

## CONCOURS REINTERPRETER LE SAINT-HONORE DU 7 NOVEMBRE 2023

### THEME RETENU :

Le thème retenu est le Saint-Honoré réinterprété.

Les candidats devront **proposer, composer et réaliser** une réinterprétation du Saint-Honoré 6 personnes type boutique.

- Il sera demandé aux candidats de présenter deux Saint-Honoré identiques : un pour la dégustation et un pour la présentation.
- La composition et le parfum sont libres. L'inspiration peut se baser sur le goût et/ou le design.
- La base en pâte feuilletée est imposée et devra être faite avec du beurre plaque 84% Charentes-Poitou AOP Lescure®. La détrempe du feuilletage pourra être amenée. S'il y a du feuilletage inversé seul la détrempe pourra être amenée. Le beurre manié devra être fait sur place
- Les pesées, pour toutes les recettes, devront être amenées et seront vérifiées.
- Les préparations devront être faites avec de la crème Excellence Elle & Vire Professionnel®.
- La présentation devra être faite sur carton or ou neutre.

### PRECISIONS DU REGLEMENT :

Chaque établissement aura la charge de la sélection des candidats qu'il enverra concourir pour la finale à Metz le 7 novembre 2023. Chaque établissement pourra soumettre **deux candidatures** au jury, mais seulement **12 candidats** de l'académie seront présentés pour la finale.

### DEROULEMENT DU CONCOURS :

- 8h : Tirage au sort de l'ordre de passage
- 8h30 : Début du concours. Temps de réalisation des candidats : 3h30. Le début du concours se fera en différé de 5mn pour chaque candidat, en fonction de son horaire de passage, pour respecter une égalité totale
- 12h : Présentation des créations des candidats toutes les 5 minutes devant le jury
- 17H : Résultats et remise des prix après la démonstration de Nicolas BOUSSIN

Le concours se déroulera sur 3h30 et 30 minutes d'installation.

**La participation à ce concours implique l'acceptation pleine et entière de toutes les clauses du présent règlement et annexes.**

**REGLEMENT DU CONCOURS DE PATISSERIE QUI SE DEROUlera LE 7 NOVEMBRE 2023  
AU LYCEE RAYMOND MONDON 2 BOULEVARD DE LA DEFENSE 57070 METZ**

## **ARTICLE 1 - PARTICIPATION**

---

Le concours est ouvert aux élèves des Lycées Hôteliers préparant une formation de Cuisinier en Desserts de Restaurant, de Pâtissier et également aux apprenants passionnés de pâtisserie des sections hôtelières sur la Région Grand Est.

La participation au concours s'effectue par la soumission des candidatures au jury du concours, dans la limite de deux par établissement, mais seulement **12 candidats** de l'académie seront présentés pour la finale.

Il est rigoureusement interdit, par quelque procédé que ce soit, de modifier ou de tenter de modifier les dispositifs du Concours, notamment afin d'en modifier les résultats ou tout élément déterminant l'issue du Concours et ses gagnants.

## **ARTICLE 2 - DUREE DU CONCOURS ET INSCRIPTION**

---

Les établissements participants devront sélectionner le(s) candidat(s) ou le(s) candidate(s) qui les représenteront entre le : 4 et le 29 septembre 2023

L'inscription de(s) l'élève(s) représentant l'établissement se fera entre le : 2 et le 15 octobre 2023

Le Concours aura lieu le 07 novembre 2023.

Une seule création réalisée en deux exemplaires est autorisée par participant durant le concours.

## **ARTICLE 3 - OBJET DU CONCOURS**

---

Le Concours porte sur la réalisation d'un Saint-Honoré réinterprété 6 personnes.

La notation des réalisations sera effectuée par les jurys selon les critères suivants :

- Respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
- Organisation du poste de travail
- Utilisation rationnelle mat. et outillages
- Techniques gestuelles, rapidité, dextérité
- Conduite des cuissons
- Réalisation de l'entremets
- Aspect commercial et dégustation

La base en pâte feuilletée devra être faite avec du beurre plaque 84% Charentes-Poitou AOP Lescure<sup>®</sup>. Les préparations devront être faites avec de la crème Excellence Elle & Vire Professionnel<sup>®</sup>.

#### **ARTICLE 4 - DEROULEMENT DU CONCOURS**

---

Le Concours se déroule ainsi :

##### **ETAPE 1 : SELECTION DU PARTICIPANT REPRESENTANT SON ETABLISSEMENT**

Du 4 et le 29 septembre 2023

Les lycées hôteliers participants ont la charge de l'organisation de la 1ère partie du concours. Mode de sélection mis en place par chaque établissement.

##### **ETAPE 2 : INSCRIPTION DU CANDIDAT A LA FINALE DU CONCOURS**

Entre le 2 et le 15 octobre 2023

Les établissements devront soumettre la candidature du participant au jury via l'adresse mail suivante : [Christophe.epp@ac-nancy-metz.fr](mailto:Christophe.epp@ac-nancy-metz.fr)

Le dossier de candidatures devra comprendre :

- Le Cv du candidat
- Les coordonnées du professeur référent en charge du candidat (nom, prénom, téléphone et mail)
- Une fiche technique complète avec croquis et photo
- Le bon d'économat des marchandises apportées par le candidat

##### **ETAPE 3 : PARTICIPATION AU CONCOURS**

Le 07 novembre 2023

Le concours se déroulera 07 novembre 2023 au Lycée Raymond Mondon, 2 boulevard de la Défense 57070 Metz

Appel de tous les candidats : 8h00 (tous les candidats devront être présent 30 mn avant l'épreuve)

Début du concours : 8h30

Le temps de réalisation est de 3h30.

Nota : Les pesées, pour toutes les recettes, devront être amenées, elles seront vérifiées à l'arrivée des candidats. La détrempe du feuilletage pourra être amenée. S'il y a du feuilletage inversé seul la détrempe pourra être amenée. Le beurre manié devra être fait sur place.

## ETAPE 4 : DÉSIGNATION DES GAGNANTS PAR UN JURY PROFESSIONNEL / DOTATIONS

Le 07 novembre 2023

Le 07 novembre 2023, toutes les créations des Participants seront mises à disposition du jury.

Les membres du jury seront :

- Le Chef de la Maison de l'Excellence et Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000 Nicolas BOUSSIN (président du jury)
- Le Chef de la Maison de l'Excellence Maxime GUERIN
- Le professeur du Lycée Hôtelier Raymond Mondon Christophe Epp
- 2 professionnels de la pâtisserie

Pour tout litige éventuel, la décision du seul président des jurys sera prépondérante, décisive et sans appel.

A la fin des présentations des créations des candidats, le jury sélectionnera les 3 meilleurs recettes dont les auteurs recevront :

- **1<sup>er</sup> prix** : Kitchenaid + Lot matériel Elle & Vire Professionnel
- **2<sup>ème</sup> prix** : Livre *Tourbillon* de Yann Brys + Lot matériel Elle & Vire Professionnel
- **3<sup>ème</sup> prix** : Lot matériel Elle & Vire Professionnel

Les équipes Elle & Vire Professionnel se réservent le droit de remplacer les dotations indiquées ci-dessus, en tout ou partie, par d'autres dotations de valeur équivalente, en cas de difficulté extérieure pour obtenir ce qui a été annoncé, notamment rupture même momentanée de stock.

### **ARTICLE 5 - DROIT A L'IMAGE**

---

Les équipes Elle & Vire Professionnel se réservent le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion.

Les équipes Elle & Vire Professionnel pourront décider de présenter certaines des recettes ainsi que les coordonnées des Participants sur la page Facebook ou Instagram Elle & Vire Professionnel.

Le seul fait de participer au Concours implique l'acceptation de cette publication.

### **ARTICLE 6 - LOI APPLICABLE**

---

Le Règlement est soumis à la loi française.

La participation au Concours implique l'acceptation pure et simple du Règlement dans son intégralité et l'arbitrage des équipes Elle & Vire Professionnel pour toutes les contestations relatives à l'interprétation ou à l'application du Règlement.

Les litiges non réglés à l'amiable seront portés devant les tribunaux compétents.