

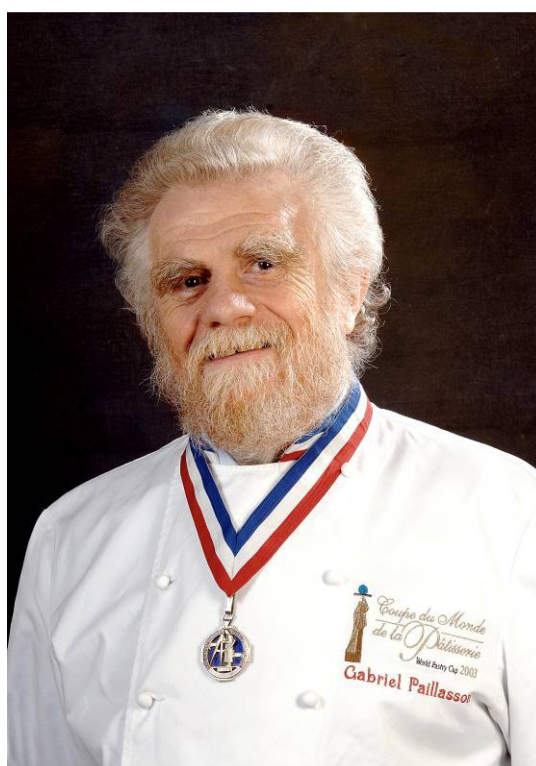


## **ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DE LA PÂTISSERIE** **29 et 30 Mars 2014**

### **10<sup>ème</sup> Festival National des Croquembouches** **Sous les présidences d'honneur de**



**Monsieur Yves THURIÉS**  
**M.O.F Pâtissier 1976**  
**M.O.F Glacier 1976**  
**Maître Cuisinier de France**  
**Compagnon de tour de France D.D.U**  
**Président d'honneur de l'ordre**  
**Culinaire International**



**Monsieur Gabriel PAILLASSON**  
**M.O.F Pâtissier 1972**  
**M.O.F Glacier 1976**  
**Compagnon de tour de France D.D.U**  
**Président Fondateur de la**  
**Coupe du Monde de la Pâtisserie**  
**Président Fondateur de l'Association**  
**International Dessert Académie (IDA)**

## Sous les présidences de



**Monsieur Frédéric CASSEL**  
Président de Relais Desserts  
Président de l'équipe de France  
Champion du Monde de la Pâtisserie  
2013



**Monsieur Daniel CHABOISSIER**  
Président créateur du Festival National des  
Croquembouches. Organisateur du concours  
Grand Prix du Meilleur Ouvrage  
de l'Académie Nationale de Cuisine 1983  
1986 – 2008 -  
Grand Prix de Littérature Culinaire 1992 -  
1994 – 1996 – 1998 – 2003- 2007 -



**Monsieur Frédéric LESCIEUX**  
Président de la Confédération Nationale  
Des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers,  
Confiseurs, Glaciers, traiteurs de France



**Monsieur Zakari BENKHADRA**  
Directeur de l'Ecole Nationale Supérieure  
de la Pâtisserie (E.N.S.P)

# Règlement du Concours

## Catégorie senior et junior

Dans le cadre du 30<sup>ème</sup> anniversaire de l'ENSP et du 10<sup>ème</sup> anniversaire du Festival des Croquembouches, L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ; organise un concours national de montage de croquembouches originaux avec la participation de l'ANFP ( Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie).

## Partenaires officiels



## Partenaires



L'organisation générale du concours est confiée à Monsieur Daniel CHABOISSIER  
Président créateur du concours.

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

Elles devront demeurer dans le cadre de la **commercialisation** et devront être **transportables**. (Il faut se mettre dans l'esprit du pâtissier qui livre son croquembouche chez son client avec finition sur le buffet)

### Article 1. Condition de participation

### A) Catégorie senior

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche qui exercent une activité professionnelle (artisans, ouvriers, formateurs) âgés de 21 ans et plus, qui concourront **individuellement dans la catégorie senior**.

### B) Catégorie junior

Ce concours est également ouvert aux jeunes professionnels, et aux élèves et apprentis en formation âgés de moins de 21 ans, qui concourront dans la **catégorie junior par équipe constituée de 2 candidats** pour leur centre de formation ou pour leur entreprise.

### Article 2. Inscriptions

Les candidats, les entreprises et les Centres de Formation désirant participer au 10<sup>ème</sup> Festival National des Croquembouches devront adresser leur **inscription** à l'aide du bulletin de participation ci-joint **avant le 16 mars 2014**

auprès de l'**Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie - Château de Montbarnier 43200 Yssingeaux**

**Tél :** 04-71-65-72-50

**Fax :** 04-71-65-53-68

**Mail :** [ensp@ensp-adf.com](mailto:ensp@ensp-adf.com)

Pour la catégorie senior, le **bulletin d'inscription devra être accompagné d'un chèque de caution de 50 Euros à l'ordre de « ENSP »**

Ce chèque de caution sera restitué à chaque candidat qui participera effectivement à ce concours.

### Article 3. Thème

Pour l'année 2014, le thème retenu sera :



### Article 4. Réalisations

#### a) Réalisation du croquembouche

Afin de faire évoluer cette pâtisserie traditionnelle française, le concours 2014 verra pour la quatrième fois la mise en place des trophées CAP'FRUIT « **saveurs et création** » et des Trophées PATISFRANCE PURATOS (partenaire de l'innovation) « qui récompenseront les candidats les plus créatifs et les plus innovants dans les domaines des glaçages des choux qui pourront être colorés et/ou aromatisés (chocolat, fruits, agrumes...) et des nougatines utilisées qui pourront être réalisées avec différents fruits secs ou graines. Le parfum de la crème utilisée pour garnir les choux présentés pour la dégustation, devra être en parfaite harmonie avec les glaçages utilisés.

**Les participants devront présenter** une pièce d'exposition d'un **minimum de 120 choux** et d'un **maximum de 150 choux**, non garnis. (Taille environ 3 centimètres). Les choux seront apportés cuits par le candidat.

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

Seules les pièces en nougatine non décorées, et les pièces en pastillage non colorées (sauf dans la masse) pourront être apportées détaillées mais non assemblées. L'apport d'éléments décoratifs en **sucre candi est toléré** ; mais ne sera pas pris en compte dans la notation.

La quantité de **nougatine** à utiliser sera **limitée à 1kg 500 détaillée.**

La quantité de **pastillage détaillé ne devra pas dépasser 500g.**

La quantité de saccharose (sucre) ou autre matière édulcorante utilisée pour réaliser des **éléments décoratifs en sucre coulé ne devra pas excéder 1 kg cuit.**

Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé. De même, l'utilisation de colle et de branchage est interdite.

**Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé.** (Pour des raisons de santé publique, **l'utilisation de l'Isomalt est interdite pour les glaçages et le montage des choux**). Cet édulcorant sera uniquement toléré pour les collages artistiques délicats et la confection des fleurs, feuilles, rubans et éléments soufflés.

**Le support présentoir de base devra obligatoirement être réalisé en polystyrène.**

L'épaisseur sera limitée à 10 centimètres maximums. En harmonie avec le croquembouche réalisé, le support pourra être recouvert de glace royale puis décoré pour la circonstance.

Ce support devra être amené par le candidat. **(Il est conseillé aux candidats de placer des pieds de 2 centimètres de hauteur sous le socle pour faciliter la manipulation de la pièce et son exposition dans l'espace nappé prévu à cet effet.**

#### **b) Réalisation de l'assiette dégustation**

Pour la dégustation, 15 choux seront garnis d'une crème parfumée (**parfums apportés par les candidats**) puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisé ou non.

Ils seront présentés à plat sur une assiette en nougatine et accompagnés d'une fiche technique de la garniture sur laquelle seront précisés le ou les parfums utilisés.

#### **Article 5. Déroulement des épreuves**

Les **candidats seniors disposeront d'un temps de 4 heures** pour réaliser leur pièce.

Les **équipes binômes juniors disposeront d'un temps de 3 heures** pour réaliser leur pièce.

**Les épreuves se dérouleront** dans les laboratoires de l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie à Yssingeaux.

° **Pour les candidats seniors le samedi 29 mars 2014 de 14 heures à 18 heures**

° **Pour les candidats juniors le dimanche 30 mars 2014 de 9 Heures et 12 heures**

**La tenue professionnelle des candidats sera de rigueur. Les toques seront fournies par l'organisation.**

Une table de 2 mètres de longueur, un réchaud à gaz, seront mis à la disposition de chaque candidat. **Il est recommandé d'apporter son matériel** (induction, lampe à sucre, casseroles...)

## Article 6. Notation

Les pièces seront notées de la façon suivante :

### A) Jury travail

- Montage des choux (régularité, propreté des glaçages, assemblages et collages des choux, des pièces en nougatine et en pastillage) 30 points
- Organisation générale du candidat et hygiène 10 points
- Qualité professionnelle et artistique des éléments décoratifs réalisés sur place (sucre tiré, soufflé, ruban...) 40 points
- Originalité du glaçage des choux, et de la nougatine réalisée 20 points

### B) Jury présentation et dégustation

- Harmonie et créativité de la pièce 15 points
- Qualité artistique de la présentation finale (disposition des éléments décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution, respect du thème) 15 points
- Dégustation des choux et de la nougatine 40 points
- Pièce commercialisable et transportable (livrable chez le client) 30 points

Les décisions du jury constitué de M.O.F ; de professionnels et de personnalités des métiers de bouche seront sans appel.

## Article 7. Proclamation des résultats

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront pour les catégories **senior et junior le dimanche 30 mars 2014 à 15 heures 30** dans les espaces d'exposition de L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

Chaque participant sera informé par courrier du jour, de l'heure et du lieu exact de son passage. Il leur sera demandé de se présenter obligatoirement en tenue professionnelle. (Veste et toque) assortie d'un pantalon ou d'une jupe sombre (Jeans interdits).

## Article 8. Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé.

### Catégorie senior :

° **Prix de la pièce la plus commerciale** : 1 trophée offert par l'E.N.S.P + 1 Stage de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros

° **Trophée CAP'FRUIT 'Saveurs et création** : 1 trophée offert par CAP'FRUIT + 1 Stage de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros offert par l'E.N.S.P

**1<sup>er</sup>**

- 1 Stage de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1500 Euros (hébergement compris) + un trophée offerts par l'E.N.S.P
- 1 médaille d'or offerte par International Dessert Académie
- Une Lampe à Sucre 500W offerte par Société MATFER
- Un aspirateur poussière professionnel de marque ARGOS offert par ARGOS
- Un bon d'achat de 30 Kg de purée de fruits offert par CAPFRUIT
- 1 lot de 3 Casseroles inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF
- Un Bon pour une Veste Gamme Cooking Star offert par Société BRAGARD
- 4 kg de couverture INAYA + 4 kg de couverture ALUNGA + 1 livret de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT
- Un abonnement d'un an à THURIES Gastronomie Magazine + 3 exemplaires offerts par THURIEZ Gastronomie Magazine.
- Un abonnement d'un an au Magazine « La tribune des Métiers » + 1 livre a choisir dans la page bibliothèque du Magazine + 1 bon pour une vitrine gratuite sur le site internet offerts par SABY EXPO
- Un livre de la 13<sup>ème</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie offert par Mr Gabriel PAILLASSON
- Un abonnement de 6 mois au Journal du Pâtissier offert par le JOURNAL du PÂTISSIE

## 2<sup>ème</sup>

- **1 Stage de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros + un trophée offerts par l'E.N.S.P**
- **1 médaille d'argent offerte par International Dessert Académie**
- **Une Lampe à Sucre 500W offerte par Société MATFER**
- **Un aspirateur poussière professionnel de marque ARGOS offert par ARGOS**
- **Un Bon pour une Veste Gamme Cooking Star offert par Société BRAGARD**
- **Un bon d'achat de 20 Kg de purée de fruits offert par CAPFRUIT**
- **1 lot de 3 Casseroles inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF**
- **4 kg de couverture INAYA + 4 kg de couverture ALUNGA + 1 livret de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**
- **Un livre de la 13<sup>ème</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie offert par Mr Gabriel PAILLASSON**
- **Un abonnement d'un an au Magazine « La tribune des Métiers » + 1 livre a choisir dans la page bibliothèque du Magazine + 1 bon pour une vitrine gratuite sur le site internet offerts par SABY EXPO**
- **3 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **1 Cahier de recettes offert par Le Journal du Pâtissier**

## 3<sup>ème</sup>

- **1 Stage de 2 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1000 Euros + un trophée offerts par l'E.N.S.P**
- **1 médaille de bronze offerte par International Dessert Académie**
- **Une Lampe à Sucre 500W offerte par Société MATFER**
- **Un Bon pour une Veste Gamme Cooking Star offert par Société BRAGARD**
- **Un bon d'achat de 10 Kg de purée de fruits offert par CAPFRUIT**
- **1 lot de 3 Casseroles inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF**
- **4 kg de couverture INAYA + 4 kg de couverture ALUNGA + 1 livret de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**
- **Un abonnement d'un an au Magazine « La tribune des Métiers » + 1 livre a choisir dans la page bibliothèque du Magazine + 1 bon pour une vitrine gratuite sur le site internet offerts par SABY EXPO**
- **Un livre de la 13<sup>ème</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie offert par Mr Gabriel PAILLASSON**
- **3 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **1 Cahier de recettes offert par Le Journal du Pâtissier**

## 4<sup>ème</sup>

- **1 Casserole inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF**
- **Un abonnement d'un an au Magazine « La tribune des Métiers » + 1 livre a choisir dans la page bibliothèque du Magazine + 1 bon pour une vitrine gratuite sur le site internet offerts par SABY EXPO**
- **Un livre « Le Goût du Sucre » Offert par le CEDUS**
- **3 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **1 Cahier de recettes offert par Le Journal du Pâtissier**
- **1 livret de recettes offert par BARRY CALLEBAULT**

## 5<sup>ème</sup>

- **1 Casserole inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF**
- **Un abonnement d'un an au Magazine « La tribune des Métiers » + 1 livre a choisir dans la page bibliothèque du Magazine + 1 bon pour une vitrine gratuite sur le site internet offerts par SABY EXPO**
- **Un livre « Dessert » offert par le CEDUS**
- **3 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **1 Cahier de recettes offert par Le Journal du Pâtissier**
- **1 livret de recettes offert par BARRY CALLEBAULT**

## 6<sup>ème</sup>

- **1 Casserole inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF**
- **Un CD-Rom « Desserts à l'assiette » offert par le CEDUS**
- **3 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **1 Cahier de recette offert par Le Journal du Pâtissier**
- **1 livret de recettes offert par BARRY CALLEBAULT**

### 7<sup>ème</sup> et candidats suivants

- 1 Casserole inox spéciale induction + 1 tablier coton offerts par DECO RELIEF
- 3 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.
- 1 Cahier de recettes offert par Le Journal du Pâtissier
- 1 livret de recettes offert par BARRY CALLEBAULT

## Catégorie junior :

- ° Prix de la pièce la plus Commerciale : 2 Trophées offerts par l'E.N.S.P + 2 Stages de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros
- ° Trophées de l'Innovation PATISFRANCE PURATOS 'partenaire de l'innovation' :  
2 Trophées offerts par PATISFRANCE PURATOS + 2 Stages de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros offerts par l'E.N.S.P
- ° Trophées Saveurs et Création CAP'FRUIT: 2 trophées offerts par CAP'FRUIT + 2 Stages de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros offerts par l'E.N.S.P

### 1<sup>er</sup>

- Le Trophée de la Formation offert par l'ANFP
- 2 Stages de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1500 Euros (hébergement compris) + deux trophées offerts par l'E.N.S.P
- 1 Trophée PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 stage en Belgique avec Stéphane LEROUX offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque cadeau de 150 euros offert par PATISFRANCE PURATOS
- 2 Mini MP 190 Combi offerts par ROBOT COUPE
- 2 Bons pour une Veste JULIUS (manches courtes) offerts par BRAGARD
- 2 bons d'achat de 15 Kg de purée de fruits offerts par CAPFRUIT
- 2 lots de 3 Casseroles inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF
- 4 kg de couverture INAYA + 4 kg de couverture ALUNGA + 2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT
- 2 abonnements d'un an à THURIES Gastronomie Magazine + 6 exemplaires offerts par THURIEZ Gastronomie Magazine.
- 2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer
- 2 livres de la 13<sup>ème</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie offerts par Mr Gabriel PAILLASSON
- 2 livres « Le Goût du Sucre » Offerts par le CEDUS
- 2 abonnements de 6 mois au Journal du Pâtissier offerts par le JOURNAL du PÂTISSIER
- 2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO

### 2<sup>ème</sup>

- 2 Stages de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1200 Euros + deux trophées offerts par l'E.N.S.P
- 1 Trophée PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque cadeau de 100 euros offert par PATISFRANCE PURATOS
- 2 Bons pour une Veste JULIUS (manches courtes) offerts par BRAGARD
- 2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer
- 2 bons d'achat de 10 Kg de purée de fruits offerts par CAPFRUIT
- 2 lots de 3 Casseroles inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF
- 4 kg de couverture INAYA + 4 kg de couverture ALUNGA + 2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT
- Un livre de la 13<sup>ème</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie offert par Mr Gabriel PAILLASSON
- 2 livres « Dessert » offerts par le CEDUS
- 6 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.
- 2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO
- 2 Cahiers de recettes offerts par Le Journal du Pâtissier



### 3<sup>ème</sup>

- **2 Stages de 2 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1000 Euros + deux trophées offerts par l'E.N.S.P**
- **1 Trophée PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS**
- **1 chèque cadeau de 50 euros offert par PATISFRANCE PURATOS**
- **2 Bons pour une Veste JULIUS (manches courtes) offerts par BRAGARD**
- **2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer**
- **2 bons d'achat de 5 Kg de purée de fruits offerts par CAPFRUIT**
- **2 lots de 3 Casseroles inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF**
- **4 kg de couverture INAYA + 4 kg de couverture ALUNGA + 2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**
- **Un livre de la 13<sup>ème</sup> Coupe du Monde de la Pâtisserie offert par Mr Gabriel PAILLASSON**
- **2 CD-Rom « Desserts à l'assiette » offerts par le CEDUS**
- **6 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO**
- **2 Cahiers de recettes offerts par Le Journal du Pâtissier**

### 4<sup>ème</sup>

- **2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer.**
- **2 lots de 1 Casserole inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF**
- **2 livres « Le Goût du Sucre » Offerts par le CEDUS**
- **6 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO**
- **2 Cahiers de recettes offerts par Le Journal du Pâtissier**
- **2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**

### 5<sup>ème</sup>

- **2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer.**
- **2 lots de 1 Casserole inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF**
- **2 livres « Dessert » offerts par le CEDUS**
- **6 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO**
- **2 Cahiers de recettes offerts par Le Journal du Pâtissier**
- **2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**

### 6<sup>ème</sup>

- **2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer.**
- **2 lots de 1 Casserole inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF**
- **2 CD-Rom « Desserts à l'assiette » offerts par le CEDUS**
- **6 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO**
- **2 Cahiers de recettes offerts par Le Journal du Pâtissier**
- **2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**

### 7<sup>ème</sup> et candidats suivants

- **2 ouvrages « Délicieux Caprices » de Franck MICHEL offerts par Jérôme Vilette/Matfer.**
- **2 lots de 1 Casserole inox spéciale induction + 2 tabliers coton offerts par DECO RELIEF**
- **6 exemplaires de THURIEZ Gastronomie Magazine.**
- **2 abonnements d'un an à la « Tribune des Métiers » offerts par SABY EXPO**
- **2 Cahiers de recettes offerts par Le Journal du Pâtissier**
- **2 livrets de recettes offerts par BARRY CALLEBAULT**

**Le Trophée de la Formation** : mis en jeu par l'**A.N.F.P.**, est confié pour une année au centre de formation de l'équipe junior victorieuse. Il est remis chaque année en compétition. Il sera remis définitivement au centre de formation qui l'aura gagnée trois fois consécutivement ou cinq fois non consécutivement.

**Le Trophée CAP'FRUIT Saveurs et Création** est décerné chaque année en catégorie senior et junior par le jury des concours. Il sera attribué aux candidats ayant réalisés les croquembouches jugés les plus créatifs et innovants par le glaçage des choux, l'originalité de la nougatine réalisée et la dégustation des choux garnis et de la nougatine.

**Le Prix de l'Innovation Trophée PATISFRANCE PURATOS** partenaire de l'innovation est remis chaque année à une équipe junior en fonction de critères esthétiques, techniques, gustatifs.

**Le prix de la pièce la plus commerciale** est décerné chaque année en catégorie senior et junior par le jury des concours. Il sera attribué aux candidats ayant réalisés les croquembouches jugés les plus commerciaux et les plus transportables.

#### **Article 9. 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. Le candidat est responsable des dégâts physiques, matériels ou immatériels qu'il pourrait engendrer lors de sa participation à ce Concours.

#### **Article 10. Règlement**

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

#### **Article 11. Formalités**

**A son arrivé à L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, chaque candidat devra remettre à son organisateur une copie de sa pièce d'identité.**

Les croquembouches seront exposés au public dans un espace réservé à cet effet.

#### **Article 12. Litiges**

Tous les litiges pouvant survenir durant la participation du candidat à ce concours seront statués par les seuls jurys et par le responsable de l'organisation générale. Leurs décisions seront sans appel.

# 10ème FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Sous la présidence de Mr Frédéric CASSSEL

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie les 29 et 30 mars 2014

## BULLETIN DE PARTICIPATION CATEGORIE SENIOR

A compléter et à retourner à l'Ecole Nationale de la Pâtisserie  
Château de Montbarnier – 43 200 Yssingeaux avant le 16 mars 2014

### CANDIDAT

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_ AGE \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

### EMPLOYEUR

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du **10ème Festival National des Croquebouches** qui se déroulera à L'ENSP, à Yssingeaux, Je joins un chèque de 50 Euros pour mon inscription à l'ordre de « Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie ».

Je certifie sur l'honneur que toutes les informations sont conformes et que les produits amenés sont bien de ma fabrication.

A.....le.....

Signature

# 10ème FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Sous la présidence de Mr Frédéric CASSEL

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie  
29 et 30 mars 2014

## BULLETIN INDIVIDUEL DE PARTICIPATION CATEGORIE JUNIOR

A compléter et à retourner à l'Ecole Nationale de la Pâtisserie  
Château de Montbarnier – 43 200 Yssingaux **avant le 16 mars 2014**

### CANDIDAT

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_ AGE \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du **10ème Festival National des Croquebouches** qui se déroulera à L'ENSP, à Yssingaux.

Je certifie sur l'honneur que toutes les informations sont conformes et que les produits amenés sont bien de ma fabrication.

A.....le.....  
Signature

### CENTRE DE FORMATION ou EMPLOYEUR

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

Je soussigné, Directeur du Centre de Formation, Employeur.....  
certifie que la candidature du jeune cité ci-dessus a été retenue pour promouvoir le métier et son établissement d'accueil.

A.....le.....  
Signature