

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE DE LA PÂTISSERIE Du 25 au 28 février 2010 REGLEMENT DU CONCOURS

Catégorie senior et junior

L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP), la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ; organisent un concours national de montage de croquebouches originaux avec la participation de l'ANFP (Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie). L'organisation générale du concours est confiée à Monsieur Daniel CHABOISSIER.

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.

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 élèves et apprentis en formation âgés de moins de 21 ans, qui concourront dans **la catégorie junior par équipe constituée de 2 candidats** pour leur centre de formation et leur entreprise d'accueil.

Article 2. Inscriptions

Les candidats et les Centres de Formation désirant participer au 6^{ème} Festival National des Croquebouches devront adresser leur **inscription** à l'aide du bulletin de participation ci-joint **avant le 15 février 2010** auprès de :

**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

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 ; et pour les récompenser du respect de leur engagement, les organisateurs attribueront à chaque participant présent une somme de 50 Euros.

Article 3. Thème

Pour l'année 2010, le thème retenu sera :

Le Mariage à travers le monde

Article 4. Réalisations

a) Réalisation du croquebouché

Les participants devront présenter une pièce d'exposition d'un **minimum de 120 choux** ronds et d'un **maximum de 150 choux**, non garnis. (Taille entre 3 et 4 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 croquebouché** (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.

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, 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.

b) Réalisation de l'assiette dégustation

Pour la dégustation, 15 choux seront garnis d'une crème parfumée (parfum mis à disposition sur place) puis glacés de sucre caramel.

Ils seront présentés à plat sur une assiette en nougatine.

Article 5. Déroulement des épreuves

Les candidats disposeront d'un temps de 3 heures pour réaliser leur pièce.

Les épreuves se dérouleront dans les laboratoires de l'Ecole nationale de la Pâtisserie à Yssingaux, **soit en matinée entre 9 Heures et 12 Heures ; soit l'après midi entre 14 Heures et 17 Heures.**

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

Une table de 2 mètres de longueur, un réchaud à gaz, seront mis à la disposition de chaque candidat.

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...) 30 points
- Qualité artistique de la présentation finale (disposition des éléments décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution) 30 points

B) Jury présentation et dégustation

- Créativité, originalité, respect du thème 30 points
- Dégustation 40 points
- **Pièce commercialisable et transportable** (comme pour livrer à un 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 la catégorie senior le vendredi 26 février 2010 à 15 Heures et pour la catégorie junior le dimanche 28 février 2010 à 15 heures dans les locaux de L'Ecole Nationale de la Pâtisserie.

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 de se présenter obligatoirement en tenue professionnelle. (veste et toque) assortie d'un pantalon ou jupe sombre (Pas de Jeans).

Article 8. Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé.

Catégorie senior :

- 1er chèque de 500 Euros + un trophée + lots
- 2ème chèque de 250 Euros + un trophée + lots
- 3ème chèque de 150 Euros + un trophée + lots
- 4ème et candidats suivants 50 euros + lots

Prix de la pièce la plus commerciale 150 euros + un trophée + lots

Catégorie junior :

- 1er chèque de 300 Euros + deux trophées par équipe + Trophée de la Formation + lots
- 2ème chèque de 200 Euros + deux trophées par équipe + lots
- 3ème chèque de 100 Euros + deux trophées par équipe + lots
- 4ème et candidats suivants : lots

Prix de la pièce la plus commerciale 100 euros + deux trophées + lots

Prix spécial du jury 100 euros + deux trophées + lots

Le Trophée de la Formation 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 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.

Le Prix spécial du jury est remis chaque année à une équipe en fonction de critères laissés à l'appréciation du jury.

Article 9. Responsabilité

Les organisateurs ne pourront être tenus responsable des éventuels dégâts causés sur les pièces qui seront exposées au public. Les pièces restent l'entière propriété du candidat.

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 de la Pâtisserie, chaque candidat devra remettre à son organisateur une copie de sa pièce d'identité.

Les pièces seront exposées au public sur un espace réservé à cette attention.

Article 12. Litiges

Pour tous litiges pouvant provenir durant l'organisation des concours, ce sont les jurys et le responsable de l'organisation générale qui seront amenés à statuer. Les décisions prises seront sans appel.

DES FORMATIONS SIGNÉES Y. THURIÈS & A. DUCASSE