

Règlement Général

De la 39^{ème} édition



Inscriptions pour les concours
ludo.chef@gmail.com

La Chambre Professionnelle des Pâtissiers-Glacières de Haute-Savoie et la Ville de Thonon-les-Bains organisent le concours Challenge des Mains d'Or au sein du Festival International de Gastronomie Toques en Chablais le 14 et 15 octobre 2023

- Toutes les matières non alimentaires sont interdites. Le travail et les pièces doivent être réalisés individuellement.
- Le fait de participer au concours implique l'acceptation du règlement. Tout manquement à ce règlement entrainera la disqualification du candidat, les décisions du jury étant sans appel.
- Les candidats auront à disposition une table inox de 2m, 1 plaque à induction et un bloc prises, 1 échelle pour 2. Le four, frigo, plonge, poubelles seront en communs.
- Les œuvres exposées ne sont pas sous la responsabilité des organisateurs.
- Remise des prix le dimanche 15 octobre 2023 à 17h30 sur l'espace concours à : Parc du Belvédère 74200 Thonon-les-Bains
- Retrait des pièces le dimanche 15 octobre 2023 après la remise des prix.

Tenue professionnelle blanche obligatoire

Récompense à tous les participants de chaque concours

Présentation des concours du samedi 14 Octobre 2023

Le Challenge des Chocolatiers Noel Thevenod

- Sous la présidence de Mathieu Le Renard MOF Chocolatier

Thème : La Nature de Demain

Les candidats disposeront de 3h pour réaliser le montage sur place d'une pièce en chocolat de 90cm de hauteur sur 30cm de large et profondeur maximum servant de support de présentation pour 5 bonbons chocolat :

- **Eléments à amener :**
 - ✓ Une structure chocolat amenée mais à sculpter sur place.
 - ✓ Tous les éléments constituant la pièce seront à amener formés mais non collés.
 - ✓ Sera à réaliser sur place uniquement le montage et collage des différents éléments sur la structure sculptée.
 - ✓ Seront mis à disposition des candidats des fondoirs de chocolat noir, lacté et ivoire pour les différents collages.
- **Dégustation 10 bonbons chocolat à amener** (5 pour le jury dégustation et 5 pour la présentation :
 - ✓ Bonbons chocolat enrobés forme libre taille 10g maxi, provenant impérativement d'une culture raisonnée et bio.
 - ✓ Le candidat devra amener une fiche technique, prouvant l'origine du chocolat fournisseur ou planteur, expliquer sa démarche auprès du jury et public afin de promouvoir le chocolat de demain à partir du planteur.
- **Installation des candidats de 8h à 8h45, déroulement du concours de 9h à 12h, envoi des bonbons de dégustation à partir de 10h30 toutes les 10 min en suivant l'ordre des numéros d'installation. Les candidats disposeront de 5 min pour expliquer leur chocolat au jury et public.**

Le Challenge des Apprentis Pâtissiers

- Sous la présidence de Ludovic Mercier MOF Glacier.

Thème : La Nature de Demain

Concours réservé aux apprentis Pâtissiers 1ère et 2ème année en cours de formation :

Les candidats devront réaliser 10 religieuses, 5 pour la dégustation et 5 qui seront présentées sur un support en nougatine sur un temps de 2h.

- Réalisation de 10 religieuses chocolat de 13h30 à 14h30 :
 - ✓ Sous n'importe quelle forme, mais devront comprendre un corps, une tête et glaçage fondant obligatoire, seulement le montage et la finition des religieuses sont à réaliser sur place dans le temps imparti de 13h30 à 14h30, les choux, crèmes, différents éléments de garniture seront amenés par le candidat.
- Réalisation du présentoir nougatine de 14h30 à 15h30 :
 - ✓ La nougatine sera amenée par les candidats, découpée mais non collée, le montage du présentoir nougatine et l'écriture au cornet est à réaliser sur place, 5 religieuses devront être présentées sur le support en nougatine sur le thème « les super vilains », les 5 religieuses restantes seront réservées pour les jurys de dégustation.
- **Installation des candidats de 12h30 à 13h15, envoi des dégustations de 14h30 à 15h30 toutes les 10min en suivant l'ordre des numéros d'installation. Les candidats disposeront de 5 min pour expliquer leur religieuse au jury et public.**

Présentation des concours du Dimanche 15 Octobre 2023

Challenge Paul Collet Pièce artistique en sucre

Thème : La couleur bleu. (Couleur fétiche de Paul Collet -MOF Pâtissier 1986)

Pièce artistique réalisée en deux étapes :

- **Élément apporté par le candidat :**
 - Les candidats devront apporter une structure artistique en sucre.
 - Sont autorisés le sucre coulé, moulé, tassé, tourné, rocher.
 - **Le pastillage n'est pas autorisé.**
- **Éléments à réaliser sur place par le candidat :**
 - Pour terminer cette pièce artistique en sucre, les candidats disposeront de 3h30 de travail en direct et devant public.
 - Cette épreuve impose au minimum trois techniques différentes de sucre d'art au choix des candidats.

Sont autorisés pour ce choix :

- ✓ Le sucre tiré fleur
- ✓ Le sucre tiré ruban
- ✓ Le sucre tiré feuillage/ fils
- ✓ Le sucre soufflé
- ✓ Le sucre paille
- ✓ Le sucre modelé.
- ✓ Voir une technique novatrice...

Les sucres pourront être amenés cuits, colorés.

Les sucres pourront être déjà fondus (mais non satinés) au démarrage de l'épreuve.

- **Les dimensions imposées :**
 - ✓ Pour la pièce : 50 cm x 50 cm de côté et 120 cm de haut maximum.
 - ✓ Pour le socle : 60 cm x 60 cm de côté et 10 cm de haut maximum
 - ✓ Pas de cloche obligatoire pour protéger la pièce artistique
- **Installation des candidats de 7h45 à 8h15, déroulement du concours de 8h30 à 12h.**

Le Challenge des Glaciers

- Sous la présidence de Philippe Hiriart MOF Glacier.

Thème : La Nature de Demain

Le bloc de glace est offert par les organisateurs, dimension 1m de hauteur, 50 cm de largeur et 20 cm de profondeur, les 2 tartes glacées sont à apporter par les candidats, un congélateur sera mis à votre disposition.

- **Les candidats devront réaliser :**
 - ✓ 1 sculpture sur glace servant de support à une tarte glacée de 6 personnes sous n'importe quelle forme. Temps de l'épreuve de sculpture 13h à 14h30.
- **Dégustation de la tarte glacée :**
 - ✓ Présentation de la 2^{ème} tarte aux jurys de dégustation de 15h à 16h.
- **Installation des candidats de 12h à 12h45.**

Le Challenge BTM Croquembouche

- Sous la présidence de Pascal Molines MOF Pâtissier et Champion du Monde de la Pâtisserie
- **Thème** : La Nature de Demain

Le concours se déroulera en équipe de deux BTM et sera d'une durée de 2h :

- ✓ Les équipes devront réaliser un croquembouche de 60 choux minimum et 80 choux maximum, la pâte à choux, nougatine et pastillage non coloré seront apportés et à monter sur place.
 - ✓ Le sucre tiré, soufflé et coulé de décoration seront à réaliser sur place et sont obligatoires.
 - ✓ Le sucre peut être amené déjà cuit mais non satiné
 - ✓ Dimension : 50 cm /50 cm hauteur libre.
- **Le premier équipier :**
 - ✓ Débute le concours et disposera de 50 min pour commencer la réalisation du croquembouche au sucre. A la fin des 50 min il devra passer le relais à son co-équipier.
 - **Le deuxième équipier :**
 - ✓ Disposera de 50 min pour continuer la réalisation du croquembouche ou sucre d'art.
 - **Le travail en équipe complète :**
 - ✓ Les binômes disposeront de 20 min pour terminer l'assemblage du croquembouche.
 - **Installation des équipes de 12h30 à 13h15, déroulement de l'épreuve de 13h30 à 15h30.**