



Pavailer
La cuisson à votre mesure

Puratos
Partenaire pour l'innovation

Chocolat & Gourmandises De Bretagne 2020



TROPHEE NATIONAL : LES ETOILES DU PAIN
Parrainé par : LE MOULIN JUGON LES LACS
Thème du concours : « la faune et la flore »



Du 6 AU 8 NOVEMBRE 2020

PRESIDENT DU CONCOURS : LAURENT LE BAGOUSSE , vainqueur du mondial du pain 2013

PRESIDENT DU JURY : JACQUES ANNONIER MOF BOULANGER 1997

JURY : SYLVAIN HERVIAUX MOF , CHRISTOPHE CRESSENT MOF , LUDOVIC RICHARD MOF , , FRANCK DEPERIER MOF , ERIC BLANCHO PRESIDENT DE LA FEDERATION DE BRETAGNE DE LA BOULANGERIE. JEAN LARROQUE PURATOS . Fabrice richard maitre artisan vice-champion de France DE BOULANGERIE

Responsable laboratoire : Dominique BEAUMANOIR , ANTHONY AURY

Merci a nos sponsors : le MOULIN DE JUGON LES LACS , PAVAILLER , CHAMBRE DES METIERS , FOURMIL CONCEPT, PURATOS , le magazine ARTISANS

Les 9 premières dossiers seront directement inscrits au concours les ETOILES DU PAIN 2020

REGLEMENT DU CONCOURS

Thème du concours : La faune et la flore

Art.1 LE CONCOURS EST RESERVE AU CHEF AGE DE PLUS 22 MINIMUM AVEC UN COMMIS EN FORMATION, CONCOURS EN BINOME

Art.2 A FAIRE UN DOSSIER EN 3 EXEMPLAIRES DE VOS PRODUITS DOSSIER A REMETTRE AU JURY

Art.3 **Organisation et mise en place du concours** :

Réalisation d'une pièce artistique en pain à monter sur place. Les pièces de votre montage artistique doit être réalisé dans votre laboratoire ,le montage de la pièce sera a réaliser sur place pendant le concours, ainsi que votre base en pate levée pour votre pièce artistique .

Maximum : 1 m de hauteur sur une base de 60 x 60 cm, socle support de présentation fournis par les organisateurs. Les pièces sont à réaliser dans votre laboratoire et à monter sur place le jour du concours,

la base de la pièce devra être obligatoirement réalisée en pain, pièce à réaliser dans votre laboratoire.

Nous demandons 7 pains aromatiques imposés, mettre obligatoirement du chocolat, le reste des ingrédients est libre suivant votre inspiration, la forme suivant votre inventivité. Le poids

du pain ne doit pas peser plus de 350g cuit, tout pain pesant plus de 350g sera pénalisé. Vous devez obligatoirement réaliser 7 pièces identiques sur place le jour du concours

Prévoir avec votre base de pain aromatique 7 pièces de snacking froid de votre choix entre 200g et 250g pièces, les produits pour la réalisation de votre snacking sont à apporter par vos soins et présenter au jury lors du concours, 7 pièces identiques.

Art.4 Pendant le concours, vous devez réaliser une brioche, poids 350g cuit, vous devez obligatoirement incorporer une garniture chocolat. La forme est libre et vous pouvez éventuellement mettre un autre produit dans la brioche suivant votre créativité. Nous vous demandons 6 brioches identiques poids 350g maximum cuit.

Art.5 A réaliser pendant le concours 12 viennoiseries feuilletées garnies à base de chocolat d'un poids maximum de 95g cuit pour chaque pièce. Ainsi que 12 croissants courbés de 65g cuit. et 12 pain chocolat revisité POIDS 75g cuit

Les garnitures doivent être réalisées sur place le jour du concours

Art.6 Vous devez réaliser sur place 20 baguettes de traditions sur pointage bac fermentation libre de 250gr cuit entre 50 et 55 cm de longueur non farinées avec 5 ou 7 coups de lames

Art.7 Vous devez réaliser sur place : 12 pièces de petits pains serviettes 3 formes différentes formes originales de 65g cuit

Art.8 Critères de sélection : Chaque candidat devra remplir un dossier d'inscription accompagné d'un chèque de caution de 200€ qui vous sera rendu le jour du concours.

Résumé :

A faire dans votre laboratoire : préparation de la pièce artistique.

A faire sur place pendant le concours : 7 pièces de pains aromatiques 350 g ,votre pain pour la préparation traiteur snacking, 6 brioche 350g , 12 viennoiserie feuilletées garnis à base de chocolat , 12 croissants courbés ,12 pain chocolat revisité, 20 baguettes traditions , 12 petits pains serviettes , préparation de la base en pain pour votre pièce , finir votre pièce artistique .

TEMPS DE TRAVAIL : sur trois jours

Le temps de travail pour réaliser l'ensemble est de 8 heures.

La veille de 17h à 18 h : arrivée des candidats et tirage au sort du box de travail et installation.

De 18 h à 19 h 30 préparation et mise en place de vos pates.

Le jour du concours : 6 h de travail de 10h à 16h.

5h30 pour la réalisation de vos produits.

30 mn pour la présentation du buffet.

Pour la réalisation de ce concours, nous aurons en matériel : a partager avec les autres candidats : Un four 4 étages pour les trois candidats ,1 chambre de pousse , 1 laminoir ,1 cellule de froid ,1 parisien , 1 plonge

3 pétrins spirales, 3 tours frigo, 3 tours sec , 3 batteurs cuve , ,3 échelles ,

Dans chaque box vous aurez 2 tables de travail, prise électrique. Le concours se déroulera sur 3 jours et ouvert à tous les professionnels Boulangers de toute la France. Nous aurons 3 box de travail, des tables juponnées pour exposer le travail de chaque équipe, 6 au total, 3 équipes sur deux jours. Pour la réalisation de ce travail vous aurez 8 heures temps

Le candidat doit apporter toutes ses matières premières et son petit matériel pour réaliser l'ensemble du concours : vos plaques 40x60, vos couches ex.....

Chaque candidat doit respecter son espace dans son box de travail

NOTATION :

Le respect du thème

La valeur artistique

La dégustation

Le travail fourni

La maîtrise

L'hygiène

Chaque candidat aura la feuille de notation après votre inscription au concours

INFORMATIONS PRATIQUESL'épreuve se déroulera pendant le salon du chocolat et des gourmandises de Vannes, et sera répartie sur les trois jours du salon.

Des badges d'accès personnalisés seront fournis à chaque candidat, ainsi que des invitations pour leurs proches.

Tous les candidats doivent être présents pour la remise des prix qui aura lieu le **dimanche 8** novembre 2020 à 16h30 EN TENUE PROFESSIONNELLE veste blanche et pantalon noir

1^{er} prix les Etoiles du pain : un trophée, un diplôme, un chèque de 1500€

2^{ème} : les Etoiles du pain : un trophée, un diplôme, un chèque prix 600 €

3^{ème} : les Etoiles du pain : un trophée, un diplôme, un chèque prix 400 €

1^{er} PRIX du meilleur jeune du concours

1^{er} prix de la plus belle pièce artistique

1^{er} prix de la meilleure viennoiserie a base de chocolat

Plus d'autre lots

Ce trophée se déroulera au parc Chorus pendant le salon du chocolat et gourmandises du 6 au 8 novembre 2020 et sera pris en charge par Laurent LE BAGOUSSE champion du monde de la mondiale du pain 2013, et Stéphane HENRIO organisateur et créateur du salon parrainé par les moulins jugon les lacs ,.

Dans les membres du jury : président du jury ; jacques ANNONIER MOF 1997, sylvain HERVIAUX MOF 2011 , Christophe CRESSANT MOF 2000 , franck DEPERIERS MOF 1994 , ludovic RICHARD MOF 2000 , Éric BLANCHOT président de la fédération de la boulangerie de Bretagne ,

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**. 0609824162

Mail : stephane.henrio@gl-events.com

Jacques ANNOMIER : MAIL : jacques-annomier@cma-morbihan.fr

Laurent le BAGOUSSE : MAIL : llebagousse@votremeunier.fr

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. Le gagnant s'engage à constituer un dossier à l'INPI « Institut National de la Propriété Industrielle » pour commercialiser son titre et pour éviter tout problème de concurrence auprès de ses confrères. La responsabilité des organisateurs du salon n'est pas engagée en cas de fraudes.

Il pourra ensuite faire la communication qu'il mérite pour mettre en avant son titre de « gagnant de l'étoile du pain » attribué au Salon du Chocolat de Vannes 2020.

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.