



ENSP

ECOLE NATIONALE  
SUPERIEURE DE LA PATISSERIE  
FRANCE



Association Nationale  
des Formateurs  
en Pâtisserie



Artisan Pâtissier  
de France

CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS  
CHOCOLATIERS • CONFISEURS • GLACIERS • TRAITEURS

## ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DE LA PÂTISSERIE 23 et 24 avril 2016

### 12<sup>ème</sup> Festival National des Croquembouches Sous les présidences de



#### Monsieur Joël BELLOUET

- M.O.F Glacier 1979
- Créateur de l'Ecole BELLOUET Conseil en 1987.
- Meilleur Chef de l'année Culinary Trophy en 1992.
- Académicien du Chocolat et de la Confiserie Française.
- Médaille d'argent de la Confédération des Glaciers de France.
- Auteur de nombreux ouvrages professionnels
- Membre de l'Académie Culinaire de France



#### 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
- Médaille d'or de la Confédération Nationale des Pâtissiers de France.

# Règlement du Concours

## Catégorie senior et junior

Dans le cadre du 12<sup>ème</sup> Festival National des Croquembouches, L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ; organisent un concours national de montage de croquembouches originaux avec la participation de l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie.

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 de moins de 21 ans qui exercent une activité professionnelle** ; et aux élèves et apprentis **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 12<sup>ème</sup> Festival National des Croquembouches devront adresser leur **inscription** à l'aide du bulletin de participation ci-joint **avant le 10 avril 2016** 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](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 2016, le thème retenu sera :

## **Les Supers Héros**

### **Article 4. Réalisations**

#### **a) Réalisation du croquembouche**

Afin de faire évoluer cette pâtisserie traditionnelle française, le concours 2016 verra pour la cinquième 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 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 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 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 Yssingaux.

° **Pour les candidats seniors le samedi 23 avril 2016 de 14 heures à 18 heures**

° **Pour les candidats juniors le dimanche 24 avril 2016 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 24 avril 2016 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 et des lots de différentes valeurs offerts par les partenaires du concours.**

### **Catégorie senior :**

° Prix de la pièce la plus commerciale :

° Trophée CAP'FRUIT 'Saveurs et création : 1 trophée offert par CAP'FRUIT

**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

**2<sup>ème</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

### **Catégorie junior :**

° Prix de la pièce la plus Commerciale :

° Trophées de l'Innovation PATISFRANCE PURATOS 'partenaire de l'innovation'

° Trophées Saveurs et Création CAP'FRUIT: 2 trophées offerts par CAP'FRUIT

**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

**2<sup>ème</sup>**

- 1 Trophée PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

**3<sup>ème</sup>**

- 1 Trophée PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS

**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.