

# 2<sup>ème</sup> Championnat de France des Arts Gourmands (SIRHA 2015) Pâtisserie Glacerie Chocolaterie

Sous la Présidence de Monsieur **Joël BELLOUET**

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 1979

Grand cordon d'Or de la cuisine française en 1987

Créateur de l'Ecole Bellouet Conseil en 1989

Meilleur Chef de l'année Culinary Trophy 1992

Médaille d'Or des Cordons Bleus

Médaille d'Argent de la Confédération des Glaciers de France

Auteur de nombreux ouvrages professionnels

Membre de l'Académie Culinaire de France



**LYON 25 et 26 janvier 2015 pendant le SIRHA 2015**

## REGLEMENT DU CONCOURS



Dans le cadre du salon **SIHRA** qui se déroulera à **Lyon** du **24 au 28 janvier 2015** :  
**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 de la Glacerie**

**La Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France**

**L'Ecole 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 : DECO RELIEF – VALRHÔNA – RAVIFRUIT - Syndicat des Pâtissiers Chocolatiers du Rhône – Lycée François RABELAIS – L'APAP -**

**L'organisation générale du concours est confiée à Monsieur Daniel CHABOISSIER initiateur et créateur du concours.**

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 deuxième année de formation du B.T.M Pâtissier ; du B.T.M Glacier et du B.T.M Chocolatier et 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 coaché 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 assistée.**

### **Article 2. Modalités d'organisation**

Le 2<sup>ème</sup> Championnat de France des Arts Gourmands se déroulera en deux phases.

**1<sup>ère</sup> Phase** : Éliminatoires dans les Centres de formation de France et d'Outre Mer

**2<sup>ème</sup> Phase** : Finales à Lyon les **25 et 26 janvier** dans le cadre du SIRHA.

### **Article 3. Inscriptions**

Les candidats et les Centres de Formation désirant participer au 2<sup>ème</sup> r championnat de France des Arts Gourmands devront adresser leur **inscription** à l'aide du bulletin de participation ci-joint **avant le 15 janvier 2015** auprès de :

M. **André SAFFREY**, Secrétaire de l'organisation du 2<sup>ème</sup> Championnat de France des Arts Gourmands

252 VY la Verdelle

74330 Lovagny

Tél : 04-50-46-32-48

Port : 06-82-35-53-22

Mail : [andre.saffrey@sfr.fr](mailto:andre.saffrey@sfr.fr)

### **Article 4. Thème**

Pour l'année 2015, le thème retenu sera : **Le Music-hall**

### **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 2<sup>ème</sup> année BTM et de dernière année de BAC PRO.**

## **Article 6. Organisation des Phases finales à Lyon**

**Seules 18 équipes classées premières aux phases éliminatoires ou sélectionnées** par leur Centre de Formation seront retenues pour concourir aux phases finales du 2<sup>ème</sup> Championnat de France des Arts Gourmands. Elles seront prises dans l'ordre d'arrivée, le cachet de la poste faisant foi.

## **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 **3 heures 30 pour réaliser le travail demandé.**

**Les épreuves se dérouleront le dimanche 25 janvier 2015 soit en matinée, de 8 heures à 11 heures 30 ; soit l'après-midi, de 13 heures 30 à 17 heures et le lundi 26 janvier en matinée de 8 heures à 11 heures 30.**

**La tenue professionnelle des candidats et du coach sera de rigueur. Les toques sont fournies par l'organisateur.**

Chaque équipe travaillera dans un box prévu pour ce concours. Chaque box disposera d'une table de 1,80 mètre de longueur pour le pâtissier, d'une table de 1,50 de longueur pour le chocolatier, de prises de courant. Deux turbines à glace, 1 cellule de refroidissement, 1 KOMA 1 porte, seront mis à la disposition de l'ensemble des candidats.

## **Article 9. Réalisations**

### **A) En Pâtisserie**

**Pour les phases finales,** les participants pâtissiers devront **réaliser une composition artistique originale en rapport avec le thème défini** pour le concours.

Les candidats sélectionnés apporteront leurs **pièces en nougatine et le pastillage découpés et non assemblés.**

**Remarque :** 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 de pièce (s) en sucre coulé 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** (nougatine, 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.

**L'inscription obligatoire en glace royale « Le Music-hall »** réalisée au cornet doit être intégrée dans la composition décorative.

**Le volume maximum de la pièce ne devra pas dépasser 0,50 x 0,50 x 1 mètre de hauteur support non inclus.**

Le **support présentoir de base utilisé** pour présenter la pièce réalisée devra être **obligatoirement en polystyrène.** L'épaisseur sera limitée à **10 centimètres maximum.**

En harmonie avec la pièce artistique réalisée, le support pourra être recouvert de glace royale, tissus, papier de soie ... Sa décoration reste libre.

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...).**

## **B) En Chocolaterie**

**Pour les phases finales**, les participants chocolatiers devront **réaliser une composition artistique en chocolat en rapport avec le thème défini pour le concours**. Cette composition est également destinée à la présentation de la moitié des 60 bonbons de chocolat en deux sortes qui seront enrobés sur place.

### **1) La pièce artistique en chocolat**

**Elle sera assemblée sur place**, et réalisée à partir des techniques de moulage, découpage, collage et montage.

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

**1/3 des éléments constitutifs de la pièce finale devra être réalisé sur place (les décors : fleurs, feuilles, boules, etc...sont inclus dans ce tiers).**

**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 0,50 x 0,50 x 1 mètre de hauteur support non inclus.**

Le support utilisé pour présenter la pièce réalisée devra être **obligatoirement en polystyrène**.

**L'épaisseur sera limitée à 10 centimètres maximum.**

**En harmonie avec la pièce artistique réalisée, le support pourra être recouvert de glace royale, tissus, papier de soie ...). Sa décoration reste libre.**

**Le support devra être amené entièrement décoré par les candidats.**

### **2) Les Bonbons chocolat**

**60 bonbons de chocolat seront enrobés sur place** en deux sortes.

**Les intérieurs sont apportés par les candidats** (30 intérieurs praliné et 30 intérieurs et parfum au choix du candidat).

**15 intérieurs de chaque sorte seront inclus dans la pièce artistique et les autres seront destinés au jury dégustation.**

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

## **C) En Glacerie**

**Pour les phases finales**, les participants glacières devront réaliser :

**A) une composition artistique en Glace hydrique sculptée en rapport avec le thème défini pour le concours.**

Cette composition sera réalisée à partir d'un bloc de glace hydrique de 36 centimètres de largeur, 18 centimètres de profondeur et 0,85 mètre de hauteur.

Le support présentoir de base utilisé pour présenter la sculpture devra être un réceptacle destiné à recevoir l'eau d'écoulement de la sculpture. Ses dimensions ne doivent pas dépasser 0,50 x 0,50 x 10 centimètres de hauteur. Ce support pourra être recouvert d'un tissu.

**B) 3 desserts à l'assiette identique** seront également réalisés à partir de deux compositions au moins comprenant une **préparation glacée** à base de **fruits de saison** (crème glacée, sorbet, ...) et une préparation glacée moelleuse parfum au choix du candidat (Parfait glacé, soufflé glacé, biscuit glacé...). **Ces préparations turbinées ou non se feront sur place.**

Les candidats peuvent intégrer dans ces desserts : un croquant, un biscuit, un coulis, ... 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 par le glacier ou en association avec les membres de son équipe.**

**Les assiettes terminées seront présentées au jury pour la dégustation** (assiettes blanches unies apportées par chaque candidat).

**Les candidats doivent apporter le matériel nécessaire à la réalisation du concours (Enrouleur, rallonges, gants en laine) ... et en matériel obligatoire : manchon de protection pour raccordement électrique ; bottes en caoutchouc ; différentiel, tronçonneuse.**

## **Article 10. Notation**

Les pièces seront notées de la façon suivante sous la responsabilité du président du Jury:

### **A) Pâtisserie**

- Organisation générale des candidats et hygiène	10	points
- Difficultés techniques des montages	30	points
- Qualité professionnelle et artistique des éléments décoratifs réalisés sur place (sucre tiré, coulé, ruban...)	60	points
- Qualité artistique de la présentation finale (disposition des éléments décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution)	40	points
- Finesse et soigné de la décoration au cornet	40	points
- Créativité, originalité, respect du thème	20	points

### **Total**

**200 points**

### **B) Chocolaterie**

- Organisation générale des candidats et hygiène	10	points
- Difficultés techniques des montages	20	points
- Qualité professionnelle et artistique des éléments décoratifs réalisés sur place.	60	points
- Qualité artistique de la présentation finale (disposition des éléments décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution)	20	points
- Créativité, originalité, respect du thème	20	points
- Enrobage des bonbons chocolat	20	points
- Dégustation des bonbons de chocolat praliné	20	points
- Dégustation des bonbons de chocolat intérieur libre	30	points

### **Total**

**200 points**

### **C) Glacierie**

- Organisation générale des candidats et hygiène	10	points
- Difficultés techniques de la sculpture	40	points
- Créativité, originalité, respect du thème de la sculpture	20	points
- Présentation finale de la sculpture	40	points
- Qualité professionnelle et artistique des motifs décoratifs réalisés sur place (motifs en sucre artistique, motifs en chocolat...)	20	points
- Qualité artistique de la présentation finale des assiettes (disposition des éléments en glace et des motifs décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution)	30	points
- Dégustation	40	points

### **Total**

**200 point**

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

### **Article 11. Proclamation des résultats**

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront **lundi 26 janvier à 15 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 et toque)**

### **Article 12. Les prix**

**Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé.**

1<sup>er</sup> chèque de 300 Euros + 3 trophées par équipe + **Trophée de la Formation** + 3 ouvrages de la coupe du monde + lots

2<sup>ème</sup> chèque de 210 Euros + 3 trophées par équipe + lots

3<sup>ème</sup> chèque de 150 Euros + 3 trophées par équipe + lots

4<sup>ème</sup> et candidats suivants : lots

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

1 Trophée pour la meilleure sculpture en glace

1 Trophée pour la plus jolie pièce en chocolat

1 Trophée pour la plus belle pièce en sucre et nougatine

### **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**

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

Les pièces artistiques seront exposées au public sur un espace réservé à cette attention. A noter que la profondeur du présentoir est de 50 centimètres.

### **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

**BULLETIN DE PARTICIPATION**

**2<sup>ème</sup> Championnat de France des Arts Gourmands  
25 et 26 janvier 2015 dans le cadre du SIRHA 2015 à LYON**

A compléter et à retourner à Mr **André SAFFREY**  
252 VY la Verdelle 74330 Lovagny **avant le 15 janvier 2015**

**Composition de l'Equipe :**

**Candidat Pâtissier**

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_  
DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_ AGE \_\_\_\_\_  
TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

**EMPLOYEUR**

NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_  
TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

**Candidat Chocolatier**

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_  
DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_ AGE \_\_\_\_\_  
TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

**EMPLOYEUR**

NOM \_\_\_\_\_  
ADRESSE \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_  
TEL \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_



**Candidat Glacier**

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

ADRESSE \_\_\_\_\_

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

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

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

**EMPLOYEUR**

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

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

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

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, nous nous engageons à participer au **2<sup>ème</sup> Championnat de France des arts Gourmands** qui se déroulera à Lyon du 25 au 26 janvier 2015

A.....le.....  
Signatures des candidats

**CENTRE DE FORMATION**

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

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

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

**Je soussigné, Directeur du Centre de Formation,**

certifie que les candidatures des jeunes cités ci-dessus ont été retenues pour participer au 1<sup>er</sup> Championnat de France des arts Gourmands.

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

**FORMATEUR Accompagnateur de l'équipe**

NOM \_\_\_\_\_

ADRESSE \_\_\_\_\_

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

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

[www.lamaisondelapatisserie.fr](http://www.lamaisondelapatisserie.fr)