

- Un professionnel reconnu dans le milieu de la pizza en charge de la note technique
- Le Chef Jean-François BURY, champion du monde traiteur 2015 et partenaire de la marque Boursin® (sous réserve de confirmation)
- Une personne représentante de la marque Boursin®

Parmi eux, la Société Organisatrice désignera un président du jury.

Le jury est le seul arbitre du concours et chaque juge attribuera une note pour la cuisson et le travail de la pâte et une note pour la dégustation, le mariage des saveurs et la mise en valeur du produit Boursin® Cuisine.

Calendrier des épreuves

A partir du 9 janvier 2019

Ouverture des inscriptions.

L'envoi des dossiers complétés se fait par mail ou par voie postale

15 mars 2019

Date limite de dépôt des dossiers

19 mars 2019

Annonce officielle des trois finalistes par la marque Boursin®

1^{er} avril 2019

Grande finale sur le stand de la marque Boursin® (bel Foodservice) au salon Parizza

Déroulé des épreuves

• SUJET DU CONCOURS

Les participants au concours doivent proposer une recette de pizza gourmande et créative intégrant notre produit Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes en base ou en topping.

- Le produit Boursin® Cuisine
(voir les caractéristiques du produit et conseils d'utilisation en Annexe 1)



• ETAPE 1 : LA SELECTION SUR DOSSIER

La première sélection des participants se fera sur dossier.

Dès lors que la recette et le dossier d'inscription complet et conforme aux conditions d'inscriptions sont envoyés avant le 15 mars 2019, la sélection des participants se fera selon l'appréciation du jury. Ce dernier prendra en compte la créativité, l'originalité ainsi que le rendu visuel de la pizza.

Les participants sélectionnés seront informés par mail par l'organisateur à partir du 19 mars et devront confirmer leur présence à la finale sous 7 jours à partir de la réception du mail de confirmation.

• ETAPE 2 : LA FINALE AU SALON PARIZZA

Le Concours de la meilleure pizza au Boursin® Cuisine se déroulera le 1^{er} Avril 2019 sur le stand Boursin® au Salon Parizza à 12 heures.

Les 3 finalistes sélectionnés obtiendront un badge VIP en amont et devront se présenter à 10 heures, en tenue de travail.

L'ordre de passage des participants sera tiré au sort. Les participants auront 20 (vingt) minutes pour se mettre en place et réaliser leur pizza. Etant entendu que le temps de réalisation de la pizza est de 12 (douze) minutes maximum à partir du moment où le concurrent commence son étalage jusqu'à la fin de la décoration de la pizza.

Les participants devront réaliser le jour de la finale la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés.

Matériel et denrées alimentaires :

Les finalistes apporteront leurs propres denrées alimentaires et matériels. Seul le produit Boursin® Cuisine sera fourni ainsi que les tables et le four à pizza seront fournis.

Etape 1 : LA SELECTION SUR DOSSIER

La première étape porte sur le visuel de votre pizza, la mise en valeur du produit Boursin® Cuisine, ainsi que la créativité et l'originalité de votre recette.

Note sur dossier /100

- Valorisation du produit Boursin® Cuisine /30

L'utilisation du produit Boursin® Cuisine doit être significative et valorisante : mise en avant des fonctionnalités du produit (apport de goût, de fraîcheur, d'onctuosité...), utilisation créative et originale. La quantité utilisée doit être significative mais réaliste.

- Originalité et créativité de la recette /30

Attachez-vous à proposer une recette originale que ce soit dans le choix des ingrédients, la façon dont elle est réalisée ou la façon dont les produits, notamment le produit Boursin® Cuisine, sont associés et mis en valeur.

- Présentation de la recette sur photos /20

La sélection des dossiers se fait en partie sur les photographies que vous joignez à votre dossier d'inscription. Prenez donc le soin de faire une photo qui valorise votre recette. Evitez de trop charger les assiettes, restez simple, sans fioritures. Privilégiez les assiettes blanches ou unies et sur fond pas trop chargé.

- Cohérence dans la progression de la recette /20

La progression de la recette doit être la plus claire possible. Les étapes devront être décrites précisément de manière à bien faire comprendre le déroulé de la recette. La progression de votre recette doit être propre, précise et synthétique.

Etape 2 : LA FINALE AU SALON PARIZZA

La deuxième étape consiste en la préparation et la présentation de la Pizza du participant, le **1^{er} avril 2019** sur le stand de la marque Boursin® au salon Parizza.

Il sera attribué une note à chacun des 3 finalistes, selon la notation énoncée dans le tableau ci-dessous.

En cas d'égalité, la voix du président du jury sera prépondérante. Les résultats seront dévoilés à la suite du concours et les lauréats seront récompensés le jour même.

L'organisateur se réserve le droit de filmer ou de prendre des photos lors des épreuves et de la remise des gains. Ces derniers pourront être utilisés sur des supports de communications web ou print.

Note technique /100

Attribuée par notre juré expert de la pizza

- Aisance
- Rapidité
- Hygiène
- Tenue professionnelle
- Technique globale

Note sur la pâte /100

Note attribuée par chacun des trois jurés. Une moyenne des trois notes des membres du jury sera effectuée.

- Travail de la pâte
- Etalage de la pâte
- Cuisson de la pâte
- Rendu visuel de la pâte

Note dégustation /100

Note attribuée par chacun des trois jurés. Une moyenne des trois notes des membres du jury sera effectuée.

- Rendu visuel et appétence
- Mariage des saveurs
- Mise en valeur du produit Boursin® Cuisine

Soit une note finale sur 300 pour chacun des participants

Récompenses

1^{er} lot

- **Un voyage de 3 jours pour 2 personnes à Naples**
- **Une pelle à pizza** gravée au nom du participant et de la marque Boursin® Cuisine
- **Une veste professionnelle** brodée au nom du participant et de la marque Boursin® Cuisine

2^{ème} lot

- **Une pelle à pizza** gravée au nom du participant et de la marque Boursin® Cuisine
- **Une veste professionnelle** brodée au nom du participant et de la marque Boursin® Cuisine

3^{ème} lot

- **Une pelle à pizza** gravée au nom du participant et de la marque Boursin® Cuisine
- **Une veste professionnelle** brodée au nom du participant et de la marque Boursin® Cuisine



Où trouver le produit Boursin® Cuisine ?

Vous pouvez retrouver Boursin® Cuisine 1 kg chez tous vos distributeurs professionnels !

Voici une liste non exhaustive de nos principaux distributeurs :



Annexe 1 : Informations et conseils produit



L'atout saveur et gourmandise pour votre carte

Le goût frais et la gourmandise uniques de Boursin® Ail et Fines Herbes

Idéal dans des recettes de pizzas (base, topping) et burgers (sauce)

S'utilise aussi en sauces pour les légumes, viandes

Une texture onctueuse, prête à l'emploi



Une marque connue qui valorise votre carte

Le-saviez-vous ?

Boursin® Cuisine est fabriqué avec du lait 100% français, collecté à la ferme à 200 km maximum de la fromagerie de Pacy-sur-Eure (Normandie)



2 USAGES SIMPLES À METTRE EN ŒUVRE (1 PIÈCE)

pizza



en base



70 g

Coût produit indicatif
0,5 €
0 €

en topping



30 g

Coût produit indicatif
1 €
0 €

burger



45 g

25 g en sauce froide
20 g en sauce chaude

Coût produit indicatif
1 €
0 €

Annexe 2 : Exemple recette

La Délicate

Recette d'abonne par le Chef Jean-François Durry

30 g d'olives vertes

80 g de jambon blanc coupé finement

65 g de tomates cerises de différentes couleurs

100 g de fromage à pizza

10 g de moquette

1 pâte à pizza fine

70g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

Progression de la recette :

- ① Etaler la pâte à pizza et y répartir Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes à l'aide d'une cuillère.
- ② Déposer le jambon, les tomates et les olives vertes.
- ③ Recouvrir de fromage à pizza et mettre au four pendant environ 10 minutes.
- ④ Une fois la pizza cuite, mettre sur le dessus les feuilles de roquette joliment disposées.