

Chocolat & Gourmandises de Bretagne du 12 Novembre 2017

TROPHEE INTERNATIONAL Stéphane Glacier

Thème du concours : WESTERN

Nos partenaires :



Président du concours : Stéphane GLACIER – MOF pâtissier

Président du jury

Le Jury est composé de

SERGE GRANGER-MOF CHOCOLATIER, Samuel SECHER-PROFESSEUR PATISSERIE, ALAIN CHARTIER-MOF GLACIER,
GERARD BARSÉ-CHAMPION D'EUROPE DU SUCRE, STEPHANE BISSON-ARTISAN PATISSIER A AMIENS

REGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Les publics concernés, le lieu, les horaires

Cette compétition de haut niveau est ouverte à tous les professionnels.

Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **le dimanche 12 novembre 2017.**

Art. 2 – Le déroulement

Les pièces devront être entièrement faites sur place le dimanche 12 novembre 2017

Arrivée à 7h,

Durée de l'épreuve : 8 heures, de 8 heures à 16h. Chaque candidat aura à sa disposition un box de travail équipé d'une table inox. Tout autre matériel (micro-ondes, plaque à induction...) devra être apporté par le candidat.

Thème du concours : Western.

IMPERATIF : réaliser entièrement sur place une pièce en sucre cuit, avec utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé, de rubans.

Les dimensions sont libres. La pièce sera présentée sur un socle « non alimentaire » de 15 cm maximum de hauteur.

L'isomalt est autorisé, ainsi que les sirops de sucre et les masses de sucre cuit.

Sont interdits : le pastillage, les tiges et autres armatures non alimentaires.

Réaliser 2 entremets 6 personnes, 1 pour la pièce artistique, 1 pour la dégustation.

Ces entremets seront à réaliser entièrement sur place, à l'exception du biscuit qui pourra être apporté. Réaliser avec le **chocolat DOMORI Perou Apurimac 72% et la poudre à crème supérieure ANCEL**

Art. 3 – Les critères de sélection

Une sélection sur dossiers retiendra 8 candidats.

Les dossiers seront constitués d'un CV, de 3 photos de pièces en sucre et d'un chèque de caution de 50 € (rendu à la fin de l'épreuve).

Lors du concours **une veste Bragard modèle « Benton » sera donnée à chaque candidats. Lors de votre inscription veuillez impérativement donner votre taille.** Cette **veste sera portée obligatoirement** pour les candidats durant toute la période du concours, **ainsi qu'un Tablier et Toque.**

La veste, le tablier et la toque vous seront remis le matin lors du tirage au sort.

Les candidats sélectionnés devront me fournir une photo HD pour diffusion sur écran.

Art. 4 – La remise des prix

La remise des prix aura lieu le dimanche 12 novembre 2017 à 17h30 heures.

IMPERATIF : les candidats devront se présenter en veste blanche, pantalon noir et toque.

Le vainqueur se verra remettre le **Trophée International Stéphane GLACIER 2017**, prix qui sera remis en jeu chaque année lors du Salon du Chocolat et des Gourmandises de Bretagne.

1^{er} prix : un chèque de 1500 €

2^{ème} prix : un chèque de 800 €

3^{ème} prix : un chèque de 500 €

Pour les autres candidats, stages de perfectionnement, livres

Art .5 – Les informations

Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, organisateur et créateur du salon, vice-président de Tradition Gourmande au : **06 79 25 70 10**.

Pour les produits Domori : Distribués par agriland Monaco : direction commerciale : Monsieur Regis MASCOT:

tel : 0607122010, mail : regis.mascot@agriland.mc

Pour les produits Ancel : Distribués par Condifa : chef de marques : Mme Nathalie THALMAN :

nathalie.thalman@condifa.fr

Art. 6 – 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.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services de contrôles

Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.