

5^{ème} CHALLENGE INTERNATIONAL EXHIBITION

« Pré-Desserts et 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 **15 janvier 2017**.

Les membres de la commission se réuniront le **18 janvier 2017** pour sélectionner les 6 candidats retenus pour le « *5^{ème} Challenge International Exhibition Sensibilité Gourmande* »

Leurs décisions seront sans appel.

Un courrier ou mail préviendra les sélectionnés.

Article 3 :

L'association « Sensibilité Gourmande » et ses 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 lot pour 2 personnes d'une valeur de 1300 euros

Divers lots

1 trophée 1er Prix

1 diplôme 1er Prix

2eme Prix : 1 lot pour 2 personnes d'une valeur de 700 euros

Divers lots

1 trophée 2^{ème} Prix

1 diplôme 2^{ème} Prix

3eme Prix : 1 lot d'une valeur de 400 euros

Divers lots

1 trophée 3^{ème} Prix

1 diplôme 3^{ème} Prix

Pour les autres candidats divers lots de nos partenaires.

Article 5 : REGLEMENT

Chaque candidat devra réaliser :

- 6 pré-desserts libres et identiques, le dressage se fera au choix **et** avec la "vaisselle" **personnelle** du candidat.
- 6 desserts de **restaurant** identiques, également avec la vaisselle personnelle du candidat.

Selon leurs créations les candidats devront utiliser les produits des partenaires de l'association :

Cacao Barry / Imbert / Sicoly /Premium Gastronomie /Debic/ :

Pour le pré-dessert , il est obligatoire de choisir sur la table des A.O.C mise à disposition 1 ou plusieurs produits pour réaliser le pré-dessert.(châtaigne d' Ardèche, riz de Camargue, crème de Bresse, Beurre de Bresse, Sirop d' Aubel, Miel de Corse, Broccio, Lentille verte du Puy, Piment d' Espelette, Pruneaux d' Agen, Noix de Grenoble)

(Pour les finalistes, les produits de nos partenaires seront disponibles sur simple demande).

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 (sauf mix Pacojet).

Les recettes devront être obligatoirement envoyées dactylographiées (*logiciel de traitement de texte*) 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 propreté : coefficient : 1

Note de travail : coefficient: 3

Note de présentation : coefficient: 3 pour le pré-dessert et coefficient : 3 pour le dessert

Note de dégustation : coefficient: 5 pour le pré-dessert et coefficient : 5 pour le dessert

Article 8 : Equipements

Matériel par box :

1 table inox

1 four ventilé

1 four a gaz

1 armoire réfrigérée a partagé

1 surgélateur à partagé

Précisions ultérieures aux candidats sélectionnés.

Matériel non fourni :

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

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

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

Article 9 : Pour le Challenge 2017

Président du Jury : Anthony Fresnay
Belleville

Chef Pâtissier restaurant La Bouitte Saint Martin de

Jury : Jury de renommée internationale

Représentants de nos partenaires et autres jurys choisis par la commission et le
Président du jury Anthony Fresnay .

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 Sensibilité Gourmande.

INFORMATIONS PRATIQUES

Président de l'Association Sensibilité Gourmande :

Daniel GONON
Thierry COURT

Tel: 06.44.94.12.13 dgonon691@gmail.com
Tel: 06.46.36.63.33 thierry.court356dbmail.com

Site de l'association : www.sensibilite-gourmande.fr

Commission d'organisation du concours :

- **Président de la Commission** : Anthony Fresnay

Chef Pâtissier restaurant La Bouitte Saint Martin de Belleville

- **Membres de la Commission** :

Daniel GONON
Thierry COURT
Joachim BENDACHA
Nicolas GUILLAUME
Stéphane ARRETE
Franck JOUVENAL
Sébastien DELEGLISE
Cédric PERRET

Lieu : **Le Grand Marché des AOC-AOP-IGP au Parc Ainterexpo de Bourg-en-Bresse.**

Badge d'accès et carte parking fournis pour les candidats.

Date : Le SAMEDI 11 MARS 2017

Arrivée de tous les candidats : 7h 00

Briefing

Tirage au sort des box.

Installation du poste par chaque candidat 30 minutes avant le début de son travail

Horaires des épreuves :

6 candidats

N°1 : 08h30 à 12h45

N°2 : 09h00 à 13h15

N°3 : 09h30 à 13h45

N°4 : 10h00 à 14h15

N°5 : 10h30 à 14h45

N°6 : 11h00 à 15h15

Présentation de **tous** les pré-desserts et **toutes** les assiettes aux heures **très précises**. Tout retard entraînera des pénalités.

Présentation - Dégustation :

N°1 : Pré-dessert : 12h30 Dessert : 12h45

N°2 : Pré-dessert : 13h00 Dessert : 13h15

N°3 : Pré-dessert : 13h30 Dessert : 13h45

N°4 : Pré-dessert : 14h00 Dessert : 14h15

N°5 : Pré-dessert : 14h30 Dessert : 14h45

N°6 : Pré-dessert : 15h00 Dessert : 15h30

La tenue professionnelle est obligatoire pour la remise des prix
COURRIER DE CANDIDATURE

A retourner par mail à :

- **ANTHONY FRESNAY** Président de la Commission du 5ème Challenge Sensibilité Gourmande (*chef PATISSIER restaurant la Bouitte Saint Martin de Belleville*)
- **Daniel Gonon** Président Sensibilité Gourmande

Tél : 00 33 (0) 6.44.94.12.13 (Daniel Gonon) - 00.33.(0)6.74.64.46.30 (Anthony Fresnay)

e-mail : **anthony.fresnay@orange.fr** - **dgonon691@gmail.com**

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

NUMERO DE TEL :

NUMERO DE PORTABLE :

E-MAIL :

PARCOURS PROFESSIONNEL :

FICHE TECHNIQUE DU DESSERT A L'ASSIETTE : + photos du dessert

FICHE TECHNIQUE DU PRE-DESSERT : + photos du pré-dessert