



# TROPHEE DE LA CABOSSE DES GASTRONOMES



**Vendredi 6 NOVEMBRE 2020**

**Concours AMATEURS**

Président du concours :

**Alain CHARTIER**

**MOF GLACIER**

**CHAMPION DU MONDE**



## **REGLEMENT DU CONCOURS**

### **ARTICLE 1 : Les publics concernés/lieu/horaires**

Ce concours est ouvert à tout public, femmes, hommes, amateurs uniquement, à partir de 18 ans. Le concours se tiendra au Parc des expositions de Vannes durant le Salon du Chocolat, le VENDREDI 6 novembre 2020.

**10 places disponibles suivant l'arrivée des dossiers.**

### **ARTICLE 2 : Déroulement**

Nous demandons à chacun une création de **8 petits gâteaux individuels, avec l'obligation** :

- d'utiliser les marques suivantes des ingrédients Chocolat et Purées de fruits pour la réalisation de vos gâteaux et dont l'assemblage est libre selon votre inspiration :
  - o de la couverture **chocolat MANJARI – Marque Valrhona**
  - o de la purée de **FRAMBOISE du Val Evel, variété Méco, 7% sucre de canne** (dispo en barq. surgelée 1kg et sachet doypack frais HP 1kg) – **Marque La Fruitière du Val Evel**  
ou de la purée de **FRAISE variété Mara Des Bois, origine France, sans sucre ajouté** (dispo uniquement en barq. surgelée 1Kg) – **Marque La Fruitière du Val Evel**
- de présenter un **PARIS-BREST pour 6 personnes diam. 14-16 cm** (réalisé dans votre cuisine à l'avance) le jour du concours à l'arrivée dans votre box de travail.

### **ARTICLE 3 : Les matières premières et organisation sur place**

Les pâtisseries devront être obligatoirement réalisées sur place. Vous aurez à votre disposition :

1 box de travail chacun de 2m sur 3m. Comme matériel : une chambre de congélation,

1 réfrigérateur, 1 four ventilé, 1 plaque de cuisson à induction. 1 casserole, 1 cul de poule, pour le reste du matériel à vous de le prévoir.

Vous aurez à votre disposition les matières premières : jaune d'œuf, blanc d'œuf, farine, sucre, gélatine. Ainsi que du chocolat : Blanc, Lait et Noir (Valrhona), le reste des ingrédients à vous de les apporter

Vous pouvez au préalable réaliser vos biscuits cuits, ou vos pâtes ex... (pâte feuilletée, ou pâte sucrée, ou autres suivant votre inspiration) ainsi que vos glaçages. Mais pas les décors finis.

Pour les autres produits vous devez les prévoir individuellement suivant votre recette. Vous devez vous fournir de tout votre petit matériel. Toutes les matières premières sont tolérées.

Vous devez faire l'ensemble du travail sur place, vous avez 4h pour réaliser vos fabrications .

Un tablier sera offert à tous les participants par l'école des desserts.

Les participants devons être présents à 11 H sur l'espace concours HALL A :

- DEBUT DES TRAVAUX à **12H**
- FIN DES TRAVAUX à **16H**
- DEGUSTATION PAR LES MEMBRES DU JURY de **16H à 17H**
- REMISE DES TROPHEES par Mr Alain CHARTIER à **17H30**

#### **ARTICLE 4 : Informations**

Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, créateur et organisateur du Salon. Tel : 06.79.25.70.10 - Mail:[stephane.henrio@gl-events.com](mailto:stephane.henrio@gl-events.com) .Alain CHARTIER — Ecole des desserts : 02.97.43.27.37

#### **ARTICLE 5 : Jury**

Le jury sera composé de Meilleurs Ouvriers de France (M.O.F), ainsi que de grands noms de la profession, il est souverain dans les décisions.

#### **ARTICLE 6 : Les critères de notation finale (50 points)**

Les compositions sont jugées et notées sur la présentation finie : 5 points, la dégustation : 30 points, l'originalité de la recette : 5 points, le travail : 10 points.

#### **ARTICLE 7 : La remise des prix : 1<sup>er</sup> prix un chèque de 200 €**

Un diplôme, un Trophée, ainsi qu'un stage à l'école des desserts Alain Chartier récompenseront le 1er prix. Et plusieurs autres lots pour les autres candidats, offert par nos partenaires ( Valrhona, la Fruitière du Val Evel, l'école des desserts Alain Chartier.

#### **ARTICLE 8 : Le droit à l'image**

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

---

### **BULLETIN D'INSCRIPTION**

(à renvoyer par mail à [stephane.henrio@gmail.com](mailto:stephane.henrio@gmail.com))

NOM..... Prénom.....

Age..... Sexe.....

Adresse.....

Mail..... Tel.....

Profession.....