

Chocolat & Gourmandises de Bretagne 2017



TROPHEE TOQUE AN BREIZH CONCOURS DESSERTS SUR ASSIETTE

Président Concours
**Franck GEUFFROY, Directeur de la Pâtisserie
ALAIN DUCASSE EDUCATION**



Parrainé par

**ALAIN DUCASSE EDUCATION
VALRHONA EXPERT DU CHOCOLAT
LA FRUITIERE DU VAL EVEL**



REGLEMENT DU CONCOURS

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

- Cette compétition de haut niveau est ouverte exclusivement aux chefs de cuisine et aux pâtisseries de la restauration, aux pâtisseries, aux chocolatiers et glaciers. Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **samedi 11 novembre 2017, à partir de 8 heures.**

Art. 2 – Le déroulement de l'édition 2017

- Le thème est « **Mûre sauvage ou Griotte, et Chocolat inspiration amande** »

↳ Tous les desserts devront être composés obligatoirement de **purées de fruit (gamme Frais) Mûre sauvage ou Griotte de LA FRUITIERE DU VAL EVEL** et de **chocolat couverture inspiration amande de VALRHONA EXPERT DU CHOCOLAT**

↳ La préparation des desserts se fera entièrement sur place.

↳ Les candidats devront arriver à 7h. De 7h30 à 8h : installation dans leur poste de travail. A 8h, début des travaux. Fin des travaux à 12h. Remise des prix à 18h.

↳ Les candidats disposeront de 4 heures pour réaliser sur place leur composition de 6 assiettes. Pour cette réalisation, vous avez pour obligation de créer :

- une **glace ou un sorbet** réalisé avec le **chocolat couverture inspiration amande VALRHONA**
- un **dessert sur assiette** (mousse, ou crémeux, etc..) à base de **chocolat couverture inspiration amande** et de **purées de fruit de la gamme FRAIS (pasteurisée à froid) aux choix parmi les 2 références : Mûre sauvage ou Griotte LA FRUITIERE DU VAL EVEL.**

↳ **Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche, pantalon noir, tablier blanc, et toque.**

- lors du concours une veste BRAGARD modèle « Benton » sera donnée à chaque candidats
- lors de votre inscription veuillez impérativement donner votre taille de veste BRAGARD. La veste, le tablier et la toque vous seront remis le matin lors du tirage au sort. Cette veste ainsi que le tablier et la toque seront portés obligatoirement par les candidats durant toute la période du concours.
- **Merci de fournir une photo de vous en tenue professionnelle format HD pour diffusion sur écran.**
- Les candidats doivent également apporter leur propre matériel (ustensiles et petit matériel : couteaux, spatules, moules, batteur, pacojet, etc..)

↳ Matériel disponible sur place : plan de travail, four à air pulsé, chambre froide positive, négative, turbine à glace 3L.

- **L'envoi des dossiers de sélection avec votre composition et recette du dessert (qui restera la propriété du candidat) se fera avant le 20 octobre 2017 minuit** à l'attention de franckgeuffroy@icloud.com et stephane.HENRIO@gl-events.com (06 79 25 70 10)
- Seuls les 9 premiers dossiers arrivés seront retenus.

- En cas de désistement d'un candidat sélectionné, le 1^{er} dossier de sélection sur la liste d'attente pourra être contacté. Le candidat désigné, pourra choisir de participer ou non à la finale.

Art. 3 – Les matières premières autorisées

- Toutes les pesées peuvent être réalisées avant, aucun mélange ne doit être fait avant l'épreuve.
- Ce concours est organisé avec la participation des trois sociétés : **ALAIN DUCASSE EDUCATION** et deux fournisseurs exclusifs des produits à utiliser pour le concours :
 - **LA FRUITIERE DU VAL EVEL** : **purées de fruit de la gamme FRAIS (pasteurisée à froid), au choix parmi les 2 références: Mûre sauvage ou Griotte.**
 - **VALRHONA** : **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.)

Art. 4 – Présentation

- Les desserts devront être réalisés en 6 (six) exemplaires : 1 (un) exemplaire pour présentation au Jury, 1 (un) autre pour présentation au public, et les 4 (quatre) autres pour dégustation par le Jury. La présentation se fera sur assiette blanche ronde ou rectangle (verrine tolérée) à la convenance du candidat. Obligatoire : mettre un produit en sorbet ou glace Chocolat.
- Attention, la composition du dessert devra être à l'identique de celle présentée dans le dossier de sélection et dont le jury disposera pour valider les matières premières et la composition.

Art. 5 – Le Jury

- Président du concours : **Franck GEUFFROY**, Directeur de la pâtisserie **ALAIN DUCASSE EDUCATION**
- Le Jury est composé de MOF, et de professionnels avertis.

Art. 6 – Les critères de sélection

- La composition est jugée et notée sur 200 points suivant les critères liés à la présentation, au soin du travail, à l'exécution, à la dégustation et à l'originalité. Le classement final est établi par le cumul des huit catégories. En cas d'ex-æquo, l'originalité de la composition départagera les candidats.

Art. 7 – La remise des prix

- Elle se fera le **samedi 11 novembre à 18h** au Chorus Parc des Expositions de Vannes sur l'espace concours. Un trophée et un diplôme récompenseront les 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} et un diplôme de participation sera remis aux autres candidats.

1^{er} prix : 1 stage de 2 jours à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingeaux.

2^{ème} prix : 1 trophée, 1 diplôme, et 1 stage de 2 jours au Centre de Formation ALAIN DUCASSE à Argenteuil.

3^{ème} prix : 1 trophée, 1 diplôme, et un chèque d'une valeur de 300€.

Art. 8 – Les informations

- Informations et renseignements disponibles sur simple demande auprès de :
 - **Stéphane HENRIO**, organisateur et créateur du salon, Vice-Président de Tradition Gourmande
Tél : 06 79 25 70 10 ou par email : stephane.HENRIO@gl-events.com
 - **Franck GEUFFROY**, directeur de la pâtisserie Alain Ducasse Education
Email : franckgeuffroy@icloud.com

Art. 9 – 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. 10 – Mentions obligatoires :

- **Prix du Trophée TOQUE an BREIZH, 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.**