



6^{ème} CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE
« Pré-Desserts et Desserts à l'assiette »

SAMEDI 16 MARS 2019

Le Grand Marché des AOC-AOP-IGP
Parc Ainterexpo/ Bourg-en-Bresse

[Concours ouvert uniquement aux professionnels]

REGLEMENT DU CONCOURS

Mise à jour : 16/01/2019

Article 1 - Objet

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 la préparation des desserts à l'assiette.

Article 2 - Inscription

Chaque candidat devra envoyer sa candidature **avant le Dimanche 11 février 2019** à Martial Lecoutre (lecoutremartial38@gmail.com), responsable de la commission chargée du 6^{EME} CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE.

Chaque candidature devra être accompagnée :

- d'une lettre de motivation
- d'un CV
- de quelques photos récentes de réalisations

Les membres de la commission se réuniront le 12/02/2019 pour sélectionner les 6 candidats retenus pour le 6^{EME} CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE. Leur décision sera sans appel.

Un courrier ou un email informera chacun des candidats de la décision du jury.

Article 3 – Droit à l'image

L'association SENSIBILITE GOURMANDE, et ses partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes réalisées dans le cadre de cet évènement, pour la promotion du concours CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE.

Article 4 - Dotations

Les prix remis aux participants seront :

1^{er} Prix : TROPHEE
DIPLÔME
1 chèque
1 Stage chez Valrhona
Divers lots de nos partenaires

2^{eme} Prix : TROPHEE
DIPLÔME
Divers lots de nos partenaires

3^{eme} Prix : TROPHEE
DIPLÔME
Divers lots de nos partenaires

Pour les autres candidats : divers lots de nos partenaires.

Article 5 : Réalisations à produire

- **THEMES :**

« SANS GLUTEN » pour le pré-dessert
« LIBRE » pour le dessert

- **REALISATIONS :**

Chaque candidat devra **réaliser en 4h15** :

- **6 pré-desserts** libres et identiques, sans gluten, poids impérativement entre 30g et 50g. Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle fournie par le candidat**.
- **6 desserts de restaurant** identiques, avec ou sans gluten, poids impérativement entre 80g et 120g. Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle fournie par le candidat**.

- **CHOIX DES INGREDIENTS :**

- Selon leurs créations, **les candidats devront utiliser les produits des partenaires** de l'association: **Valrhona / Imbert / Sicoly / Premium Gastronomie / Debic France**

- Privilégier les matières premières locales dans les deux réalisations.

- Dans le pré-dessert et dans le dessert, vous devez **utiliser une de ces 10 références**

A.O.C mises à disposition

- Champagne AOC MAISONS « BAUSER » ET « COLIN »
- Piment d'Espelette « Bipia »
- Noix de Grenoble « Polinoix »
- Pruneau d'Agen « Pruneau de Monredon »
- Calvados et pommes de Normandie « Ferme de La Sapinière »
- Miel de sapin des Vosges « Le Rucher La Reine Des Vosges »
- Huile d'olive « Vignolis »
- FARINE de châtaigne « maison marron et châtaigne »
- Clairette de Die « Des Bruneaux »
- Différents vins « Le Caveau Bugiste »
- Farine de lentille verte « Ducastel Produits Régionaux »

Pour les candidats sélectionnés : ces produits de nos partenaires seront disponibles dans ces différentes maisons sur commande à vos frais.

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

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

Seuls les pâtes et biscuits, déjà cuits sont autorisés, aucun autre produit semi-fini ne sera autorisé (sauf mix Pacojet).

Les recettes pourront être pré-pesées.

Les recettes devront être obligatoirement envoyées dactylographiées (*logiciel de traitement de texte*) la semaine avant le concours.

Article 6 : Déroulement de l'épreuve

- **LIEU : Le Grand Marché des AOC-AOP-IGP**
Parc Ainterexpo
25 Avenue du Maréchal Juin 01000 **Bourg-en-Bresse**
Badge d'accès et carte parking fournis par nos soins pour les candidats.
- **DATE : SAMEDI 16 MARS 2019**
- **PLANNING :**

9h15 : Arrivée de tous les candidats
Briefing
Tirage au sort des box
Installation du poste par chaque candidat 30 minutes avant le début de son travail

Temps d'épreuve 4h10 pour chacun des 6 candidats.

N°1 : 10h30 à 14h40

N°2 : 10h50 à 15h00

N°3 : 11h10 à 15h20

N°4 : 11h30 à 15h40

N°5 : 11h50 à 16h00

N°6 : 12h10 à 16h20

Présentation de tous les pré-desserts et toutes les assiettes aux heures très précises. Tout retard de plus d'une minute entraînera des pénalités, au-delà de 5 min, le candidat doit passer son tour pour envoyer.

Présentation - Dégustation :

N°1 : Pré-dessert : 14h30 / Dessert : 14h40

N°2: Pré-dessert : 14h50 / Dessert : 15h00

N°3 : Pré-dessert : 15h10 / Dessert : 15h20

N°4 : Pré-dessert : 15h30 / Dessert : 15h40

N°5 : Pré-dessert : 15h50 / Dessert : 16h00

N°6 : Pré-dessert : 16h10 / Dessert : 16h20

Article 6 -Critères de notation sur /10

Note de propreté : coefficient : 1

Note de travail : coefficient: 3

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

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

Article 7 - Equipements

Matériel par box :

- 1 four ventilé à gaz/pers
- 1 robot Mélangeur/pers
- 2 plaques de cuisson Gaz/pers
- 1 table Inox 1M80+ 1 table annexe 1M/pers

- Possibilité de stationner 2 échelles apportées par vos soins

Matériel Commun :

- 1 armoire réfrigérée à partager
- 1 surgélateur à partager

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : Casseroles, fouet, moule, louche, plat, plaque a induction, balance, couteau...

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

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.

La tenue professionnelle est obligatoire pour la remise des prix

Article 8 - Jury 2019

Président du Jury : David Briand, MOF Pâtissier 2018

Jury : Jury de renommée internationale
Représentants de nos partenaires

Article 10 : Droit à l'image

L'image des trophées appartient à l'Association SENSIBILITE GOURMANDE et à l'artiste sculpteur-céramiste Antoine ARNAUD. Pour toute utilisation, nous contacter.

INFORMATIONS PRATIQUES

Commission d'organisation du concours

- **PRESIDENT DE L'ASSOCIATION SENSIBILITE GOURMANDE :**
Patrick Casula/ Tel: 06.45.12.33.67 / patrick.casula@wanadoo.fr
Secretariat : Franck Jouvenal / Tel: 06.52.77.51.34 / franck@jouvenal.fr
- **PRESIDENT DE LA COMMISSION et personne à qui adresser votre candidature :**
Martial Lecoutre / Tel : 06.68.33.22.98/ lecoutremartial38@gmail.com
- **MEMBRES DE LA COMMISSION :**

Stéphane Arrete	Florian Gatto
Michel Bardon	Nicolas Guillaume
Patrick Casula	Franck Jouvenal
Aurelie Colomb-Clerc	Martial Lecoutre
Thierry Court	Cédric Perret
Jean Demoures	Baptiste Sirand
Anthony Fresnay	Eric Werbauwede

Site web de l'association : www.sensibilite-gourmande.fr

COURRIER DE CANDIDATURE



A retourner par email à **MARTIAL LECOUTRE, Président de la Commission du 6^{ème} CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE** et professeur de pâtisserie à l'IMT Grenoble.

Tél : 06.68.33.22.98

Email : lecoutremartial38@gmail.com

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

NUMERO DE TEL :

NUMERO DE PORTABLE :

EMAIL :

PARCOURS PROFESSIONNEL :

CV comprenant des expériences, si possible, en restaurant gastronomique. – à joindre

Photos de vos réalisations ou desserts, dont vous êtes le plus fier. – à joindre

NOTE : La tenue professionnelle est obligatoire pour la remise des prix.