

Sucre Glace & Chocolat



CONCOURS

18^e SIRHA du 21 au 25 janvier 2017



Début de l'épreuve : 8h – Fin de l'épreuve : 15h avec repas 30 minutes (repas non obligatoire)

Jury : 15h30 – Remise des prix mercredi 28 janvier à 16h30

Sous le patronage de la C.N.G.F. et de l'Association Nationale des Sculpteurs sur Glace Hydrrique

Organisation : Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie

Lieu : SIRHA – La Maison de la Pâtisserie-Glacierie – Hall 4 – Eurexpo – CHASSIEU (Rhône)



Président de Jury : Michel GROBON

Ancien Chef Pâtissier responsable des cuisines du Président REAGAN à la Maison Blanche

REGLEMENT :

Thème :

« **L'Abeille dans son Milieu** »

Le But : Promouvoir les métiers du dessert en général et le métier de glacier en particulier.

Ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche possédant au minimum un CAP, sans limite d'âge et de nationalité (tous les 2 ans dans le cadre du SIRHA). Les Meilleurs Ouvriers de France seront classés hors concours durant l'épreuve.

Sujet :

• Deux entremets glacés identiques de 8 personnes chacun : un pour la présentation, un pour la dégustation du jury, avec deux produits obligatoirement imposés : **du miel et des griottines** (à travailler selon votre idée) - autre parfum libre. Vous recevrez chez vous du miel et des griottines pour votre entraînement et vous en aurez à disposition sur le stand lors du concours.

Le biscuit et les autres produits doivent être apportés par le candidat.

• Réalisation d'une sculpture en glace hydrrique servant de support à l'entremets glacé qui devra obligatoirement s'intégrer à celle-ci.

Dimensions : 50 cm x 50 cm maximum x hauteur libre.

• Le bloc de glace sera fourni par l'organisateur.

Dimensions environ du bloc de glace : 1,00 m x 0,40 m x 0,35 m soit environ 140 kg. La hauteur de cette sculpture est libre.

• Réalisation d'une pièce en nougatine faisant référence au thème, de 30 cm x 30 cm, hauteur libre. Moulage autorisé 30 % de l'œuvre maximum. Cette pièce en nougatine devra être transportée et présentée à côté de la glace sculptée sur un socle apporté par le candidat – couleur de son choix, matériau de son choix, dimension du socle : 70 cm de hauteur, sur 35 cm x 35 cm.

• Tous les décors, entremets et pièces en nougatine doivent être en accord avec le thème et consommable (pâte à cornet, sucre, chocolat, etc...).

La nougatine peut être apportée étalée en plaque non découpée, non formée, non moulée, cette nougatine peut être colorée dans la masse.

Non autorisé : le pastillage et l'isomalt.

• Les règles de sécurité et normes d'hygiène devront être respectées par les candidats. Le manquement entraînera une pénalité de 50 points sur le total général.

• Le candidat devra être équipé de boîtes et d'un matériel électrique aux normes des sculpteurs sur glace hydrrique sous peine de non participation à l'épreuve.

- Les concurrents s'engagent au respect du règlement : thème et règlement.
- Les décisions du jury seront sans appel.
- Les 6 premiers inscrits seront acceptés (cachet de la poste faisant foi).
- L'utilisation des photos et recettes par l'A.P.A.P. ou la C.N.G.F. ou l'Association des Sculpteurs sur Glace Hydrrique se feront sans contrepartie.
- La compétition pourra être annulée sans préavis ni contrepartie en cas de force majeure.
- Tout accident sur le trajet ou sur le stand ne sera pas de la responsabilité des organisateurs.
- Le candidat devra prévoir une tenue de travail de rechange pour la photo officielle (remise des prix).
- Toutes les questions pourront nous être posées par email au syndicat : synsds.p.c.g.rh@wanadoo.fr. Des réponses communes seront adressées à l'ensemble des participants après délibération du président de jury et du bureau.

• **Les prix : Remise du Trophée Griottines :**

Récompenses : Un diplôme et une Médaille seront remis à chaque participant.

› **Livres professionnels aux 5 premiers**

› **1^{er} prix sculpture (Médaille de l'A.P.A.P.)**

› **1^{er} prix dégustation (Grande Médaille d'Honneur de la C.N.G.F.)**

Offert par la Banque Populaire / SOCAMA :

› Un chèque de 500€ au Premier

› Un chèque de 300€ au Second

› Un chèque de 200€ au Troisième

IMPORTANT : Tout le petit matériel (casserolles, culs-de-poules, fouets, etc.) ainsi que toutes les matières premières (farine, sucre, crème, œufs, etc.) nécessaires à l'élaboration des entremets doivent être apportés par le candidat.

Date limite d'inscription : 10 novembre 2016 (le cachet de la poste faisant foi)

Le vainqueur sera proclamé Champion de L'Open des Desserts Glacés 2017

Sucre tiré, soufflé, etc...

En partenariat avec : PCB Créations, Banque Populaire Loire et Lyonnais / SOCAMA

Début de l'épreuve : 8h – Fin de l'épreuve : 16h

Jury : 16h – Remise des prix mercredi 25 janvier à 17h

Sous le patronage des Syndicats des Pâtisseries-Chocolatiers et des Glaciers du Rhône

Organisation : Association pour la Promotion des Arts de la Pâtisserie

Lieu : SIRHA – La Maison de la Pâtisserie-Glacierie – Hall 4 – Eurexpo – CHASSIEU (Rhône)



Président de Jury : Christophe RHEDON

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur 2007

1^{er} Vainqueur du 5^{ème} Championnat Européen du Sucre en 2003

Membre du jury du 11^{ème} Championnat du Sucre en 2015

REGLEMENT :

Le But : L'émulation des jeunes pâtisseries, glaciers, chocolatiers ayant au minimum un CAP dans l'une des 3 branches + 3 années d'expérience professionnelle.

Sujet :

- Réalisation d'un chef-d'œuvre en sucre ou isomalt travaillé : sucre tiré, soufflé, ruban, etc... qui représentera 70 % de la pièce à l'exception du sucre coulé.
- Dimensions maximum de la base : 40 cm x 40 cm
Hauteur maximum 1 m 20
Cette pièce devra comporter obligatoirement 3 fleurs en sucre tiré minimum, du sucre soufflé et 2 types de ruban minimum.
- **Lieu de travail :** **Tout le travail doit être réalisé sur place (8h)**, sans arrêt (des plateaux repas seront mis à la disposition des candidats).
 - Pourront être apportés : sirop de sucre ou sucre en palet non satiné
 - Non autorisé : les armatures et tiges et toutes autres matières non alimentaires.
 - Pastillage autorisé mais seulement 10% maxi du volume de la pièce non teinté ou peint.
 - L'utilisation des moules en silicone interdit.
 - Sont autorisés les empreintes et le vinile.
 - Le laboratoire et le gros matériel de pâtisserie du Salon seront mis à la disposition du candidat.Il doit apporter tout le petit matériel personnel
(Prévoir des rallonges électriques et multiprises).
- Les concurrents s'engagent au respect du règlement
Toutes les questions posées par les candidats avant le 5 janvier, par écrit, par email ou fax, seront étudiées. Toutes les réponses seront envoyées par courrier à l'ensemble des candidats.
- Les décisions du jury, présidé par Monsieur Christophe RHEDON, seront sans appel.
- **Les notations :**
 - > Travail, respect de l'horaire, propreté des lieux } **20 points (coef 4)**
 - > Respect du thème
 - > Dextérité, montage
 - > Présentation : rendu artistique
 - > Utilisation du sucre tiré
 - > Utilisation du sucre soufflé
 - > Utilisation du sucre coulé
 - > Innovation

Thème :
« **L'Abeille dans son Milieu** »

- L'utilisation des photos et recettes par PCB Créations ou l'A.P.A.P. se feront sans contrepartie.
- Les 12 premiers inscrits, date de la poste faisant foi, pourront participer au championnat.
- Les chefs-d'œuvre devront être exposés jusqu'à la fin du Salon.
- **Annulation :** La compétition pourra être annulée sans préavis ni contrepartie en cas de force majeure.
- **Responsabilité :** Tout accident sur le trajet ou sur le stand ne sera pas de la responsabilité des organisateurs.
- Le candidat devra prévoir une tenue de travail de rechange pour la photo officielle (remise des prix).
- **A l'attention des candidats :** Lors de ce concours, le Trophée Etienne THOLONIAT sera **susceptible** d'être remis par les disciples, suivant la réalisation des œuvres.
- **Les prix : Remise du Trophée PCB Créations**
 - > **1^{er} Prix :** Un chèque de 500€ (Offert par la Banque Populaire / SOCAMA)
1 Médaille d'honneur de l'A.P.A.P.
 - > **2^{ème} Prix :** 1 Coupe + 1 Diplôme et Médaille d'honneur de l'A.P.A.P.
Un chèque de 300€ (Offert par la Banque Populaire / SOCAMA)
 - > **3^{ème} Prix :** 1 Coupe + 1 Diplôme et Médaille d'honneur de l'A.P.A.P.
Un chèque de 200€ (Offert par la Banque Populaire / SOCAMA)
 - > **4^{ème} Prix :** 1 Stage dans une école de formation
 - > **5^{ème} Prix :** 1 Stage dans une école de formation
 - > **6^{ème} Prix :** 1 Stage dans une école de formation
 - > 1 Livre de Ludovic MERCIER sera offert à chaque candidat
 - > 1 Diplôme du Salon à tous les participants.
- Afin de valider votre inscription, merci de joindre impérativement à la fiche d'inscription un chèque de 30€ (qui sera remboursé au candidat lors du concours), et une photo d'identité, ainsi que quelques photos de pièces en sucre réalisée par vous et des explications écrites

Tout dossier n'étant pas complet au 10 novembre 2016 pourra faire l'objet d'une non présentation au concours.

IMPORTANT : Le badge d'accès au Salon vous sera remis avec la confirmation de l'inscription.

A votre disposition : 2 mètres de table inox, 1 prise électrique.

Apporter rallonges, multiprises, micro-onde, table induction, etc...

Date limite d'inscription et envoi du dossier complet : 10 novembre 2016 (le cachet de la poste faisant foi)

Le vainqueur sera Champion d'Europe du Sucre d'Art 2017



Sucre Glace & Chocolat



L'ASSOCIATION POUR LA PROMOTION
DES ARTS DE LA PÂTISSERIE

LES SYNDICATS DES PÂTISSIERS
CHOCOLATIERS ET DES GLACIERS DU RHÔNE

PRÉSIDENT

Philippe BRETIGNIERE

PRÉSIDENT D'HONNEUR

Gabriel PAILLASSON

Organisateurs :

APAP

La Maison de la Pâtisserie-Glacierie (Syndicat des Pâtisseries-
Chocolatiers du Rhône et Syndicat des Glaciers du Rhône)

Partenaires officiels :

GL Events

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

Banque Populaire

Socama

Valrhona

PC.B. Créations

Club coupe du Monde de la Pâtisserie

Bragard

Kerry Ravifruit

Lycée Hôtelier François Rabelais

Déco'Relief

APPA

Blanchin

De Buyer

Patisfrance

Partenaires :

Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique

Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie

Bravo France

Corsiglia Facor

Elboma Koma

Hengel

Journal du Pâtissier

KitchenAid

MAPA Assurance

Robot Coupe

Thuriès Magazine

Editions Jérôme Villette

Membres associés :

Grandes Distilleries Peureux « Griottines »

Vert et Renouat

Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)

Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries de France

Confédération des Chocolatiers Confiseurs de France

Membres :

Eaux de Vals

Glacières de Lyon



BANQUE POPULAIRE
RHÔNE ET ALPES
www.banquepopulaire.fr



La Maison de la Pâtisserie-Glacierie

21 bis, rue Louise - 69003 Lyon

Tél. 04 72 33 01 19 - Fax 04 72 33 08 85

e-mail : syns.p.c.g.rh@wanadoo.fr