

Organisé par l'Association du Mondial des Arts Sucrés



« Un concours exceptionnel réunissant des équipes mixtes issues des meilleurs professionnels du monde entier autour des métiers des Arts Sucrés ».

MONDIAL
des ARTS
SUCRES

OBJECTIFS DU CONCOURS

- ✓ Encourager le travail d'équipes mixtes.
- ✓ Permettre aux Pâtissiers, Confiseurs, Chocolatiers, Pâtissiers de Restauration, Glaciers... d'exprimer leur créativité à l'échelle internationale dans le cadre d'une grande liberté artistique (*thème libre*).
- ✓ Assembler les parfums et sublimer le goût.
- ✓ Stimuler la recherche et l'ingéniosité afin de marier l'Art et les Saveurs.
- ✓ Valoriser le talent des professionnels Pâtissiers, Confiseurs, Chocolatiers, Pâtissiers de Restauration, Glaciers ...du monde entier.

Nom	Le Mondial des Arts Sucrés.
Edition	3ème
Date de la finale	3 au 6 Mars 2012
Lieu	Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE <i>(pendant le salon EUROPAIN)</i>
Organisateur	L'association du Mondial des Arts Sucrés
Candidats potentiels	Professionnels des arts sucrés (pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, pâtisseries de restauration, glacières...) 16 Equipes <u>MIXTES obligatoires (homme/femme)</u> de 2 candidats.
Inscription	Voir règlement.
Finale	Epreuves pratiques sur 20 heures d'après un thème libre choisi par chaque équipe. Réalizations à faire sur place : <ul style="list-style-type: none"> - 1 Pièce en pastillage - 1 Pièce en sucre - 1 Pièce en chocolat - 3 Sortes de petits fours frais : (1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre) - 3 Sortes de petits gâteaux: (1 chocolat, 1 pistache et 1 fruit) - 3 Sortes de Bonbons chocolat : (1 ganache fruit + 1 praliné + 1 libre) - 1 Dessert à l'assiette (libre) chaud et froid
Prix	Dotation financière au podium + Trophée + Médailles.
Contact	Association du Mondial des Arts Sucrés / DGF ZI des Cettons 78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France Tél:+ 33 (1) 39 22 22 39/Fax: +33 (1) 70.74.61.93 www.dgf.fr

Article 1 / L'association du Mondial des Arts Sucrés organise la 3ème édition d'un concours gastronomique mixte intitulé:

LE MONDIAL DES ARTS SUCRES
« *Le Double Mixte de la pâtisserie* »

Article 2 / Composition des équipes :

Chaque pays sélectionné devra présenter une **équipe mixte obligatoire** (homme/femme) de 2 personnes.

Une équipe de 2 suppléants (1 homme + 1 femme) pourra être acceptée mais les frais occasionnés pour la finale seront à leur charge.

Si l'un des membres de l'équipe est défaillant au moment du concours, et en l'absence de suppléants assurant la mixité de l'équipe, le pays ne pourra alors pas être représenté et l'équipe en sera disqualifiée!

Article 3 / Sélection des équipes candidates :

La 3^{ème} édition du Mondial des Arts Sucrés regroupera au maximum 16 équipes.

Les candidats qui se présenteront pourront avoir déjà participé aux précédentes éditions hormis ceux qui ont fait parti du podium.

Les Meilleurs Ouvriers de France et les Champions du Monde sont exclus de la compétition.

* **POUR LA FRANCE :**

Une pré- sélection se fera sur présentation d'un press book professionnel des équipes de 2 candidats.

Tous les postulants désirant s'inscrire au «**MONDIAL DES ARTS SUCRES 2012**» devront envoyer avant le : **15 JUIN 2011** un press book très bien présenté avec photos de leurs réalisations diverses (Pièces en sucre, Pièces en chocolat, Entremets,...etc) + 1 lettre de motivation et les CV de chaque membre de l'équipe.

Dossier à envoyer à :

Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cetton
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France

Un jury composé de professionnels de la pâtisserie, confiserie, chocolaterie, examinera chaque dossier, afin de sélectionner les équipes qui participeront à la **SELECTION FRANCAISE** qui aura lieu dans le courant du mois de Septembre 2011.

Les membres des équipes doivent être de nationalité Française.

La décision du jury sera sans appel.

* **POUR LES AUTRES PAYS :**

Le recensement des participants étrangers se fera par les distributeurs DGF internationaux, ou tous professionnels délégués par l'Association du Mondial des Arts Sucrés (soit sur dossier soit par l'organisation d'épreuves éliminatoires).

L'agrément des 15 équipes pour la finale se fera par l'Association du Mondial des Arts Sucrés.

Les membres des équipes doivent obligatoirement être de la nationalité du pays représenté (à l'exception des coaches).

Tout acte de candidature vaut pour acceptation totale, intégrale et sans réserve du présent règlement.

Article 4 / Les dates à retenir :

La finale Internationale se déroulera en **2012** durant le salon EUROPAIN à PARIS.

Du 3 au 6 Mars 2012 **Au Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE**

Article 5 / Le temps de travail :

Les heures de travail sont réparties en 2 fois 2 jours soit 2 fois 10 heures (présentation du buffet inclus). Soit **20 heures de travail** !

8 équipes travailleront du 3 au 4 mars et les 8 équipes suivantes de 5 au 6 mars. Les équipes prendront connaissance de leur ordre de passage un mois à l'avance.

1 heure avant le début des épreuves, un contrôle sera effectué par les commissaires.

1 ^{er} jour le samedi	03 mars 2012	7H00 / 17H00	(10 heures de travail)
2 ^{ème} jour le dimanche	04 mars 2012	6H00 / 16H00	(10 heures de travail)
3 ^{ème} jour le lundi	05 mars 2012	7H00 / 17H00	(10 heures de travail)
4 ^{ème} jour le mardi	06 mars 2012	6H00 / 16H00	(10 heures de travail)

La présentation des équipes se fera le 2^{ème} jour à 17h00.

La délibération du jury et la remise des prix se feront le mardi 06 mars à 17 h30.

Article 6 / Le jury :

Les réalisations seront soumises à l'appréciation de 2 jurys :

(2 jurés par équipe, soit 32 jurés : 1 juré de travail et 1 juré de dégustation.)

Chaque pays en compétition doit venir avec ses 2 jurés obligatoirement issus des métiers de bouche et de la nationalité du pays qu'il représente.

Un jury international composé de 32 professionnels des métiers de bouche, procédera donc à la dégustation et à l'évaluation stricte de l'imagination et des compétences de chaque équipe.

Le jury appréciera non seulement les qualités techniques, esthétiques, gustatives, mais aussi la créativité, l'originalité ainsi que le bon déroulement des épreuves et l'organisation entre les deux équipiers.

Les décisions du jury seront sans appel !

Le jury de travail effectuera un contrôle des box 1h avant le début du concours (à 6h00 le samedi 03 mars et le lundi 05 mars 2012), sur le bon respect du règlement.

Des commissaires de surveillance contrôleront le bon déroulement des épreuves.

Le mardi 06 mars 2012 : notation et remise des prix.

Une présence des jurés sera obligatoire la veille du début du concours (le vendredi 02 mars 2012) dans l'après midi pour une réunion de coordination.

Le président du jury, **Monsieur Pascal NIAU**, supervisera le bon déroulement de la notation des épreuves; il sera garant de l'intégrité de l'Association du Mondial des Arts Sucrés, il sera neutre et ne prendra pas part au jugement des épreuves.

Le président du jury se réserve le droit de procéder à toute suppléance de jurés pour remplacer un binôme défaillant.

Les jurés devront faire acte de candidature en envoyant leurs CV (+photo) à l'Association du Mondial des Arts Sucrés avant le **30 SEPTEMBRE 2011**.

Le président du jury et les membres de l'Association du Mondial des Arts Sucrés désigneront les jurés sélectionnés.

Article 7 / Liste des réalisations à faire sur place:

Thème général libre.

- **1 Pièce en sucre**
- **1 Pièce en pastillage**
- **1 Pièce en chocolat**
- **3 Petits fours frais (1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre) - Dégustation**
- **3 Sortes de petits gâteaux: (1 chocolat, 1 pistache et 1 fruit) - Dégustation**
- **3 Bonbons chocolat (1 ganache fruit + 1 praliné + 1 libre) - Dégustation**
- **1 Dessert à l'assiette (libre) chaud et froid - Dégustation**

Article 8 / Détails des réalisations à faire pendant le concours :

✓ 1 Pièce en sucre : (à réaliser sur place)

Un socle (non alimentaire est autorisé) de dimensions et formes libres et d'une hauteur maximum de 8 cm.

Les dimensions de la pièce en sucre sont libres.

Toutes les cuissons des différents sucres sont à réaliser sur place.

Les différentes techniques de sucre, **à savoir tiré (fleurs), soufflé et ruban, sont imposées dans la pièce.**

Le Pastillage n'est pas autorisé dans la pièce en sucre.

Les sucres Tassé, Candi peuvent être apportés.

Le sucre Rocher peut également être apporté, mais devra être détaillé sur place (sachant que le jury prendra en considération l'importance du travail effectué pendant le concours).

La pièce en sucre servira de support pour les 3 sortes de petits gâteaux.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée pour la réalisation de cette pièce.

✓ 1 Pièce en chocolat: (à réaliser sur place)

Un socle (non alimentaire est autorisé) de dimensions et formes libres et d'une hauteur maximum de 8 cm.

- Toutes les techniques de travail du chocolat sont autorisées.

- Les dimensions de la pièce sont libres (hauteur, largeur, longueur, avec la fourniture par équipe de 30kg maximum de chocolat fondu Guayaquil 64% DGF Royal...)

- Toutes les réalisations sont à faire sur place !

La pièce en chocolat servira de support de présentation pour les bonbons chocolat.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée pour la réalisation de cette pièce.

✓ **1 Pièce en pastillage** : (à réaliser sur place)

Un socle (non alimentaire est autorisé) de dimensions et formes libres et d'une hauteur maximum de 8 cm.

- Dimensions : largeur, longueur, diamètre et forme libres par contre la hauteur est limitée à 80 cm hors socle.

- Pastillage fait et apporté vierge (seul le marbrage et la coloration dans la masse sont autorisés).

- Tous les éléments peuvent être apportés mais le collage et le montage (collage en matière alimentaire obligatoire) ainsi que le travail de peinture ou aérographe (si nécessaire) seront réalisés pendant le temps imparti.

La pièce en pastillage servira de base de présentation pour les petits fours.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée pour la réalisation de cette pièce.

➤ **IMPORTANT : l'une des 3 pièces artistique devra obligatoirement être réalisée par la candidate !**

✓ **1 Dessert à l'assiette chaud et froid :**

Dégustation le 03 Mars 2012 de 12H00 à 13H36 (toutes les 12 mn)

Dégustation le 05 Mars 2012 de 12h00 à 13h36 (toutes les 12 mn)

1 sorte de dessert à l'assiette chaud et froid libre de tout parfum.

20 desserts identiques :

18 pour la dégustation,

1 pour la photo,

1 pour la présentation au public.

Chaque équipe doit apporter ses assiettes.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée dans la présentation des assiettes.

✓ **Petits fours frais :**

Dégustation le 03 Mars 2012 de 14h30 à 16h30 (toutes les 15 mn)

Dégustation le 05 Mars 2012 de 14h30 à 16h30 (toutes les 15 mn)

3 sortes de petits fours : **1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre.**

Poids maximum de chaque petit four est de **25 g.**

30 petits fours par sorte :

18 de chaque sorte pour la dégustation,

6 de chaque sorte pour la présentation sur pièce en pastillage,

3 de chaque sorte pour la photo,

3 de chaque sorte pour la présentation au public.

Les petits fours pour la dégustation seront présentés sur petites assiettes identiques pour chaque équipe et fournies par le comité d'organisation.

Les petits fours pour présentation public et photo seront disposés sur deux plateaux identiques pour chaque équipe et fournies par le comité d'organisation.

Tout est à faire sur place aucun produit fini n'est autorisé (ni biscuit, ni pâte sucrée), seuls les produits de finition (glaçages, nappages, finitions velours...) peuvent être apportés.

Les petits fours frais seront à présenter sur la pièce en pastillage.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée.

✓ **3 sortes de petits gâteaux (1 au chocolat, 1 à la pistache, 1 au fruit)**

Dégustation le 04 Mars 2012 de 10h à 12h24 (toutes les 18 mn)

Dégustation le 06 Mars 2012 de 10h à 12h24 (toutes les 18 mn)

Dimensions et formes libres des 3 sortes de petits gâteaux avec un poids compris entre **80 g et 100 g chaque**

15 Petits gâteaux Parfum à dominance CHOCOLAT; Finition libre.

**10 Pour la dégustation,
3 Pour la présentation sur pièce en sucre,
1 Pour la photo,
1 Pour la Présentation au public.**

15 Petits gâteaux Parfum à dominance PISTACHE; Finition libre.

**10 Pour la dégustation,
3 Pour la présentation sur pièce en sucre,
1 Pour la photo,
1 Pour la Présentation au public.**

15 Petits gâteaux Parfum à dominance FRUIT; Finition libre.

**10 Pour la dégustation,
3 Pour la présentation sur pièce en sucre,
1 Pour la photo,
1 Pour la Présentation au public.**

Les petits gâteaux pour photo, et présentation au jury et public, seront présentés sur plateaux identiques. (Apportés par les candidats)

Les petits gâteaux pour la dégustation seront posés sur plaque 40 x 60 cm (matériel mise à disposition par l'organisation).

Tout est à faire sur place aucun produit fini n'est autorisé (ni biscuit, ni pâte sucrée), seuls les produits de finition (glaçages, nappages, finitions velours...) peuvent être apportés.

La pièce en sucre servira de présentation des 3 sortes de petits gâteaux et 3 de chaque.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée.

✓ **Collection de 3 bonbons en chocolat:**

Dégustation le 4 Mars de 13h00 à 14h36 (toutes les 12 mn)

Dégustation le 6 Mars de 13h00 à 14h36 (toutes les 12 mn)

3 sortes de bonbons : 1 ganache fruit moulée, 1 praliné trempé, 1 libre de parfum et technique.

Couvertures chocolat libres.

Poids maximum pour chaque bonbon est de **15 g**

30 bonbons chocolat par sorte :

**18 de chaque sorte pour la dégustation,
6 de chaque sorte pour la présentation sur pièce en chocolat,
3 de chaque sorte pour les photos,
3 de chaque sorte pour la présentation au public.**

Les bonbons en chocolat pour la dégustation seront présentés sur petites assiettes identiques pour chaque équipe et fournies par le comité d'organisation.

Les bonbons chocolat pour présentation public et photo seront disposés sur deux plateaux identiques pour chaque équipe et fournies par le comité d'organisation.

Les bonbons chocolat seront à présenter sur la pièce en chocolat.

Tout doit être alimentaire, aucune armature non alimentaire n'est autorisée.

Toutes les préparations doivent être faites sur place le jour des épreuves face au public.
 Toute pièce hors côte ne sera pas notée par le jury.
 Le transport des pièces se fera par les soins des candidats sous leurs responsabilités jusqu'aux tables de buffet de présentation.
 Les équipes sont tenues pour seules responsables de tout incident entraînant une dégradation de leurs œuvres à l'intérieur du périmètre de compétition.
 La totalité du travail doit s'effectuer à l'intérieur des box.



Le Mondial des Arts Sucrés 2012

Planning des dégustations pour les 8 premières équipes

Temps de travail: Samedi 03 Mars De 7h à 17h00

Dégustation: Dessert à l'assiette 12h00 – 13h36

Dégustations: Petits fours frais 14h30 – 16h30

Temps de travail: Dimanche 04 Mars De 6h00 à 16h00

Dégustations: 3 petits gâteaux 10h00 - 12h24

Dégustations: 3 Bonbons chocolat 13h00 - 14h36

Planning des dégustations pour les 8 dernières équipes

Temps de travail: Lundi 05 Mars De 7h00 à 17h00

Dégustations: Dessert à l'assiette 12h00 – 13h36

Dégustations: Petits fours frais 14h30 – 16h30

Temps de travail: Mardi 06 Mars De 6h00 à 16h00

Dégustations: 3 petits gâteaux 10h00 - 12h24

Dégustations: 3 Bonbons chocolat 13h00 - 14h36

Article 9 / Les dossiers de présentation :

Les équipes retenues pour la finale doivent envoyer avant le **31 OCTOBRE 2011** un dossier de présentation à:

**L'Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cetton
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

Ou par mail : s.soleau@dgf.fr

Contenu du dossier de Présentation :

- 1 photo portrait de chaque membre de l'équipe en tenue professionnelle (veste neutre de toute publicité) / photo numérique en 300 dpi si envoi du dossier par mail, sinon merci de mentionner le nom et le prénom au verso de la photo argentique.
- Quelques lignes de CV de chacun des candidats de l'équipe (lieu du poste occupé, lieu et poste antérieur, participation à des concours...)

Le Thème du concours est libre, mais doit être précisé à l'avance par les équipes sélectionnées, dans un dossier de réalisations de leurs créations remis avant le

31 DECEMBRE 2011 à :

**L'Association Mondial des Arts Sucrés /DGF
ZI des Cetton
78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France**

Ou par mail : s.soleau@dgf.fr

Contenu du dossier de Réalisations :

- Thème retenu pour l'ensemble du travail à effectuer,
- Détails des recettes prévues pour la finale + synthèse des procédés en français et/ou en anglais. Ces fiches recettes resteront la propriété de l'Association du Mondial des Arts sucrés pour diverses publications.

Article 10 / L'espace de travail :

La prise de possession des box de travail pour le début de l'installation des équipes se fera pour le 1^{er} groupe le vendredi 02 mars 2012 et pour le 2^{ème} groupe le dimanche 4 mars (les horaires exacts seront définis lors de la semaine de préparation). Les équipes seront placées dans les box par ordre alphabétique du pays et définira l'ordre de passage du jury de dégustation.

Chaque équipe disposera d'un espace de travail de configuration identique.

Les équipes s'engagent à respecter le règlement dans son intégralité et à veiller à la propreté de l'espace de travail.

Les participants devront impérativement rendre en l'état leur box de travail, un inventaire du matériel officiel précis sera effectué par les commissaires à la remise des box, et à la fin du concours pour chaque équipe.

La présentation se fera sur table (2m50 sur 80 cm) avec nappage couleur « NOIRE » fournie par l'Association du Mondial des Arts sucrés.

Article 11 / Le matériel à disposition :

Les candidats devront prévoir leurs petits matériels personnels, seul le gros matériel suivant sera fourni par le comité d'organisation du concours :

2 batteurs

2 trempouses à air (12kg)

1 four micro-ondes

2 échelles, avec 10 plaques aluminium, 20 grilles, 10 plaques de cuisson

2 plaques à induction

2 séries de casseroles (diam 14/ 16/ 18/20/24 cm)

2 poêles (diam 24cm et 32cm)

1 lampe à sucre

2 séries de bassines inox (cul de poule)

1 table dessert de 1,50mx 70cm

1 plonge eau chaude /eau froide (1 gros bac 50cm x 50cm + égouttoir)

1 four ventilé 4 plaques 40cmx 60cm

Plans de travail en inox (5.80m x 80cm)

MATERIEL EN COMMUN POUR 2 BOX :

1 congélateur 2 portes 40cm x 60cm (1 porte pour chaque équipe)

1 cellule de refroidissement rapide (1 porte) 40cm x 60cm

1 frigo 2 portes par équipe (dimensions intérieures 40cmx 60 cm)

MATERIEL A DISPOSITION :

Fondoirs à chocolat

Turbine

Article 12 / Les matières premières utilisées :

Les équipes devront obligatoirement faire parvenir le bon d'économat correspondant à la liste des produits fournis par l'organisation avant le 31 DECEMBRE 2011.

Seuls les produits spécifiques ne figurant pas dans les familles de produits mentionnées pourront être apportés par les candidats.

En contre partie les matières premières leurs seront mises à disposition sur le sol Français une semaine avant le début du concours (à partir du 26 FEVRIER 2012) pour la préparation des pesées.

Ces ingrédients seront simplement pesés mais non mélangés, ni assemblés.

Article 13 / Tenue vestimentaire :

Les concurrents et les jurés devront obligatoirement porter sur le lieu du concours et pendant toute la durée de celui-ci un pantalon noir (pas de jean !). A noter que des vestes de travail seront fournies.

Article 14

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 15

Tout litige sera jugé par le président du jury et pourra faire l'objet d'une exclusion de l'équipe.

Article 16

La compétition pourra être annulée sans préavis, ni contrepartie en cas de force majeure.

Article 17

L'Association du Mondial des Arts sucrés décline toute responsabilité en ce qui concerne la casse, la perte, le vol ou les accidents pouvant survenir pendant le déroulement du concours.

Article 18

Vu la teneur des épreuves, les concurrents devront respecter le règlement du concours mais aussi la moralité et la discipline due à une telle épreuve qui se déroulera devant le public. Les équipes s'engagent à respecter les directives du président du jury.

Article 19 / Notation du concours:

Chaque juré ne notera pas son propre pays.
En cas d'égalité, les notes de dégustation cumulées priment.

Article 20 / Prise en charge des frais :

- **Pour les concurrents** :

Les frais de transport, hébergement et restauration sont pris en charge par L'Association du Mondial des Arts sucrés à partir de l'arrivée sur le sol français, au maximum 1 semaine avant le début du concours et uniquement pour les besoins du concours du **28 Février au 7 Mars 2012** au matin.

L'hébergement se fera en chambre individuelle.

- **Pour les jurés** :

Les frais de transport, hébergement et restauration sont pris en charge par L'Association du Mondial des Arts sucrés à partir de l'arrivée sur le sol français dès **le 2 Mars 2012**.

L'hébergement se fera en chambre individuelle.

Nb : Un pantalon noir est exigé (pas de jean !), des vestes de travail seront fournies.

Les frais d'hébergement et de restauration pendant la finale à PARIS sont assurés par L'Association du Mondial des Arts sucrés **du 2 Mars au soir au matin du 7 Mars 2012**.

Article 21 / Préparation :

Des lieux de préparations seront mis à la disposition de chaque équipe 1 semaine avant le début du concours.

Article 22 / Dotations et prix du concours :

Dotation financière du podium :

- 1^{ère} place : 8000 euros par équipe
- 2^{ème} : 4000 euros par équipe
- 3^{ème} : 3000 euros par équipe

+ 1 Trophée pour l'équipe vainqueur

+ Médailles

+ Diplômes



DGF et EUROPAIN pourront éventuellement attribuer des prix « coup de cœur ».

Une médaille sera remise à chaque participant avec un diplôme de participation.

Article 23 / La communication :

Les équipes sélectionnées pour la finale s'engagent à citer l'évènement « **Mondial des Arts Sucrés 2012** » sur toutes communications, vêtements, supports, à l'occasion de toutes manifestations mettant en avant le « **Mondial Des Arts Sucrés 2012** », jusqu'à la prochaine édition.

En outre elles s'engagent à porter la veste officielle du Mondial lors de toutes manifestations s'y rapportant.

Les candidats travailleront face à un public de visiteurs qui pourront ainsi facilement évaluer la qualité et le niveau d'exigence du concours et les compétences des candidats.

L'Association du Mondial des Arts Sucrés se réserve le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes, ou interviews pour la promotion internationale du concours.

Toute communication devra faire l'objet d'une validation par l'Association du Mondial des Arts Sucrés avant parution.

Une charte graphique sera à disposition pour toute communication engagée à propos du concours.