

Le Mondial des Arts Sucrés 2010.

« Le Double Mixte de la pâtisserie »

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 ».

⇒ 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.

DESRIPTIF DU CONCOURS :



Nom	Le Mondial des Arts Sucrés.
Edition	2ème
Date de la finale	6, 7 et 8 Mars 2010
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 (pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, pâtissiers de restauration, glaciers...) 15 Equipes <u>MIXTES obligatoires (homme/femme)</u> de 2 candidats.
Inscription	Voir règlement.
Finale	Epreuves pratiques sur 21 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 Petits fours frais (1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre)- 1 Trilogie à la pistache: (1 entremets + 1 petit gâteau + 1 petit four)- 3 Bonbons chocolat (1 ganache fruit + 1 praliné + 1 libre)- 1 Dessert à l'assiette accompagné de sa petite verrine (présentée dans l'assiette)
Prix	Dotation financière au podium + Trophée + Médailles.
Contact	Association du Mondial des Arts Sucrés ZI des Cettons 78570 CHANTELOUP LES VIGNES – France Tél:+ 33 (1) 39 22 22 39/Fax: +33 (1) 39 70 92 02 www.dgf.fr

REGLEMENT DU CONCOURS :

• Article 1/ **L'association du Mondial des Arts Sucrés** organise la 2ème 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 :*

15 pays maximum sont admis à se présenter.

* EN FRANCE :

- La sélection se fera sur présentation d'un press book professionnel des équipes de 2 candidats. Tous les postulants inscrits au «**MONDIAL DES ARTS SUCRES 2010** » devront envoyer avant le : **30 JUIN 2009** 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 l'équipe qui représentera la FRANCE pour les épreuves finales.

Afin d'étendre la participation au plus grand nombre de candidats, les membres des équipes doivent être de nationalité Française (ou issus du Benelux Francophone) !

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

Le jury se réserve le droit de rencontrer les équipes.

La décision du jury sera sans appel.

* A L'ETRANGER :

- Le recensement des participants étrangers se fera par les distributeurs DGF internationaux, délégués de l'Association du Mondial des Arts Sucrés (soit sur dossier soit par l'organisation d'épreuves éliminatoires). L'agrément des 14 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).

Les Meilleurs Ouvriers de France et les Champions du Monde évoluant à l'étranger sont exclus de la compétition.

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 **2010** durant le salon EUROPAIN à PARIS.

Du 6 au 8 Mars 2010
Au Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE

• Article 5/ *Le temps de travail :*

La durée des épreuves est répartie comme suit, présentation du buffet inclus.

Soit **21 heures de travail** !

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

1 ^{er} jour le samedi	06 mars 2010	13H00 /18H00	(5 heures de travail)
2 ^{ème} jour le dimanche	07 mars 2010	8H00 / 17H00	(9 heures de travail)
3 ^{ème} jour le lundi	08 mars 2010	6H30 /13H30	(7 heures de travail)

La délibération du jury et la remise des prix se feront le lundi 08 mars à 17 heures.

• Article 6/ *Le jury :*

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

(2 jurés par équipe, soit 30 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 30 professionnels des métiers bouche, procèdera 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 1h avant le début du concours (à 12H le samedi 06 mars), sur le bon respect du règlement.

Des commissaires de surveillance contrôleront le bon déroulement des épreuves.

Le lundi après-midi : notation et remise des prix par les jurys.

Une présence des jurés sera obligatoire la veille du début du concours (le vendredi 05 mars 2010) 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 2009.**

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 chocolat
- 1 Pièce en pastillage
- 1 Dessert à l'assiette accompagné de sa petite verrine (présentée dans l'assiette)- **Dégustation**
- 3 Petits fours frais (1 tartelette, 1 pâte à choux et 1 libre) - **Dégustation**
- 1 Trilogie à la pistache: (1 entremets + 1 petit gâteau + 1 petit four) - **Dégustation**
- 3 Bonbons chocolat (1 ganache fruit + 1 praliné + 1 libre) - **Dégustation**

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

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

- Hauteur du socle limitée à 4cm maximum
- Dimensions et formes libres, (non alimentaire autorisé).

Seules les techniques de sucre cuit (**Cuisson à faire sur place**), sucre tassé et sucre candi sont autorisées (**le pastillage n'est pas autorisé dans la pièce en sucre**), seuls le sucre tassé, le sucre candi et le sucre carbone peuvent être apportés, toutes les autres techniques doivent être réalisées et colorées 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 la TRILOGIE PISTACHE.

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)

- Socle limité à 4cm de haut, formes et dimensions libres. Socle non alimentaire autorisé.
- Toutes les techniques de travail du chocolat sont autorisées.
- Les dimensions de la pièce sont libres (hauteur, largeur, longueur...)
- 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)

- Socle limité à 4cm de haut, formes et dimensions libres. Socle non alimentaire autorisé.
- Dimensions (largeur, longueur, diamètre et forme) libres.
- Pastillage fait et apporté vierge (seul le marbrage et 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.

Le support 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 accompagné de sa petite verrine (présentée dans l'assiette):**

Dégustation le 06 Mars de 15H30 à 18H (toutes les 10 mn)

1 sorte de dessert à l'assiette libre de tout parfum, accompagné de sa petite verrine présentée dans l'assiette (*volume intérieur de la verrine de 10cl maximum !*).

Pas de turbine à glace dans l'espace compétition

18 desserts identiques + 18 verrines identiques

16 pour la dégustation, 1 pour la photo et 1 pour la présentation au public.

Chaque équipe doit apporter ses assiettes et verrines.

Tout élément non alimentaire, (excepté la verrine) est interdit, et sera systématiquement retiré de l'assiette par les commissaires de travail.

✓ **Petits fours frais :** **Dégustation le 07 Mars de 9H30 à 12H30 (toutes les 12 mn)**

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

Quantité: **28** petits fours par sorte :

16 de chaque sorte pour la dégustation,

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

3 de chaque sorte pour les photos

et 3 de chaque sorte pour la présentation au jury et public.

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 présentés sur la pièce en pastillage.

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

Les petits fours pour la photo et présentation jury et public seront posés sur des plateaux identiques fournis par le comité d'organisation.

✓ **1 Trilogie à la pistache: (1 entremets +1 petit gâteau + 1 petit four)**

Dégustation le 07 Mars de 13H30 à 17H (toutes les 14 mn)

- Parfum à dominance **PISTACHE**; Finition libre.

- **Entremets en 4 exemplaires décorés à l'identique** (1 pour la présentation sur pièce, 1 pour la dégustation, 1 pour la photo et 1 pour la coupe et présentation au public).

- Dimensions et formes libres avec un poids entremets compris entre **800g et 1kg**.

- **Petits gâteaux en 12 exemplaires décorés à l'identique** (2 pour la présentation sur pièce, 8 pour la dégustation, 1 pour la photo et 1 pour la présentation au public).

- Dimensions et formes libres avec un poids pour chaque petit gâteau compris entre **80 et 100 g**.

- **Petits fours en 21 exemplaires décorés à l'identique** (3 pour la présentation sur pièce, 16 pour la dégustation, 1 pour la photo et 1 pour la présentation au public).

- Dimensions et formes libres avec un poids pour chaque petits fours compris entre **25g maximum**.

Pour l'ensemble de la Trilogie, aucun produit fini n'est autorisé, seuls les produits de finition (glaçages, nappages, finitions velours...) peuvent être apportés.

Les trilogies pour photo, et présentation au jury et public, seront présentées sur plateaux identiques. (Apporté par les candidats)

Aucune décoration « Non alimentaire » ne sera autorisée sur les plateaux.

S'il y a des décors sur plateaux (pas obligatoire), ils devront par contre obligatoirement être alimentaires, et réalisés pendant le temps imparti du concours.

- Le pastillage peut être apporté vierge (seul le marbrage et la coloration dans la masse sont autorisés).

- Tous les éléments peuvent être apportés mais collés et montés sur place (collage en matière alimentaire obligatoire).
- Le travail de peinture ou aérographe (si nécessaire) sera réalisé pendant le temps imparti du concours.

La trilogie pour la dégustation sera posée sur plaque 40 x 60 cm mise à la disposition dans la liste de matériel fourni par l'organisation

La pièce en sucre servira de présentation à l'entremets à 2 petits gâteaux et 3 petits fours.

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

Dégustation le 08 Mars de 9H30 à 12h00 (toutes les 10 mn)

3 sortes de bonbons : **1 ganache fruit bonbon moulé, 1 praliné enrobé fourchette, 1 libre de parfum et technique.**

Couvertures chocolat libres.

Quantité: **28** bonbons chocolat par sorte :

16 de chaque sorte pour la dégustation,

6 de chaque sorte pour la présentation pièce en chocolat

3 de chaque sorte pour les photos

et 3 de chaque sorte pour la présentation au jury et public.

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

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

Les bonbons chocolat pour la photo et présentation jury et public seront posés sur des plateaux identiques fournis par le comité d'organisation.



Le Mondial des Arts sucrés 2010

Planning des dégustations

Temps de travail:	Samedi 06 Mars	De 13h à 18h00
Dégustation:	Dessert à l'assiette + verrines	15h30 - 18h00
Temps de travail:	Dimanche 07 Mars	De 8h00 à 17h00
Dégustations:	Petits fours frais	09h30 - 12h30
	Trilogie Pistache <i>(entremets + petit gâteau + petit fours)</i>	13h30 - 17h00
Temps de travail:	Lundi 08 Mars	De 6h30 à 13h30
Dégustations:	3 Bonbons chocolat	9h30 - 12h00

• Article 9/ *Les dossiers de présentation :*

Les équipes retenues pour la finale doivent envoyer avant le **31 OCTOBRE 2009** un dossier de présentation* à:

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

Ou par mail : s.leveque@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, si non 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 2009** à :

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

Ou par mail : [s.leveque @dgf.fr](mailto:s.leveque@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.*

Toutes les préparations doivent être faites sur place le jour des épreuves face au public.

Toute pièce hors cote 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.

• **Article 10/** ***L'espace de travail :***

La prise de possession des box de travail pour le début de l'installation des équipes se fera le vendredi 05 mars 2010 à partir de 16 HEURES 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.

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 24 cm et 32 cm)

1 lampe à sucre

2 séries de bassines inox (cul de poule)

1 table desserte de 1,50mx 70 cm

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 60 cm (1 porte pour chaque équipe)

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

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

MATERIEL A DISPOSITON :

Fondoirs à chocolat

•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 2009.

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 1 semaine avant le début du concours (à partir du 1er MARS 2010) pour la préparation des pesées.

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

• **Article 13/** Toutes les équipes devront fournir obligatoirement une fiche recette de chaque réalisation gustative (en français et/ou en anglais). Celles-ci resteront la propriété de l'Association du Mondial des Arts sucrés pour diverses publications.

• **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:*

La note la plus basse et la note la plus haute ne seront pas prises en compte pour le classement.
Chaque juré ne notera pas son propre pays.
En cas d'égalité, les notes de dégustation cumulées priment.

MDAS 2010 GRILLE DE CLASSEMENT GENERAL								
DATE: 08/03/2010		DEGUSTATION DESSERT- ASSIETTE	DEGUSTATION PETITS FOURS	DEGUSTATION BONBONS CHOCOLAT	DEGUSTATION ENTREMETS	TRAVAIL	PRESENTATION	TOTAL GENERAL
		TASTING PLATE DESSERT	TASTING PETITS FOURS	TASTING CHOCOLATE BONBONS	TASTING ENTREMETS	WORK	PRESENTATION	TOTAL
BOX	PAYS NOM DES CANDIDATS	100	150	170	400	360	420	1600
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
SIGNATURE PRESIDENT DU JURY					SIGNATURE HUISSIER DE JUSTICE			

• 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 11 Mars 2010** matin)

L'hébergement se fera en chambre individuelle.

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

• 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 5 Mars 2010**.

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 5 Mars au soir au 11 Mars 2010 matin**).

• Article 21/ *Préparation et entraînement :*

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

• Article 22/ *Dotations et prix du concours :*

Dotation financière au podium :

- 1^{ère} place : 8000 euros par équipe
- 2nd : 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 2010** » sur toutes communications, vêtements, supports, à l'occasion de toutes manifestations mettant en avant le « **Mondial Des Arts Sucrés 2010** », 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.