



# Trophée international SUCRE D'ART

**Stéphane Glacier**

**MEILLEUR OUVRIER FRANCE  
PATISSIER**



Président de Tradition Gourmande

**Thème du concours : le carnaval**

**le 11 Novembre 2019  
A VANNES**

## 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 lundi 11 novembre 2019.**

**Fin des inscriptions pour le concours le vendredi 11 octobre 2019**

### **Art. 2 – Le déroulement**

**Les pièces devront être entièrement faites sur place le lundi 11 novembre 2019**

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** : le carnaval la fête

**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 socle fourni par les organisateurs L'isomalt est autorisé, ainsi que les sirops de sucre et les masses de sucre cuit. Le pastillage est autorisé blanc ou teinté dans la masse et non assemblé, a hauteur de 20% de la pièce

**Sont interdits**, les tiges et autres armatures non alimentaires.

**A Réaliser dans votre laboratoire 2 entremets 6 personnes au chocolat : le gout, les saveurs, l'esprit et l'aspect, dominants des entremets doivent être (chocolat), 1 pour la dégustation. 1 a présenté a coté de la pièce en sucre**

Ces entremets seront à réaliser entièrement dans votre laboratoire, Réaliser avec le **chocolat DOMORI variété criollo (ref ; Blend criollo code 00972) de la plantation du Venezuela. Ainsi qu'une pate d'agrumes Agrimontana DE VOTRE CHOIX**

Les deux seuls parfums ressentis en dégustation doivent être chocolat et agrumes

### 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 200 € (rendu à la fin de l'épreuve).

Lors du concours une veste Bragard modèle « Benton personnalisé » sera donnée à chaque candidats. **Lors de votre inscription veuillez impérativement donner votre taille.** Cette veste sera portée obligatoirement par 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 le lundi 11 novembre 2019 à 17h30 heures.

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

Le vainqueur se verra remettre le Trophée International Stéphane GLACIER 2019.

1<sup>er</sup> prix : un trophée et diplôme un chèque de 2000 €

2<sup>ème</sup> prix : un trophée et diplôme : un chèque de 1000 €

3<sup>ème</sup> prix : un trophée et diplôme un chèque de 500 €

Pour les autres candidats, stages de perfectionnement, livres, et diplôme.

Les deux premiers du Trophée Stéphane Glacier 2019 seront qualifiés directement pour la finale du Trophée Internationale PDLM du pâtissier de l'année 2020.

### Art .5 – Les informations

Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, organisateur et créateur du salon, - 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](mailto:regis.mascot@agriland.mc)

### 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.**

## Merci a nos partenaires

