

1^{er} CHALLENGE INTERNATIONAL EXHIBITION

« Desserts à l'assiette »

SENSIBILITE GOURMANDE



REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 :

Ce concours a pour but d'apprécier le savoir faire professionnel des participants, de démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution de la gastronomie dans les desserts à l'assiette.

Article 2 :

Chaque candidat devra envoyer sa candidature au responsable de la commission chargé du concours avant le **30 octobre 2008**.

Les membres de la commission se réuniront le 31 octobre 2008 pour sélectionner les 12 candidats retenus pour le « *1^{ER} Challenge International Exhibition Sensibilité Gourmande* »

Leurs décisions seront sans appel.

Un courrier préviendra les sélectionnés.

Article 3 :

L'association « Sensibilité Gourmande » et leurs partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes... pour la promotion du concours « *Challenge Exhibition Sensibilité Gourmande* »

Article 4 :

Dotation de prix :

1^{er} Prix : 1 voyage pour 2 personnes, d'une valeur de 1000 euros
1 stage Barry
Divers lots
1 trophée 1er Prix
1 diplôme

2eme Prix : 1 séjour « découverte » pour 2 personnes en Europe d'une valeur de 500 euros
Divers lots
1 trophée 2^{ème} Prix
1 diplôme

3eme Prix : 1 nuit en hôtel grand luxe pour 2 personnes d'une valeur de 200 euros
Divers lots
1 trophée 3^{ème} Prix
1 diplôme

Article 5 : REGLEMENT

Chaque candidat devra réaliser 6 desserts identiques sur assiettes blanches de 28/30 cm de diamètre, fournies par le comité d'organisation du concours (précisions pour les assiettes, le 30 septembre 2008).
Aucun autre support n'est autorisé.

Les candidats devront travailler impérativement avec les produits de nos partenaires :

Barry / Imbert / Sicoly /Cointreau /Debic

Toutes les matières utilisées pour la réalisation des desserts devront être comestibles.

Toutes les fournitures des produits utilisés devront être apportées par les candidats.

Les pâtes et biscuits, déjà cuits sont autorisés.

A part ces deux produits, aucun produit semi-fini ne sera autorisé.

Les recettes devront être obligatoirement envoyées dactylographiées avec la candidature.

Article 6 :

Chaque candidat devra travailler face au public, dans le but de montrer son savoir-faire.

A la fin du concours le candidat s'engage à laisser son box en parfait état de propreté sous peine de pénalités.

Article 7 : Notation

Note de travail : coefficient: 2

Note de présentation : coefficient: 3

Note de dégustation : coefficient: 5

Article 8 : Equipements

Matériel par box :

1 tour réfrigéré

1 table inox

1 échelle

1 mélangeur 5 litres

1 plonge

1 micro-ondes

1 plaque à induction

Matériel pour 2 box :

1 four ventilé

1 turbine

1 cellule de refroidissement

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : casserole, fouet, moule, louche, plat, balance, couteau...

Tout ce qui n'est pas spécifié dans matériel étant fourni.

Tout le matériel apporté par le candidat est sous sa propre responsabilité.

Article 9 : Pour le Challenge 2008

Président du Jury : Davy TISSOT

Meilleur Ouvrier de France Cuisine 2004

Jury :

Philippe RIGOLLOT

Meilleur Ouvrier de France Pâtisserie 2007
Champion du Monde 2005

Christophe MICHALAK

Champion du Monde 2005

Gérard CABIRON

Meilleur Ouvrier de France Glacier 2007

Cyrille VERNOUX

Président Biennale Internationale des Arts de la
Pâtisserie

Vincent DURAND

Ecole Tsuji à Liergues (Rhône)

Jacotte BRAZIER

Jean-Pierre MEISSONNET

Représentants de nos partenaires

Article 10 : Droit à l'image

L'image des **trophées** appartient à l'Association *Sensibilité Gourmande* et à l'artiste *sculpteur-céramiste* Antoine ARNAUD, pour toute utilisation contacter l'Association.

INFORMATIONS PRATIQUES

Président de l'Association Sensibilité Gourmande :

Marc DELAGE

Tél : 06.15.13.14.39 delagemarc@wanadoo.fr

Commission d'organisation du concours :

• **Président de la Commission :**

Jean-Jacques BORNE

Tél : 04.77.25.37.59 contact@institut-culinaire.fr

Institut de l'Excellence Culinaire Saint-Etienne

• **Membres de la Commission :**

Daniel GONON

Secrétaire

Sébastien BOUILLET

Relations avec les partenaires

Dominique MARULIER

Sébastien BRETIGNIERE

Lieu : Le concours aura lieu à AINTEREXPO (Parc des Expositions) à BOURG en BRESSE (Ain)
Dans le cadre de la 5^{ème} Biennale Internationale des Arts de la Pâtisserie

Date : Le mardi 11 novembre 2008

Arrivée de tous les candidats : 7h 00

Briefing

Tirage au sort des boîtes du matin ou de l'après-midi

Tirage au sort des horaires de passage pour la dégustation

Horaires des épreuves :

Série du matin : 6 candidats

8h30 à 11h30

Série de l'après-midi : 6 candidats

14h à 17h

Pour les candidats du matin :

Présentation de **toutes** les assiettes à 11h30 **très précises**. Tout retard entraînera des pénalités.

Dégustation :

N°1 : 11h30

N°2 : 11h40

N°3 : 11h50

N°4 : 12h00

N°5 : 12h10

N°6 : 12h20

Pour les candidats de l'après-midi :

Présentation de **toutes** les assiettes à 16h00 **très précises**. Tout retard entraînera des pénalités.

Dégustation :

N°7 : 17h00

N°8 : 17h10

N°9 : 17h20

N°10 : 17h30

N°11 : 17h40

N°12 : 16h50

La tenue professionnelle est obligatoire pour la remise des prix

COURRIER DE CANDIDATURE

A retourner par fax ou par mail à :

Jean-Jacques BORNE Président de la Commission du Challenge

Tél : 00 33 (0) 4 77 25 37 59

Fax : 00 33 (0) 4 77 32 13 59

e-mail : contact@institut-culinaire.fr

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

NUMERO DE TEL :

NUMERO DE PORTABLE :

E-MAIL :

PARCOURS PROFESSIONNEL :

FICHE TECHNIQUE DU DESSERT A L'ASSIETTE :