



CONCOURS PROFESSIONNEL PÂTISSERIE & CHOCOLAT

Swiss Pastry Cup

by Christophe Renou

sous la présidence de Frank Michel, Meilleur Ouvrier de France 2004

Concours organisé le lundi 14 novembre
par le « COOK'N SHOW » & « MR & MRS RENO »,
au sein des « Automnales » à Palexpo.

I. Modalités de participation :

1. Les modalités d'inscription et de participation sont les suivantes :

1.a Ce concours est **réservé aux professionnels de la gastronomie**, c'est-à-dire tous professionnels de la filière pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, boulangerie-pâtisserie, titulaire d'un diplôme de pâtisserie, âgés de 21 ans minimum, toute nationalité confondue.

En vous inscrivant, vous vous engagez à respecter chaque étape du concours détaillé au présent règlement, et de vous rendre disponibles à la date du concours.

1.b. Les inscriptions seront prises en compte uniquement par dossier électronique via le lien ci-dessous :

<https://automnales.ch/cooknshow/swisspastrycup>

Lors de votre inscription il vous sera demandé :

- 1 photographie d'une précédente réalisation dans le domaine du chocolat
- 1 photographie d'une précédente réalisation dans le domaine de la pâtisserie
- votre curriculum vitae

1.c. Les inscriptions seront fermées le **1^{er} septembre minuit** (heure de Genève).

1.d. Vous recevrez par courriel un accusé de réception de votre candidature, ne faisant en rien foi de votre inscription définitive. **La sélection des dossiers se terminera le jeudi 15 septembre.**

Tout dossier d'inscription incomplet, adressé hors délai ou contenant des informations erronées ou invalides sera considéré comme nul. L'organisateur se réserve par ailleurs le droit de vérifier la conformité des dossiers au présent règlement, de ne pas retenir les dossiers non conformes.

1.e. L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse postale ou adresse courriel erronée ou invalide ou si, pour des raisons techniques, le participant ne recevait pas de confirmation d'inscription. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées valides.

1.f. Lorsque votre dossier sera validé, et si vous êtes sélectionnés par l'organisateur, vous devrez remplir un formulaire nous permettant de retenir une **caution de 200 frs** si vous ne vous présentez pas au concours le jour J.

Si votre présence est bien constatée aucune somme de sera débitée et vos coordonnées bancaires détruites.



II. **Objet du concours :**

1. **Thème et contraintes :**

Le thème de l'épreuve sera : **la féerie de la haute horlogerie suisse.**

Le participant aura 9h00 pour réaliser ses recettes et les présenter au jury.

A) Dégustations :

Le candidat devra réaliser trois dégustations, toutes les préparations devront être réalisées sur place :

- Une recette de tablette fourrée avec une garniture de votre choix.
10 pièces seront à réaliser :
 - 8 seront réservées à la dégustation du jury de professionnels,
 - 2 pièces seront réservées à la dégustation du jury presse.
- Une recette de gâteau de voyage avec deux textures et deux parfums distincts, forme libre.
 - 2 pièces pour 6 personnes.
- Une recette de petit gâteau au chocolat, forme libre.
10 pièces individuelles seront à réaliser :
 - 8 pièces seront destinées à la dégustation
 - 2 pièces seront destinées à la dégustation du jury presse.

Les fiches techniques devront être jointes à l'envoi pour chacune des trois recettes.

Les ingrédients pesés et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le candidat. *

**Le chocolat vous sera fourni par la maison Villars, voir point C si dessous.*

**Les produits laitiers vous seront fournis par les Laiteries Réunies de Genève, voir point C si dessous.*

**Les moules pour vos tablettes fourrées vous seront fournis par la société C2PACK, voir point C si dessous.*

B) Pièce en chocolat :

Le candidat devra réaliser une pièce en chocolat sur le thème de la féerie de la haute horlogerie suisse, **à monter sur place.**

Les éléments principaux sont à apporter.

Trois techniques obligatoires sont à reproduire dans le temps imparti. Ces techniques faisant preuve de la maîtrise par le candidat de la technique utilisée dans l'exécution des éléments apportés.

Seuls les moules de formes géométriques seront autorisés (exemple : cubes, cylindres, pyramide, sphère).

Chablons autorisés jusqu'à 8 mm d'épaisseur.

Toutes les autres techniques permettant de mettre en œuvre le chocolat seront autorisées.

Dimensions maximales autorisées :

- Socle non alimentaire : hauteur 3 cm maximum
- Base : 60 cm x 60 cm maximum
- Hauteur de la pièce : 120 cm maximum

Les matières premières *, et le matériel spécifique à ses réalisations seront à apporter par le candidat.

**Le chocolat vous sera fourni par la maison Villars, voir point C si dessous.*

Il sera demandé aux candidats de participer au concours en tenue professionnelle.



C) Nos partenaires :

⇒ Couvertures de chocolats

La maison Villars vous fournira en couverture de chocolat, pour la réalisation de votre pièce artistique ainsi que pour l'élaboration des recettes demandées.

Vous aurez le choix entre les couvertures suivantes concernant vos recettes de tablette fourrée, de petit gâteau, et de gâteau de voyage :

- *Couvertures de chocolat noir*
 - Acaiou – Côte d'Ivoire 70 % de cacao
 - Bergli – République Dominicaine 66% de cacao
 - Boudji – Assemblage (Afrique, Équateur, Madagascar) 63% de cacao
- *Couvertures de chocolat au lait :*
 - Milcheli – République Dominicaine 38 %
 - Lauena. – Afrique 37 % de cacao
 - Leyti – Côte d'Ivoire 33 % de cacao
- *Couverture de chocolat blanc :*
 - Inalpa – 29% de beurre de cacao

Ces ingrédients vous seront fournis en amont du concours, vous devrez donc apporter vos pesées le jour J.



⇒ Produits laitiers :

Les Laiteries Réunies de Genève vous fourniront les produits suivants :

- Lait
- Crème
- Beurre

À hauteur de :

- 25 litres de lait à répartir entre vos entraînements et le jour du concours
- 25 litres de crème à répartir entre vos entraînements et le jour du concours
- 5 kilos de beurre à répartir entre vos entraînements et le jour du concours

Ces trois ingrédients vous seront fournis en amont du concours, vous devrez donc apporter vos pesées le jour J.



⇒ Moules à tablettes :

La société C2PACK, vous fournira des moules pour réaliser vos tablettes fourrées :

- 10 moules vous seront envoyés pour vos entraînements,
- 10 autres moules vous seront fournis sur place le jour du concours.





2. Déroulé

Tous les candidats seront convoqués à 6h30.

L'ordre de passage du candidat se fera par tirage au sort à 6h50. Cet ordre de passage sera conservé pour les dégustations.

Les candidats auront 45 minutes pour installer leur plan de travail, le jury travail passera sur chaque poste pour vérifier la conformité des éléments apportés.

À 7h45, le président du jury dira quelques mots et briefera les candidats.

Le concours sera lancé à 8h00. Le lancement se fera en différé de 10 minutes par candidat.

Exemple : Le candidat numéro 1 désigné par le tirage au sort commencera son épreuve à 8h, le deuxième candidat à 8h10, le troisième à 8h20 et ainsi de suite.

Les dégustations se dérouleront comme suit :

- **Première dégustation : LA TABLETTE FOURRÉE**
 - Candidat numéro 1 : 12h
 - Candidat numéro 2 : 12h10
 - Candidat numéro 3 : 12h20
 - Candidat numéro 4 : 12h30
 - Candidat numéro 5 : 12h40
 - Candidat numéro 6 : 12h50
 - Candidat numéro 7 : 13h00
 - Candidat numéro 8 : 13h10

- **Deuxième dégustation : GÂTEAU DE VOYAGE**
 - Candidat numéro 1 : 13h30
 - Candidat numéro 2 : 13h40
 - Candidat numéro 3 : 13h50
 - Candidat numéro 4 : 14h00
 - Candidat numéro 5 : 14h10
 - Candidat numéro 6 : 14h20
 - Candidat numéro 7 : 14h30
 - Candidat numéro 8 : 14h40

- **Troisième dégustation : PETIT GÂTEAU CHOCOLAT**
 - Candidat numéro 1 : 15h00
 - Candidat numéro 2 : 15h10
 - Candidat numéro 3 : 15h20
 - Candidat numéro 4 : 15h30
 - Candidat numéro 5 : 15h40
 - Candidat numéro 6 : 15h50
 - Candidat numéro 7 : 16h00
 - Candidat numéro 8 : 16h10

- **Présentation : PIÈCE EN CHOCOLAT**
 - Candidat numéro 1 : 17h00
 - Candidat numéro 2 : 17h10
 - Candidat numéro 3 : 17h20
 - Candidat numéro 4 : 17h30
 - Candidat numéro 5 : 17h40
 - Candidat numéro 6 : 17h50
 - Candidat numéro 7 : 18h00
 - Candidat numéro 8 : 18h10

Le jury délibéra de 18h20 à 19h00.

L'annonce du gagnants et la remise des prix commencera à 19h00.



3. Jury

Le jury sera composé de professionnels reconnus dans leur domaine, présidé par Christophe Renou & Franck Michel, Meilleurs Ouvriers de France.

Le jury de professionnels sera divisé en deux groupes distincts : un jury travail & un jury dégustation.

Un jury presse sera également constitué.

4. Critères de notation :

• Jury dégustation :

Chaque jury pourra remettre 200 points au maximum par candidat.

La note sera établie de la manière suivante :

- Dégustation 100 points
- Technicité 50 points
- Aspect visuel 50 points

• Jury travail

Chaque jury pourra remettre 100 points au maximum par candidat.

La note sera établie de la manière suivante :

- Capacité d'organisation du plan de travail 25 points
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité 25 points
- Le respect des horaires et temps impartis 25 points
- Travail artistique & présentation du buffet final 25 points

5. Récompense :

Les vainqueurs recevront les récompenses suivantes :

- 1^{ère} place : un chèque d'une valeur de 2000 frs, ainsi que des cadeaux d'une valeur 500 frs
- 2^{ème} place : des cadeaux d'une valeur de 1000 frs
- 3^{ème} place : des cadeaux d'une valeur de 500 frs

6. Matériel à disposition du candidat :

- Surface au sol : 1m60 par 2m
- Un plan de travail : 1m50 sur 80cm
- Batteur
- Un micro-ondes
- Un four ventilé
- Un espace réfrigéré adapté aux plaques 60x40 cm
- Plaque de cuisson à induction avec deux feux par personne

7. Matériel que le candidat à le droit d'apporter :

Le candidat pourra apporter une échelle 60x40 cm, où il pourra entreposer tout le matériel dont il aura besoin pour ses réalisations.

Rien ne devra dépasser de cette échelle ni en hauteur, ni en largeur.



8. Responsabilité :

La responsabilité de l'organisateur ne saurait être encourue, d'une façon générale, en cas de force majeure ou cas fortuit indépendant de sa volonté (notamment problèmes techniques...) perturbant l'organisation et la gestion du concours, de telle sorte que celui-ci serait écourté, prorogé, reporté, modifié ou annulé. Au sens du présent règlement, la force majeure s'entend de tout événement imprévu, insurmontable et indépendant de la volonté d'une personne susceptible de la dégager de sa responsabilité ou de la délier de ses engagements. Par ailleurs, l'organisateur ne peut être tenu pour responsable si, pour une raison indépendante de sa volonté, le concours venait à être modifié, reporté ou annulé.

9. Droit à l'image :

Par acceptation du règlement, le participant accepte que son image soit utilisée à des fins médiatiques.

Chaque participant dispose d'un droit au respect de la vie privée ainsi qu'un droit à l'image, qu'il peut exercer par demande écrite auprès du comité organisateur.

10. Contacts & lieux de la manifestation :

PALEXPO
Rue François-Peyrot, 30 – 1218 Grand-Saconnex
1^{er} étage – Hall 1 – Espace COOK'N'SHOW

Pour toutes questions & renseignements merci de nous contacter par mail à :
swisspastrycup@automnales.ch