

+170 exposants | 7000 m² d'exposition



Je souhaite
visiter le salon



Je télécharge
Mon badge



CONCOURS RÉGIONAL DE PÂTISSERIE

Chers Professionnels,

Nous avons le plaisir de vous inviter à participer au **Concours Régional de Pâtisserie**, dans le cadre du salon **REST'HÔTEL & MÉTIERS DE BOUCHE DE ROUEN**.

REST'HÔTEL, c'est le rendez-vous incontournable pour les professionnels des CHR, Métiers de Bouche et de la Restauration Collective..

VOTRE DEFI ?

Revisiter UN SAINT HONORÉ dans sa forme et sa composition. Il devra posséder 3 composants majeurs du Saint Honoré (Feuilletage, Pâtes à choux et Caramel). Un ingrédient **NORMAND** devra obligatoirement figurer dans le produit.

QUAND ?

LE LUNDI 7 OCTOBRE 2024

DÉPOSER VOS CRÉATIONS, SUR L'ESPACE CONCOURS, AVANT 15H00 au Parc Expo de ROUEN.

POUR VOUS INSCRIRE, RIEN DE PLUS SIMPLE !

-Retournez le bulletin d'inscription ci-dessous avant le 25 septembre 2024

-Nous vous demandons d'accompagner votre inscription, par un chèque de caution d'un montant de 150€, qui ne sera pas encaissé et vous sera remis lors du concours, pour garantir votre présence le jour j.

Dès réception de votre bulletin, vous recevrez en retour le règlement complet du concours.

Au plaisir de vous compter parmi les participants de ce concours,

L'équipe d'Organisation

BULLETIN DE PRÉ-INSCRIPTION

à retourner par mail à : cedric.dumas@alliance-expo.fr et par courrier (pour le chèque de caution)

Alliance Expo - 21 B rue de la Roque - 24100 CREYSSE - 05 53 45 72 12

Nom de l'établissement :

Adresse :

CP : Ville :

Contact du Chef : Nom : Prénom :

Téléphone : Email :

- Souhaite participer au Concours Régional de Pâtisserie
- Chèque de caution 150€



PRÉSIDENT DU JURY - STÉPHANE GLACIER
MOF PÂTISSIER 2000



RÉGLEMENT

CONCOURS RÉGIONAL DE PÂTISSERIE

Article 1 - Conditions de participation

Ce concours est ouvert à l'ensemble des artisans Boulangers-Pâtisseries, Pâtisseries, Apprentis Boulangers-Pâtisseries ou Apprentis Pâtisseries de **NORMANDIE**.

Seront admis à participer :

- Les gérants d'une entreprise artisanale de boulangerie-pâtisserie, de pâtisserie, inscrite au Répertoire des Métiers de Normandie.
- Les salariés d'une entreprise artisanale de boulangerie-pâtisserie, de pâtisserie, inscrite au Répertoire des Métiers de Normandie (y compris les apprentis).

La justification de l'inscription de l'entreprise au Répertoire des Métiers de Normandie pourra être demandée aux participants avant le concours.

Il ne sera admis qu'une seule candidature par entreprise qui sera alors représentée soit par le gérant, soit par le salarié, soit par l'apprenti.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds artisanaux, avec des dénominations et des adresses différentes, pourront présenter une candidature par établissement. Il ne sera en revanche retenu, pour le classement des gagnants, que l'établissement ayant obtenu la meilleure note.

Article 2 - Conditions d'inscription

Le bulletin d'inscription

Pour s'inscrire à ce concours, les participants devront renseigner le bulletin d'inscription envoyé par courrier et par mail. Lorsque vous aurez dûment rempli votre bulletin, vous pourrez envoyer celui-ci accompagné par votre chèque de caution de 150€ (qui ne sera pas encaissé et rendu le jour du concours) par courrier : 21B Rue de la Roque 24100 CREYSSE.

Contact : Cédric DUMAS (cedric.dumas@alliance-expo.fr) 06 88 18 39 82

Toute modification ou annulation de l'inscription devra intervenir auprès de Cédric DUMAS, cela avant la date limite d'inscription. Toute annulation après la date limite d'inscription engendrera l'encaissement du chèque de caution. La réception effective du bulletin d'inscription de chaque entreprise sera confirmée par mail.

La date limite d'inscription

La date limite de l'inscription de la réception du bulletin par mail et courrier (chèque de caution) est fixée au mercredi 25 septembre 2024, à 20h00 (le cachet de la poste faisant foi).

Caution

Pour s'inscrire à ce concours, un chèque de caution de 150 € sera demandé au moment du dépôt du bulletin d'inscription, en espèce ou par chèque, à l'ordre de Alliance Expo. Celui-ci fera foi de votre participation le jour j.

Article 3 - Critères de qualification des Saint Honoré

Le présent concours a pour thème : revisiter le Saint Honoré.

Les caractéristiques imposées

Les candidats devront présenter 2 Saint Honoré revisités (cf Article.4) avec les caractéristiques suivantes :

- Chaque produit devra être revisité par sa forme et sa composition.
- Le support de présentation est libre
- Chaque produit ne devra pas dépasser un prix de vente en magasin de 40 €
- Chaque produit devra obligatoirement posséder 3 composants majeurs :
 - Feuilletage
 - Pâtes à choux
 - Caramel
- Chaque produit devra obligatoirement posséder 1 ingrédient normand locale régionale
- Les produits complémentaires pourront agrémenter le Saint Honoré selon le choix des professionnels et en respectant les critères précédemment cités.

Les produits sont apportés par les candidats, ou une personne de l'établissement, et se présenter sur à l'accueil visiteurs du salon.

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les produits présentés sont de sa propre fabrication et ont été confectionnés dans l'entreprise inscrite au concours. Chaque participant s'engage également à continuer la fabrication maison du Saint Honoré revisité s'il est primé, cela suivant la même recette et présentation que celle appliquée pour le présent concours.

Article 4 - Réalisation du Saint Honoré revisité & dépôt des produits

Réalisation du Saint Honoré revisité

Les participants au concours devront préparer les produits dans l'enceinte du labo figurant sur le bulletin d'inscription.

Les Saint Honoré devront être préparés le jour du concours soit le lundi 07 octobre 2024.

Le candidat devra préparer 1 Saint Honoré pour les jury (4 personnes). En fonction de sa forme , il faut que chaque jury puisse avoir 1 part pour la dégustation. Le candidat devra préparer 1 Saint Honoré de présentation pour 6 personnes, celui-ci sera ensuite partagé avec le public présent après la remise des prix. Nous appelons à la responsabilité de chacun pour le gaspillage alimentaire. Nous demandons que chaque jury puisse avoir une quantité suffisante à évaluer.

Heure et lieu de convocation

Les participants au concours devront apporter leurs produits lundi 07 octobre 2024 avant 15h00.

PARC DES EXPOSITIONS ROUEN - ENTREE VERRIERE

46 AVENUE DES CANADIENS - 76120 LE GRAND-QUEVILLY

Article 5 - Déroulement du concours

Les produits seront apportés sur place à l'espace concours. Aucun support excepté un carton à entremets seront acceptés. Aucune signalétique quelconque, ne devra être apparente sur le boitage et/ou le cartonnage. L'anonymat doit être scrupuleusement respecté.

Chaque participant devra préparer une enveloppe scélée avec à l'intérieur :

- le nom de l'établissement,
- le numéro de téléphone de l'établissement,
- l'email de l'établissement,
- le nom & le prénom du participant,
- le n* de téléphone portable du participant,
- la qualification du participant.

IMPORTANT : l'enveloppe scélée, remis à l'équipe d'organisation, ne devra comporter aucun(s) signe(s) extérieur(s) apparent(s). Au risque d'être disqualifié selon la décision du comité d'organisation & le jury. L'anonymat doit être scrupuleusement respecté.

Les participants au concours devront apporter leurs produits avant 15h00 à l'accueil visiteurs.

La remise des prix aura lieu à 17h00 sur l'espace concours (selon le nombre de participants).

Aucun produit ne pourra être réclamé ou repris.

Les résultats du jury ne pourront être contestés.

Les supports pourront être récupérés à l'issue du concours.

J'ai lu et accepte les conditions de participation au concours.

Cachet de l'entreprise & signature du participant :

L'organisation - M. Choury

