

**4^{ème} Championnat de France
des Arts Gourmands
Pâtisserie Glacerie Chocolaterie
Lyon 28 et 29 janvier 2019**

Sous la Présidence d'Honneur de Monsieur Gabriel PAILLASSON

**Sous la Présidence de Monsieur Laurent LE DANIEL
(Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1997)**

Jury Pâtisserie :

Yannick MAURIE (W.M.), Philippe DERON et Vincent RYBICKI.

Jury Chocolaterie :

André ROSSET M.O.F., André SAFFREY, Pascal BAYLE et Florent THEVENON.

Jury Glacerie :

Joseph AIMAR M.O.F. , Martial TEYRASSE, Ludovic DURAND et Raymond PICHON



Dans le cadre du salon SIRHA qui se déroulera à Lyon du 26 au 30 janvier 2019 :

L'A.N.F.P (Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie) dépositaire du concours.

La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France - La Confédération Nationale des Glaciers de France - La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France - L'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie - Le Syndicat des Pâtissiers Chocolatiers du Rhône - Le Syndicat des Glaciers du Rhône - L'Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie - Le Lycée RABELAIS et le C.F.A RABELAIS.



Et avec le partenariat officiel des firmes suivantes :

DÉCO RELIEF – VALRHÔNA – RAVIFRUIT – PCB – HYDROPROCESS – BONGARD – Louis FRANÇOIS – LA TRIBUNE DES MÉTIERS – MOLINEL - EUROLAM

RÈGLEMENT DU CONCOURS

L'organisation générale du concours est confiée à Monsieur Jean-Charles BALTHAZARD et la commission « concours » de l'ANFP.

Les pièces présentées seront jugées d'après leur originalité, leur créativité, leur netteté d'exécution, et leurs qualités artistiques et gustatives.

Article 1. Condition de participation

Ce concours est exclusivement ouvert à tous les élèves et apprentis en formation du Brevet Technique des Métiers (B.T.M.) et du BAC PRO qui sont 1^{ère} ou 2^{ème} année de formation du B.T.M. Pâtissier, du B.T.M Glacier et du B.T.M. Chocolatier, ainsi qu'en dernière année de formation du BAC PRO.

Les candidats devront impérativement être âgés de moins de 26 ans le jour des phases finales à Lyon.

Les candidats concourront dans leur catégorie par équipe constituée de 3 candidats pour leur centre de formation ou de centres de formation différents et leur entreprise d'accueil.

Durant le concours, chaque équipe sera supervisée par un professeur référent dont le rôle se limitera uniquement à prodiguer des conseils d'organisation, des conseils d'ordre technique, des recommandations diverses sur la surveillance des cuissons, des montages, des décorations, des présentations.

Toute aide pratique apportée à une équipe par un « coach » entraînera automatiquement une pénalité de 30 points qui seront enlevés à l'équipe en défaut.

Article 2. Modalités d'organisation

Le 4^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands se déroulera en deux phases.

1^{ère} Phase : Sélection dans les Centres de formation de France et d'Outre-Mer.

2^{ème} Phase : Finales à Lyon les 28 et 29 janvier 2019 dans le cadre du SIRHA.

Article 3. Inscriptions

Les candidats et les Centres de Formation désirant participer au 4^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands devront adresser leur inscription à l'aide du bulletin de participation ci-joint avant le 15 janvier 2019 auprès de :

Mme Veruska POCHON, Secrétaire de l'organisation du 4^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands.

Courriel : veruskapochon.formation@laposte.net Téléphone : 07 87 02 34 78

Article 4. Thème

Pour l'année 2019, le thème retenu sera : « **Hommage à Monsieur Paul Bocuse** »

Article 5. Organisation des phases éliminatoires dans les Centres de Formation

Afin de déterminer l'équipe qui participera à la phase finale à Lyon, le formateur technique de chaque Centre de Formation participant est chargé d'organiser les phases éliminatoires de ses élèves en formation ou, en accord avec les intéressés, de sélectionner l'équipe qui représentera son Centre de Formation.

Chaque Centre de Formation peut être représenté par une équipe constituée de candidats de 1^{ère} et/ou 2^{ème} année BTM et de dernière année de BAC PRO, la mixité des centres de formation est possible.

Article 6. Organisation des phases finales à Lyon

Seules 12 équipes classées premières aux phases éliminatoires ou sélectionnées par leur Centre de Formation seront retenues pour concourir aux phases finales du 4^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands. Elles seront prises dans l'ordre d'arrivée, le cachet de la poste faisant foi. La formation d'une seconde équipe est possible, elle sera positionnée sur la liste d'attente et pourra suppléer au désistement d'une équipe du Top 12.

Article 7. Déroulement des épreuves

Les phases finales se dérouleront dans l'espace « **La Maison de la Pâtisserie** » Les candidats disposeront d'un temps de 6 heures 30 pour réaliser le travail demandé. Les épreuves se dérouleront le dimanche

27 janvier 2019, de 10 h à 17 h avec une pause de 30 minutes à 13 h et le lundi 28 janvier 2019 de 9 h à 16 h avec une pause de 30 minutes à 12 h. La mise en place se fera le dimanche à 9 h et le lundi à 8 h. La tenue professionnelle des candidats et du coach sera de rigueur. Les toques sont fournies par l'organisateur.

Les espaces de travail doivent être remis en état à l'issue de la prestation par chaque équipe en compétition.

Chaque équipe travaillera dans un box prévu pour ce concours. Chaque box disposera d'une table de 2 mètres de longueur pour le pâtissier, de deux tables de 2 mètres de longueur pour le chocolatier et le glacier, de prises de courant. Deux turbines à glace, 2 cellules de refroidissement, 1 KOMA 2 portes, seront mis à la disposition de l'ensemble des candidats

Article 8. Réalisations

A) En Pâtisserie

Pour les phases finales, les participants pâtissiers devront réaliser deux entremets de 8 personnes à base de vanille et de fruits, 6 petits gâteaux déclinés des entremets et une pièce artistique originale à base de sucre (coulé et moulé) et de pastillage en rapport avec le thème défini pour le concours. La pièce intégrera un plateau pour présenter un des deux entremets et obligatoirement au moins une fleur en sucre tiré, un ruban et un élément en sucre soufflé. Les candidats sélectionnés apporteront les sirops de sucre nécessaires et le pastillage découpé et non assemblé.

Remarques : Le pastillage peut être coloré dans la masse mais toute coloration de surface à l'aide de pinceaux, de pulvérisateur ou d'aérographe devra être faite sur place. La réalisation des pièces en sucre artistique coulé, soufflé ou tiré doit également être réalisée sur place. Le sucre destiné à être tiré pourra être apporté cuit et coloré ou être cuit sur place.

La réalisation de tous les éléments de décoration (fleurs, feuilles, ruban, éléments décoratifs en sucre soufflé, coulé, ajouré ou décor au cornet en glace royale) **et le montage** au sucre cuit **des différents éléments constitutifs de l'architecture de la pièce** (pastillage, sucre coulé) **se feront sur place.**

Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé. De même, l'utilisation de colle et de branchage est interdite. L'utilisation de l'Isomalt est autorisée. Il ne doit pas représenter plus de 10% des éléments constitutifs de la pièce.

Le volume maximum de la pièce ne devra pas dépasser 50 x 50 x 100 cm de hauteur support non inclus. Le support présentoir de base utilisé pour présenter la pièce réalisée est laissé libre au candidat mais ne sera pas pris en compte dans la notation. Taille maximum 60 x 60 cm et l'épaisseur sera limitée à 10 cm maximum. Le support devra être amené entièrement décoré par les candidats.

Les candidats doivent apporter le matériel nécessaire à la réalisation du concours (Réchaud induction, micro-ondes, lampe à sucre, casseroles, aérographe...). Pour les entremets et petits gâteaux, les crèmes, les insets, les géliifiés seront réalisés sur place, les biscuits et autres préparations nécessitant une cuisson au four pourront être ramenés ainsi que le nappage (ou glaçage), tous les montages et finitions se feront sur place.

B) En Chocolaterie

Pour les phases finales, les participants chocolatiers devront réaliser une pièce artistique en chocolat en rapport avec le thème défini pour le concours et 4 sortes de bonbons chocolat.

1) La pièce artistique en chocolat

Elle sera assemblée sur place et réalisée à partir des techniques de moulage, découpage, collage et montage, elle devra comporter trois plateaux pour présenter 12 bonbons de chaque.

Les pièces principales de structure seront amenées découpées et non collées par les candidats.

Tous les moulages, éléments de décor (pistolet, fleurs, feuilles, rubans...), les différents collages et le montage de la pièce se feront impérativement sur place.

Remarque : Le chocolat peut être coloré dans la masse mais toute coloration de surface à l'aide de pinceaux, de pulvérisateur ou d'aérographe doit être faite sur place.

Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé. Le vernis à chocolat est interdit.

Le volume maximum de la pièce ne devra pas dépasser 40 x 40 x 80 cm de hauteur support non inclus.

Le **support présentoir de base utilisé** pour présenter la pièce réalisée est laissé libre au candidat mais ne sera pas pris en compte dans la notation. Taille maximum **50 x 50 cm** et l'**épaisseur** sera limitée à **10 cm maximum**. Le support devra être **amené entièrement décoré** par les candidats.

2) Les bonbons chocolat

- 30 intérieurs praliné amandes/pistaches **amenés** seront trempés à la fourchette sur place en couverture noire fondante.
- 30 intérieurs ganache infusée réalisée sur place seront enrobés couverture et décor au choix des candidats.
- 1 plaque de bonbons moulés (environ 30 pièces) garnie d'un semi liquide aux fruits entièrement réalisée sur place couverture et décor au choix des candidats.
- 6 barres chocolatées garnies d'un caramel seront entièrement réalisées sur place couverture et décor au choix des candidats.

4 bonbons de chaque et 2 barres coupées en deux seront présentés à la dégustation.

12 bonbons de chaque seront présentés sur la pièce artistique.

Le restant des bonbons seront déposés sur des plateaux avec les 4 barres restantes et sera présenté à la dégustation au public lors de la remise des prix.

Les candidats doivent apporter le matériel nécessaire à la réalisation du concours (Paravent ou cabine de flochage pour la propreté des lieux, pistolet pour pulvériser, tempéreuse...).

C) **En Glacerie**

Pour les phases finales, les participants glaciers devront réaliser une pièce artistique en nougatine et pastillage en rapport avec le thème défini pour le concours, 2 entremets glacés chocolat/agrumes et 4 desserts à l'assiette glacés déclinés de l'entremets.

1) La pièce artistique :

La pièce devra comporter un plateau de présentation pour un entremets glacé. La nougatine et le pastillage de la pièce artistique seront amenés découpés non décorés et sans aucun collage. Le pastillage sera obligatoirement blanc et un travail à l'aérographe est obligatoire. L'isomalt est autorisé pour les collages. Le sucre artistique est interdit sur cette pièce et le montage d'une fleur en nougatine est obligatoire.

Le volume maximum de la pièce ne devra pas dépasser 40 x 40 x 80 cm de hauteur support non inclus. Le **support présentoir de base utilisé** pour présenter la pièce réalisée est laissé libre au candidat mais ne sera pas pris en compte dans la notation. Taille maximum **50 x 50 cm** et l'**épaisseur** sera limitée à **10 cm maximum**. Le support devra être **amené entièrement décoré** par les candidats.

2) Les entremets glacés :

Les 2 entremets glacés seront réalisés à partir d'une **crème glacée chocolat** et d'une préparation glacée moelleuse à base d'agrumes (Parfait glacé, soufflé glacé, biscuit glacé...).

Ces préparations turbinées ou non se feront sur place. Les candidats peuvent intégrer dans ces entremets : un croquant, un biscuit, un coulis, etc. Dans ce cas, chaque candidat apportera ses produits finis. De même, chaque candidat peut apporter ses glaçages.

1 entremets sera présenté au jury de dégustation et 1 entremets sera présenté sur la pièce lors de la notation finale du buffet.

3) Les desserts sur assiette :

Les candidats réaliseront 4 desserts à l'assiette identiques sous forme de déclinaison de l'entremets glacé choco-agrumes.

Ces préparations turbinées ou non se feront sur place. Les candidats peuvent intégrer dans ces assiettes : un croquant, un biscuit, un coulis, etc. Dans ce cas, chaque candidat apportera ses produits finis. De même, chaque candidat peut apporter ses glaçages.

Les motifs décoratifs des assiettes, en chocolat, nougatine et en sucre artistique seront également réalisés sur place.

Les assiettes terminées seront présentées au jury pour la dégustation (assiettes blanches unies choisies et apportées par les candidats).

Les candidats doivent apporter le matériel nécessaire à la réalisation du concours, il est possible de ramener une sorbetière individuelle.

ATTENTION : Toutes les fabrications doivent être accompagnées d'une fiche technique détaillant la composition et le procédé de fabrication des produits présentés. Deux petites plaquettes avec leur nom et leur composition seront déposées devant toutes les fabrications (une pour le buffet et une pour la dégustation).

Article 11. Proclamation des résultats

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront **mardi 29 janvier 2019 à 17 heures sur l'Espace du concours**. Chaque participant sera informé par courrier du jour, de l'heure et du lieu exact de son passage. Chaque participant recevra une invitation pour la proclamation des résultats et la remise des prix. Il est demandé aux participants et au Coach de se présenter obligatoirement en tenue professionnelle. (Veste **blanche**, **pantalon professionnel** et toque).

Article 12. Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé.

*1^{er} chèque de 300 Euros + 3 trophées par équipe + **Trophée de la Formation** + 3 ouvrages de la Coupe du Monde offerts par le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie + lots*

2^{ème} chèque de 210 Euros + 3 trophées par équipe + 3 ouvrages de la Coupe du Monde offerts par le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie + lots

3^{ème} chèque de 150 Euros + 3 trophées par équipe + 3 ouvrages de la Coupe du Monde offerts par le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie + lots

4^{ème} et candidats suivants : lots.

3 Trophées « **Jean Jacques KARDES** » seront remis à l'équipe qui obtiendra la meilleure dégustation.

1 Trophée pour la plus belle pièce en sucre artistique.

1 Trophée pour la plus jolie pièce en chocolat.

1 Trophée pour la plus belle pièce en pastillage et nougatine.

1 Trophée « **Marc FAGOT** » pour le Prix Spécial du Public.

Article 13. Responsabilité

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables des éventuels dégâts causés sur les pièces qui seront exposées au public. Les pièces restent l'entière propriété du candidat.

Article 14. Règlement

Le fait de participer au concours engage le candidat à respecter le présent règlement.

Article 15. Formalités

À son arrivée sur l'Espace du concours, chaque candidat devra remettre à l'organisateur une copie de sa pièce d'identité.

Article 16. Litiges

Pour tous litiges pouvant provenir durant l'organisation des concours, ce sont les jurys, leur président et le responsable de l'organisation générale qui seront amenés à statuer. Les décisions prises seront sans appel.

LOGISTIQUE :

- Le logement des équipes et de leur coach peuvent être pris en charge après inscriptions auprès du secrétariat du concours (ceci pour la nuit du dimanche et/ou du lundi) les repas du soir devraient être servis sur le lieu de résidence.
- Pour l'accès au parking du salon : le véhicule des candidats pourra rester sur le parking le temps du concours mais nullement y stationner la nuit.
- Des plateaux repas ou sandwiches sont prévus pour la pause des candidats.

BULLETIN DE PARTICIPATION

**4^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands
28 et 29 Janvier 2019**

À compléter et à retourner à Mme Veruska POCHON
5, Rue Docteur Maurice Langeron, 21000 Dijon **avant le 15 janvier 2019**

Composition de l'Équipe :

Candidat Pâtissier

NOM PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

DATE DE NAISSANCE AGE

TEL Courriel :

EMPLOYEUR

NOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

TEL Courriel :

Candidat Chocolatier

NOM PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

DATE DE NAISSANCE AGE

TEL Courriel :

EMPLOYEUR

NOM

ADRESSE

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

TEL _____ **Courriel :** _____

Candidat Glacier

NOM _____ **PRÉNOM** _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

DATE DE NAISSANCE _____ **AGE** _____

TEL _____ **Courriel :** _____

EMPLOYEUR

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

TEL _____ **Courriel :** _____

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, nous nous engageons à participer au 4^{ème} **Championnat de France des arts Gourmands** qui se déroulera à Lyon du 28 au 29 janvier 2019

À.....le.....
Signatures des candidats et du coach :

FORMATEUR Coach de l'équipe

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

TEL _____ **Courriel :** _____

CENTRE DE FORMATION

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

TEL _____ **Courriel :** _____

Je soussigné, Directeur du Centre de Formation,

Certifie que les candidatures des jeunes cités ci-dessus ont été retenues pour participer au 4^{ème} Championnat de France des arts Gourmands.

À.....le.....

Signature :