



# Salon du Chocolat & des Gourmandises en Bretagne du 8 au 11 novembre 2014



**TROPHEE NATIONAL DU SUCRE D'ART**  
**Stéphane Glacier**  
parrainé par **LOGRAM concessionnaire TRITTICO**

Président du concours : Stéphane GLACIER MOF  
Le Jury est composé de MOF

Pierre Mirgalet MOF , Thierry BAMAS MOF, STEPHANE LEROUX MOF  
Yvonnick le MEAUX VICE CHAMPION DU MONDE DE CHOCOLAT  
YANNICK LABBE champion d'Europe de sucre, Pascal POCHON FINALISTE 2004 MOF  
Samuel SECHER PROFESSEUR PATISSERIE - CHOCOLATERIE

## REGLEMENT DU CONCOURS

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

- ↳ Cette compétition de haut niveau est ouverte à tous les professionnels.
- ↳ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **LE MARDI 11 novembre 2014**.

### **Art. 2 – Le déroulement**

- ↳ **Les pièces devront être impérativement faites sur place le MARDI 11 novembre 2014**

↳ **Durée de l'épreuve** : 7 heures, de 9 heures à 16 heures. Chaque candidat aura à sa disposition un box de travail équipé d'une table inox. Tout autre matériel (micro ondes, plaque à induction ...) devra être apporté par le candidat.

↳ **Thème du concours** : **L'ETE INDIEN**

↳ **IMPERATIF** : réaliser entièrement sur place une pièce en sucre cuit, avec utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé, des rubans.

**Les dimensions sont libres**. La pièce sera présentée sur un socle « non alimentaire » de 15 cm maximum de hauteur. **L'isomalt est autorisé, ainsi que les sirops de sucre et les masses de sucre cuit.**

**La pièce devra servir de présentoir à un entremet factice de 6 pers**

**SONT INTERDITS** : le pastillage, les tiges et autres armatures non alimentaires.

### **Art. 3 – Les critères de sélection**

- ↳ Une sélection sur dossiers retiendra 8 candidats.
- ↳ Les dossiers seront constitués d'un CV, de 3 photos de pièces en sucre **et d'un chèque de caution de 50 €** (rendu à la fin de l'épreuve).

### **Art. 4 – La remise des prix**

- ↳ La remise des prix aura lieu à 18 heures le MARDI 11 novembre.
- ↳ **IMPERATIF** : les candidats devront se présenter en veste blanche, pantalon noir et toque. Le vainqueur se verra remettre le **Trophée National du Sucre d'Art Stéphane GLACIER 2014** - prix qui sera remis en jeu chaque année lors du Salon du Chocolat et des Gourmandises de Bretagne.

- ↳ 1<sup>er</sup> prix : un chèque de 1 000 €
- ↳ 2<sup>ème</sup> prix : un chèque de 500 €
- ↳ 3<sup>ème</sup> prix : un chèque de 300 €

Pour les autres candidats . stages de perfectionnement ,livres

### **Art . 5 – Les informations**

- ↳ Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, vice président de Tradition Gourmande au : **06 79 25 70 10**.

### **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 et le salon du Chocolat.