

Chocolat & Gourmandises de Bretagne 2017



TROPHEE ALAIN CHARTIER CONCOURS GLACE, SCULPTURE & NOUGATINE

Président Concours
Alain CHARTIER
MOF Glacier, Champion du Monde



Parrainé par

L'ECOLE DES DESSERTS
VALRHONA EXPERT DU CHOCOLAT
LA FRUITIERE DU VAL EVEL



Règlement du Concours

Art. 1 – Les publics concernés / Le lieu, les horaires

- Cette compétition de haut niveau est ouverte aux glaciers, aux pâtisseries, aux chocolatiers, aux confiseurs. Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **samedi 11 novembre 2017, à partir de 9h30 heures. Les inscriptions seront closes le dimanche 29 octobre 2017**

Art. 2 – Le déroulement des épreuves

1^{ère} partie : Pièce en glace : réalisation en direct d'une sculpture sur glace à partir d'un bloc de glace de 1m de hauteur x50 cm de largeur x25cm d'épaisseur. Durée : 3 heures de 9h30 à 12h30. Thème : le Far West
2^{ème} partie : Réalisation en direct d'une **pièce en nougatine** et finition de **deux entremets glacés** de 14h à 17h.

Art. 3 – Le thème du concours et caractéristiques de la pièce présentée :

- Le thème est le " FAR WEST ".
- **Une (1) pièce en nougatine** devra être présentée sur un socle de 40x40 maximum fourni par l'organisation.
- **Deux (2) entremets glacés** doivent être présentés : l'un présenté sur la pièce en nougatine, et l'autre pour la dégustation par le jury.
- Les 2 entremets glacés devront être obligatoirement réalisés :
 - à base de **chocolat couverture inspiration amande**, de la marque VALRHONA
 - à base de **purées de fruits rouges (gamme FRAIS) au choix parmi les références suivantes : Fraise, Framboise, Framboise de ronce, Mûre Sauvage, Griotte, Cassis et/ou Myrtille sauvage**, de la marque LA FRUITIERE DU VAL EVEL.
- La dimension des entremets glacés doit être de **18 cm de diamètre maximum**, pour 4 / 6 personnes. Les entremets sont à apporter montés mais non décorés. Ils seront finis, glacés, décorés sur place pendant le travail en box l'après-midi.

Art. 4 – Les matières premières autorisées

- Votre pièce en nougatine devra entièrement être réalisée sur place.
- Le pastillage (non coloré) pourra être fini sur place. Le poids du pastillage ne pourra pas excéder 20% du poids total de la pièce en nougatine. **Interdiction de décorer la pièce en nougatine de sucre.**
- Toutes les pesées peuvent être réalisées avant, mais aucun mélange ne pourra être fait avant l'épreuve.

- Ce concours est organisé avec la participation des trois sociétés, L'ÉCOLE DES DESSERTS et deux fournisseurs exclusifs des produits à utiliser pour le concours :
 - LA FRUITIERE DU VAL EVEL, **purées de fruit ROUGES de la gamme Frais (pasteurisée à froid) au choix parmi les références : Fraise, Framboise, Framboise de ronce, Mûre Sauvage, Griotte, Cassis et/ou Myrtille sauvage.**
 - VALRHONA EXPERT DU CHOCOLAT, **Chocolat couverture inspiration amande.**
- Dès l'inscription, prendre contact avec la société La Fruitière du Val Evel au tél : 02 97 27 40 96, ou par mail info@lafruitiere.com pour convenir d'une livraison sous 5 jours des produits (offerts) afin de réaliser vos essais. A noter que des produits vous seront à nouveau remis le jour de l'épreuve.
- Lors du concours une veste BRAGARD modèle « Benton » sera remise à chaque candidat :
 - Lors de votre inscription veuillez impérativement donner votre taille.
 - La veste, le tablier et la toque vous seront remis le matin lors du tirage au sort.
 - Ces vêtements seront portés obligatoirement par les candidats durant toute la période du concours.

Art. 5 – Durée de l'épreuve : 3h le matin et 3h l'après-midi

- L'après-midi, chaque candidat aura à sa disposition un box de travail équipé d'une table inox.
- En collectif : four à air pulsé, chambre froide positive, négative, cellule de refroidissement.
- Tout autre matériel tel que micro-ondes, plaque à induction, autre... devra être amené par le candidat.

Art. 6 – Les informations

- Informations et renseignements disponibles auprès de :
 - Stéphane HENRIO, organisateur et créateur du salon et Vice-Président de Tradition Gourmande
Tél 06 79 25 70 10 ou par email stephane.HENRIO@gl-events.com
 - Alain CHARTIER par email fmrchartier@wanadoo.fr

Art. 7 – Le Jury

- Président du concours : **Alain CHARTIER**, MOF glacier et Champion du Monde
- L'équipe de France championne du monde pâtisserie 2017
- Le Jury est composé de : **Marc RIVIERE** Champion du Monde 2009 et coach de l'équipe de France Championne du Monde 2017 ; **Stéphane AUGE**, MOF glacier 2000 ; **Gérard TAURIN**, MOF glacier ; **Frank FOUCHEREAU**, chef chez Alain CHARTIER.

Art. 8 – Les critères de sélection

- **La composition est jugée et notée sur 100 points :**
 - 25 points pour la pièce en nougatine
 - 25 points pour la sculpture sur glace
 - 40 points pour la dégustation de l'entremet
 - 10 points pour l'organisation et la propreté du travail.
- Le classement final est établi par le cumul des notes. En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par la dégustation de l'entremet glacé.

Art. 9 – La remise des prix

- **Les candidats devront être impérativement sur place le samedi 11 novembre 2017 à 8h.**
- **La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le samedi 11 novembre 2017 à 18 h 30.**
- **Le vainqueur se verra remettre le Trophée Alain Chartier**, MOF Glacier et Champion du Monde, prix remis en jeu chaque année lors du salon du Chocolat et des Gourmandises en Bretagne.
- **IMPERATIF : Les candidats doivent être en tenue professionnelle -veste blanche, pantalon noir et toque - le jour de la remise des prix à partir de 18h30 le samedi 11 novembre 2017.**
 - 1^{er} prix : 1 voyage d'une valeur de 1000€, 1 trophée Alain CHARTIER, 1 diplôme, 1 livre La glace Alain CHARTIER, un stage offert par Valrhona l'expert du chocolat
 - 2^{ème} prix : 1 trophée, 1 diplôme, 1 chèque d'une valeur de 500€, et 1 livre La Glace Alain CHARTIER
 - 3^{ème} prix : 1 trophée, 1 diplôme, 1 chèque d'une valeur de 250€, et 1 livre La Glace Alain CHARTIER

Art. 10 – Le droit à l'image

- Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le Salon du Chocolat.

Art. 11 – Mentions obligatoires :

- **Prix du Trophée ALAIN CHARTIER, Salon du chocolat Vannes 2017**
- Cette mention est validée par les services de contrôle départementaux.
- **Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès de services de contrôles**
- **Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.**