

# 3<sup>ème</sup> CHALLENGE INTERNATIONAL EXHIBITION

## « Desserts à l'assiette »

### SENSIBILITE GOURMANDE



## REGLEMENT DU CONCOURS

### Article 1 :

Ce concours a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution de la gastronomie dans les desserts à l'assiette.

### Article 2 :

Chaque candidat devra envoyer sa candidature au responsable de la commission chargé du concours avant le **20 novembre 2012**.

Les membres de la commission se réuniront fin novembre 2012 pour sélectionner les 8 candidats retenus pour le « 3<sup>ème</sup> Challenge International Exhibition Sensibilité Gourmande »

Leurs décisions seront sans appel.

Un courrier ou mail préviendra les sélectionnés.

### Article 3 :

L'association « Sensibilité Gourmande » et leurs partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes...pour la promotion du concours « *Challenge Exhibition Sensibilité Gourmande* »

### Article 4 :

Dotation de prix :

1<sup>er</sup> Prix : 1 voyage pour 2 personnes, d'une valeur de 1300 euros  
1 stage Barry  
Divers lots  
1 trophée 1er Prix  
1 diplôme 1er Prix

2eme Prix : 1 séjour « découverte » pour 2 personnes en Europe d'une valeur de 700 euros  
Divers lots  
1 trophée 2<sup>ème</sup> Prix  
1 diplôme 2ème Prix

3eme Prix : 1 nuit en hôtel grand luxe pour 2 personnes d'une valeur de 400 euros  
Divers lots  
1 trophée 3<sup>ème</sup> Prix  
1 diplôme 3ème Prix

Pour les autres candidats 1 diplôme de participation au 3ème Challenge Sensibilité Gourmande et divers lots de nos partenaires.

## **Article 5 : REGLEMENT**

Chaque candidat devra réaliser :

- 6 pré-desserts libres et identiques, le dressage se fera au choix **et** avec la "vaisselle" personnelle du candidat.
- 6 desserts identiques sur assiettes blanches de 28/30 cm de diamètre, fournies par le comité d'organisation du concours.

Aucun autre support que l'assiette n'est autorisé pour le dessert à l'assiette.

Les candidats devront travailler impérativement avec les produits de **tous** nos partenaires :

**Barry / Imbert / Sicoly /Premium Gastronomie /Debic/Sévarome**

Toutes les matières utilisées pour la réalisation des desserts devront être comestibles.

Toutes les fournitures des produits utilisés devront être apportées par les candidats.

Les pâtes et biscuits, déjà cuits sont autorisés.

A part ces deux produits, aucun produit semi-fini ne sera autorisé.

Les recettes devront être obligatoirement envoyées dactylographiées (*logiciel de traitement de texte*) avec la candidature.

## **Article 6 :**

Chaque candidat devra travailler face au public, dans le but de montrer son savoir-faire.

A la fin du concours le candidat s'engage à laisser son box en parfait état de propreté sous peine de pénalités.

## **Article 7 : Notation**

Note de propreté : coefficient : 1

Note de travail : coefficient: 3

Note de présentation : coefficient: 3 pour le pré-dessert et coefficient : 3 pour le dessert

Note de dégustation : coefficient: 5 pour le pré-dessert et coefficient : 5 pour le dessert

## **Article 8 : Equipements**

Matériel par box :

1 table inox

1 four ventilé pour 2

1 armoire réfrigérée

*Précisions ultérieures aux candidats sélectionnés.*

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : casserole, fouet, moule, louche, plat, balance, couteau...

Tout ce qui n'est pas spécifié dans le matériel étant fourni.

Tout le matériel apporté par le candidat est sous sa propre responsabilité.

## **Article 9 : Pour le Challenge 2013**

**Président du Jury : Patrick CASULA**

Champion du Monde de Pâtisserie 1993  
Consultant International

**Jury :**

**Bastien GIRARD**

Pâtissier  
Gagnant du 2<sup>ème</sup> Challenge Sensibilité  
Gourmande.

**Arnaud CHAMBOST**

MOF Sommelier 2000.

**Représentants de nos partenaires et autres jurys choisis par la commission et le Président du jury Patrick CASULA.**

**Article 10 : Droit à l'image**

L'image des **trophées** appartient à l'Association *Sensibilité Gourmande* et à l'artiste *sculpteur-céramiste* Antoine ARNAUD, pour toute utilisation contacter l'Association Sensibilité Gourmande.

## **INFORMATIONS PRATIQUES**

**Président de l'Association Sensibilité Gourmande :**

Marc DELAGE                      Tél : 06.15.13.14.39    [delagemarc@wanadoo.fr](mailto:delagemarc@wanadoo.fr)

Site de l'association : [www.sensibilite-gourmande.fr](http://www.sensibilite-gourmande.fr)

**Commission d'organisation du concours :**

- **Président de la Commission :**

Christophe GASPER (Restaurant Régis et Jacques Marcon)

- **Membres de la Commission :**

Daniel GONON

Cyrille VERNOUX

Gilles TISSIER

Nicolas GUILLAUME

Anthony FRESNAY

Marc DELAGE

Secrétariat

**Lieu :** Le concours aura lieu à EUREXPO à CHASSIEU (Rhône)

Dans le cadre du SIRHA 2013

Badge d'accès et carte parking fournis pour les candidats.

**Date :** Le mardi 29 janvier 2013

**Arrivée de tous les candidats : 8h 00**

Briefing

Tirage au sort des box.

Installation du poste par chaque candidat 30 minutes avant le début de son travail

**Horaires des épreuves :**

8 candidats

N°1 : 09h00 à 13h15

N°2 : 09h30 à 13h45

N°3 : 10h00 à 14h15

N°4 : 10h30 à 14h45

N°5 : 11h00 à 15h15

N°6 : 11h30 à 15h45

N°7 : 12h00 à 16h15

N°8 : 12h30 à 16h45

Présentation de **tous** les pré-desserts et **toutes** les assiettes aux heures **très précises**. Tout retard entraînera des pénalités.

Présentation - Dégustation :

N°1 : Pré-dessert : 13h00 Dessert : 13h15

N°2 : Pré-dessert : 13h30 Dessert : 13h45

N°3 : Pré-dessert : 14h00 Dessert : 14h15

N°4 : Pré-dessert : 14h30 Dessert : 14h45

N°5 : Pré-dessert : 15h00 Dessert : 15h15

N°6 : Pré-dessert : 15h30 Dessert : 15h45

N°7 : Pré-dessert : 16h00 Dessert : 16h15

N°8 : Pré-dessert : 16h30 Dessert : 16h45

**La tenue professionnelle est obligatoire pour la remise des prix**

## **COURRIER DE CANDIDATURE**

A retourner par mail à :

- **Christophe GASPER** Président de la Commission du 3ème Challenge Sensibilité Gourmande (*chef restaurant Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid*)  
- **et Marc DELAGE** Président Sensibilité Gourmande

Tél : 00 33 (0) 6.15.13.14.39 (Marc Delage)

e-mail : **christophegasper@orange.fr** - **delagemarc@wanadoo.fr**

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

NUMERO DE TEL :

NUMERO DE PORTABLE :

E-MAIL :

PARCOURS PROFESSIONNEL :

FICHE TECHNIQUE DU DESSERT A L'ASSIETTE :