

TROPHÉE NATIONAL

« LES ÉTOILES DU SUCRE »

LE VENDREDI 14 JUIN 2019

THEME : LA FÊTE DES PÈRES

Nos partenaires :



MEMBRES DU JURY : DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE ET DES PROFESSIONNELS CONNUS ET RECONNUS

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Les publics concernés, le lieu, les horaires

Cette compétition est ouverte à tous les professionnels.

Le concours se tiendra au **Salon de la Pâtisserie à Paris – Porte de Versailles** au Parc exposition Hall 5.1

Art. 2 – Le déroulement

Tous les éléments de la pièce devront être entièrement réalisés dans votre laboratoire.

Le montage devra se faire sur place, devant le jury et le public. Le candidat devra également refaire du ruban et au moins 1 fleur.

Les candidats devront être autonomes. Micro-ondes, plaque à induction, autres matériels ... devront être apportés par le candidat pour finir sa pièce.

Arrivée des candidats à 13h00 en veste blanche, pantalon noir et chaussures noires

(vestes, tabliers et toques seront fournis par l'organisation)

Finition et montage des pièces devant jury de 14h00 à 17h00

Les pièces doivent être présentées finies à 17h00

Passage du jury à 17h00

Remise des prix et cocktail à 18h00

Thème du concours : LA FÊTE DES PÈRES

IMPÉRATIF : réaliser entièrement une pièce en sucre sur le thème de la fête des pères.

Utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé, de rubans.

OBLIGATION :

Dimensions : l 60x L 60 x H 120 cm maximum.

La pièce sera présentée sur un socle noir (non alimentaire) Hauteur de 15 cm maximum et mise sous verre.

Socles et vitrines fournis par l'organisation.

Tous les sucres sont autorisés ainsi que l'isomalt.

Le pastillage est autorisé à hauteur de 20% de l'ensemble de la pièce.

Le candidat doit disposer 1 affichette avec le titre (le nom) de sa pièce.

Sont interdits : Les armatures non alimentaires.

LES PIÈCES SERONT CONSERVÉES PAR LES ORGANISATEURS.

Art. 3 – Les critères de sélection

Cette compétition est ouverte à tous les pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, artistes de la Pâtisserie moderne,

Objectifs du concours :

Permettre l'épanouissement de jeunes professionnels.

Faire découvrir au grand public, le travail du sucre et permettre aux candidats de faire preuve de créativité et d'originalité.

Art. 4 – La remise des prix

La remise des prix aura lieu le vendredi 14 juin à 18h

IMPÉRATIF : les candidats devront se présenter en veste blanche, pantalon noir, chaussures noires

Le vainqueur se verra remettre le **Trophée national Tradition Gourmande et Déco Relief 2019**

1^{er} prix : un séjour d'une semaine pour 2 personnes au club Med offert par Déco Relief + un chèque de 1500 €

2^{ème} prix : un stage à l'école « Stéphane Glacier » + un chèque de 1000 €

3^{ème} prix : un stage à l'école « Stéphane Glacier » + 1 chèque de 500 €

Prix Spécial du public : un stage à l'école « Stéphane Glacier »

Pour les autres candidats : 1 livre de Stéphane Glacier

1 coffret du magazine Artisans de Stéphane Glacier et lots

Art . 5 – Les informations

Informations et renseignements disponibles auprès de :

secretariat@tradition-gourmande.com

ou Stéphane Glacier, l'école au 01.57.67.67.33

Art. 6 – Le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours, l'association Tradition Gourmande et les sociétés partenaires.

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des services _____ de contrôles

Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.