

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE 16 et 17 mars 2019

15^{ème} Festival National des Croquembouches Sous les présidences de :



Monsieur Philippe PARC

- Meilleur Ouvrier de France 1991
- Champion du Monde des Métiers du dessert à Stuttgart (Allemagne) 1993
- Consultant International
- Gérant SARL « Culinarys Conseils »
- Création de l'École de Pâtisserie Yves Thuries
- Membre de l'Académie Nationale de Cuisine et de l'Académie Culinaire 1992 -
- Culinary Trophy (Chef de l'année) 1994
- Médaille de bronze championnat du Monde Par équipe Las Vegas (USA) 1985 - 1987



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 1994 – 1996 – 1998 – 2003- 2007
- Médaille d'or de la Confédération Nationale des Pâtisseries de France.

Règlement du Concours

Catégorie senior et junior

Dans le cadre du 15^{ème} Festival National des Croquebouches, Daniel CHABOISSIER Président Créateur du concours « Festival des Croquebouches et L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, organisent un concours professionnel national de montage de croquebouches originaux.

Ce concours est patronné par, La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ; l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie et le partenariat officiel des firmes suivantes :



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 croquebouche 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 de moins de 21 ans qui exercent une activité professionnelle** ; et aux élèves et apprentis **quelques soient leur âge qui sont en formation (Mention Complémentaire – B.T.M – Bac Pro)**, 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 15^{ème} Festival National des Croquebouches devront adresser leur **inscription** à l'aide du bulletin de participation ci-joint **avant le 6 mars 2019** auprès de l'**Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie - Château de Montbarnier - 43200 Yssingaux**.

Tél : 04-71-65-72-50

Fax : 04-71-65-53-68

Mail : ensp@ensp-adf.com

Renseignements concernant le concours directement auprès de Daniel CHABOISSIER

Par mail : chaboissier.daniel@orange.fr

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 2019, le thème retenu sera :

Les Jeux de sociétés



Article 4. Réalisations

a) Réalisation du croquembouche

Afin de faire évoluer cette pâtisserie traditionnelle française, le concours 2019 verra pour la septième fois la remise des **Trophées des Champions PATISFRANCE PURATOS** (partenaire de l'innovation) qui récompenseront les 3 premiers des catégories senior et junior.

Pour la première fois les **Trophées HYDROPROCESS** récompenseront le candidat senior et l'équipe junior ayant réalisés les plus belles découpes et l'originalité des pièces en nougatine utilisées dans le croquembouche.

Ce concours récompensera également le candidat senior et l'équipe junior ayant réalisés la pièce la plus artistique et commerciale par les « **Trophées DECO RELIEF** ».

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.

Remarque : Le découpage des pièces en nougatine et pastillage à l'aide d'une machine de découpe jet d'eau est autorisé. Pour connaître l'endroit où vous pouvez réaliser vos découpes, téléphoner à **HYDROPROCESS** au 03-85-99-12-44 (Mme DEREIMS).

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 croquebouché 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.**

Article 5. Réalisation de l'assiette dégustation

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

Ils seront présentés à plat sur un disque en nougatine simple et non décoré 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 Yssingaux.**

° **Pour les candidats seniors le samedi 16 mars de 14 heures à 18 heures**

° **Pour les candidats juniors le dimanche 17 mars 2018 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, une porte froid positif et une porte de froid négatif seront mises 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 17 mars 2018 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 noire (Jeans interdits).

Article 8. Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé et des lots de différentes valeurs offerts par les partenaires du concours.

Catégorie senior :

- ° Prix de la pièce la plus artistique et commerciale : 1 trophée offert par DECO RELIEF
- ° Trophée HYDROPROCESS : (Plus belles découpes et originalité) 1 trophée offert par HYDROPROCESS

1^{er}

- 1 Trophée des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 Stage de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1500 Euros (hébergement compris) offert par l'E.N.S.P

2^{ème}

- 1 Trophée des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

3^{ème}

- 1 Trophée des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

Catégorie junior :

- ° Prix de la pièce la plus artistique et commerciale : 2 trophées offerts par DECO RELIEF
- ° Trophée HYDROPROCESS : (Plus belles découpes et originalité) 1 trophée offert par HYDROPROCESS

1^{er}

- 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) offert par l'ENSP.
- 2 Trophées des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

2^{ème}

- 2 Trophées des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

3^{ème}

- 2 Trophées des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

Page 4

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 HYDROPROCESS est décerné chaque année en catégorie senior et junior par le jury des concours. Il sera attribué aux candidats ayant réalisés les découpes des pièces en nougatine jugées les plus belles, et les plus originales.

Le Trophée DECO RELIEF (Prix de la pièce la plus artistique et 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 artistiques 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. Droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par l'organisateur afin de promouvoir le concours et l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie auprès des divers médias.

Article 13. Litiges

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

Page 5

15^{ème} FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie les 16 et 17 mars 2019

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 6 mars 2019**

CANDIDAT

NOM _____ PRENOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

DATE DE NAISSANCE _____ AGE _____

Téléphone Port : _____ 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 15^{ème} 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

15^{ème} FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie
16 et 17 mars 2019

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 6 mars 2019**

CANDIDAT

NOM _____ **PRENOM** _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ **VILLE** _____

DATE DE NAISSANCE _____ **AGE** _____

Téléphone Port : _____ **Mail :** _____

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du 15^{ème} 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

