

Salon du Chocolat & des Gourmandises en Bretagne 2014



TROPHEE DOMORI
DESSERT SUR ASSIETTE parrainé par
Chocolat Domori La Fruitière du Val Evel,
PRESIDENT DU JURY MR FRANCK GEUFFROY CHEF PATISSIER
FORMATEUR GROUPE ALAIN DUCASSE.

JOUR DU CONCOURS : SAMEDI 8 NOVEMBRE 2014

REGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Les publics concernés / Le lieu, les horaires

- ↳ Cette compétition de haut niveau est ouverte exclusivement aux chefs de cuisine et aux pâtisseries de la restauration.
- ↳ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes samedi 8 novembre 2014 à 13 heures.

Art. 2 – Le déroulement

- **Pour cette Edition 2014 du concours TOQUE an BREIZH.**
- **LE THEME SERA « la Framboise et le CHOCOLAT »**
- **Tous les desserts devront être composés principalement de framboise pulpe de la fruitière du val Evel et de chocolat noir origine equateur arriba 72% chocolat domori (au moins entre 50 et 75% du dessert final)**
- **Il faudra envoyer un dossier de sélection avec votre composition et recette du dessert (Qui restera la propriété du candidat).**
- L'envoi des dossiers de sélection se fera avant le 15 octobre 2014 minuit aux adresses mails suivantes :
- franckgeuffroy@icloud.com
- Stephane.henrio@gl-evenements.com
- 8 dossiers seront sélectionnés sur les critères suivant : Le respect du thème et l'originalité de la recette.
- Une réponse vous sera envoyée avant le 09 octobre avant minuit pour vous prévenir si votre dossier à été sélectionné.
- **Tout dossier non reçu avant le 15 octobre 2014 minuit ne sera pas retenu.**
- **Si il y a désistement d'un candidat sélectionné, le 1^{er} dossier de sélection sur la liste d'attente pourra être contacté.**
- **Le candidat désigné, pourra oui ou non choisir de participer à la finale.**

↳ La préparation des desserts se fera sur place.

↳ La présence des candidats est obligatoire le jour de la finale.

↳ Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche pantalon noir, **tablier blanc** et toque et apporter leur propre matériel (ustensiles et petit matériel, (couteaux, spatules, moules, batteur, pacojet etc...)

↳ Les candidats disposeront de 3 heures 30 pour réaliser leur composition sur place de **6 assiettes.**

↳ Matériel disponible sur place : plan de travail, four à air pulsé, chambre froide positive, négative.

Art. 3 – Les matières premières autorisées

- **Toutes les pesées peuvent être réalisées avant, aucun mélange ne doit être fait avant l'épreuve.**
Ce concours est organisé avec la participation de la Fruitière du Val Evel &

Les candidats devront exclusivement utiliser les matières premières citées :

- Une pulpe de fruits **framboises DE VOTRE CHOIX dans leur gamme** de la Fruitière Val d'Evel : **après inscription, prendre contact avec la Fruitière (tél. 02 97 27 40 96) pour choisir la pulpe qui servira à réaliser vos essais (pulpe offerte par la Fruitière).**
- **Vous devrez aussi obligatoirement mettre des billes de pulpe de La Fruitière saveur de votre choix**
- Une couverture **noir** origine equateur arriba 72% chocolat domori

Art. 4 – Présentation

↳ Les desserts devront être réalisés en **six** exemplaires : l'un pour la présentation au Jury, l'autre pour la présentation au public, les **quatre** restants pour la dégustation du Jury. La présentation se fera sur assiette **blanche ronde ou rectangle (verrine tolérée)** à la convenance du candidat. Il est possible d'y mettre un produit en sorbet ou glace. La composition du dessert devra être **à l'identique que sur le dossier de sélection que le jury disposera pour valider les matières premières et la composition.**

Art. 5 – Le Jury

↳ Le Jury est composé de connaisseurs nationaux avertis, d'hommes de métier connus pour leurs compétences et de gastronomes réputés (Il est souverain dans ses décisions. Le président du jury sera monsieur GEUFFROY Franck chef pâtissier formateur du groupe Alain Ducasse. **(Formateur, consultant pour L'école de cuisine Alain Ducasse, Ducasse Education & ENSP)** ainsi qu'un représentant de la **Chocolaterie DOMORI.**

Art. 6 – Les critères de sélection

↳ **La composition est jugée et notée sur 200 points** sur la présentation, le soin, l'exécution, la dégustation et l'originalité. Le classement final est établi par le cumul de huit catégories.
↳ En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par l'originalité de la composition.

Art. 7 – La remise des prix

↳ Elle se fera le Samedi 8 novembre à 17 h 30 au Chorus Parc des Expositions de Vannes. Dans chaque catégorie, un trophée et un diplôme récompenseront les 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème}

↳ 1^{er} prix : **un voyage d'une valeur de 1 000 €, un trophée et un diplôme prix special alain ducasse formation : un stage offert de 2 jours a l'école ENSP a yssingaux**

↳ 2^{ème} prix : **trophées et diplômes ,un cheque de 300€ prix special alain ducasse formation un stage de 2 jours offert au centre de formation alain ducasse a paris**

↳ 3^{ème} prix : **trophées et diplôme , un cheque de 150€**

Art. 8 – Les informations

↳ Informations et renseignements disponibles sur simple demande auprès de :
Stéphane HENRIO, maitre chocolatier, vice-président de Tradition Gourmande, au 06 79 25 70 10
email : stephane.henrio@gl-events.fr
ou Franck GEUFFROY, chef pâtissier formateur 06 77 04 49 98 - email : franckgeuffroy@icloud.com

Art. 9 – 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.