

# 2ème TROPHEE NATIONAL GASTRONOMIQUE

## DE DIEPPE

2006

\*\*\*\*\*

### **THEME DU CONCOURS : LA NORMANDIE**

Dans le cadre du salon gastronomique de Dieppe qui se déroulera sur la plage de Dieppe les 7 et 8 octobre 2006, l' Association S.G.D organise un concours basé sur la créativité, l'originalité artistique et gustative des différents corps de métiers.

Cette manifestation a pour but de laisser libre choix à l'artiste d'exprimer sa création, d'écouter sa sensibilité intérieure, son originalité et de prouver ses compétences artistiques, mais aussi de faire partager cette passion aux professionnels curieux de cette maîtrise et à émerveiller un public qui nous fait progresser jour après jour.

## **CONCOURS ACADEMIE CULINAIRE:**

### **Trophée du Conseil Général Haute Normandie Concours de Pâtisserie**

Les candidats seront soumis à une sélection sur dossier organisée par l' Académie Culinaire, 6 candidats seront sélectionnés pour la finale à **DIEPPE**. Le candidat devra présenter un CV ainsi qu'une fiche technique avec photos de l'entremet et des petits gâteaux individuels prévue pour le concours.

Le dossier doit être envoyé à :

**Mr Gérard DUPONT Président de l' Académie Culinaire de France,**  
45, rue st Roch 75001 PARIS avant le 26 septembre 2006 date de la poste faisant foi.

### **THEME : LA POMME FRUIT ET SES RESSOURCES**

#### **DEROULEMENT DE L'EPREUVE:**

**La tenue professionnelle des candidats sera de rigueur.**

Les candidats disposeront de 6h pour réaliser leur sujet. Départ toutes les 20 minutes, début de la première épreuve à **8h le samedi 7 octobre 2006**. Dégustation 14h, les autres dégustations suivront toutes les 20 minutes. Un retard de plus de 5 minutes entraîne une pénalité de 20 points + 3 points par minute pour les suivantes.

Présentation sur buffet avec nappage blanc fourni, un complément peut être apporté par vos soins. La dimension du buffet par candidat ne devra pas excéder 60X60cm de base hauteur libre.

Les candidats disposeront : d'un four ventilateur, d'une cellule de congélation, Frigo, d'un réchaud et d'un plan de travail de 2 mètres de longueur avec 2 prises de courant. Par ailleurs, 3 micro-ondes seront mis à la disposition pour l'ensemble des candidats.

Les candidats devront apporter les matières premières pour la réalisation de leur sujet, ainsi que leurs matériels.

Le candidat devra réaliser :

- **2 entremets identiques**
- **8 petits gâteaux individuels identiques**
- **1 socle de présentation en sucre**

#### **Les entremets :**

- 1 entremets de 16cm de diamètre et 3,5cm de hauteur pour la pièce de présentation
- 1 entremets de 16cm de diamètre et 3,5cm de hauteur pour la dégustation

L'entremets devra être composé de deux textures minimum différentes, dont une avec de la pomme. Le biscuit ou autre base peut être apporté par le candidat. Le décor devra mettre la pomme en valeur.

#### **Petits gâteaux individuels :**

- 6 petits gâteaux individuels de 7cm de diamètre pour le buffet dégustation
  - 2 petits gâteaux individuels de 7cm de diamètre à incorporer dans la pièce de présentation.
- Les petits gâteaux peuvent être de conception différente des deux entremets.

**Une fiche technique détaillée de l'entremets devra être présentée sur le buffet.**

#### **Présentation en sucre :**

La présentation en sucre sert à mettre en valeur 1 entremets et 2 petits gâteaux individuels. La réalisation de tous les éléments de décoration (fleurs, feuilles, ruban, éléments décoratifs en sucre soufflé, coulé) et le montage au sucre cuit des différents éléments constitutifs de l'architecture se feront sur place.

Toutes les sortes de sucre seront autorisées ainsi que l'iso malt.

#### **Le socle ne devra pas excéder 60x60 cm à la base.**

Le candidat peut apporter le socle habillé

## **CONCOURS ACADEMIE CULINAIRE:**

### **Trophée de Dieppe** **Concours de Cuisine**

Les candidats seront soumis à une sélection sur dossier organisée par l' Académie Culinaire, 6 candidats seront sélectionnés pour la finale à **DIEPPE**. Le candidat devra présenter un CV ainsi qu'une fiche technique avec photos de son plat.

Le dossier doit être envoyé à :

**Mr Gérard DUPONT Président de l' Académie Culinaire de France,**

45, rue st Roch 75001 PARIS avant le 26 septembre 2006 date de la poste faisant foi.

THEME : LA POMME FRUIT ET SES RESSOURCES

### **DEROULEMENT DE L'EPREUVE:**

#### **La tenue professionnelle des candidats sera de rigueur.**

Les candidats disposeront de 5h pour réaliser leur sujet. Départ toutes les 20 minutes, début de la première épreuve à **9h le dimanche 8 octobre 2006**. Dégustation 14h, les autres dégustations suivront toutes les 20 minutes.

Un retard de plus de 5 minutes entraîne une pénalité de 20 points + 3 points par minute pour les suivantes.

La dimension des plats de présentation ne devra pas excéder 1m de diamètre ou de longueur.

Les candidats disposeront : d'un four ventilé, d'une cellule de congélation, d'un Frigo, d'un réchaud et d'un plan de travail de 2 mètres de longueur avec 2 prises de courant. Par ailleurs, 3 micro-ondes seront mis à la disposition pour l'ensemble des candidats.

Les candidats devront apporter les matières premières pour la réalisation de leur sujet, ainsi que leurs matériels.

Le candidat devra réaliser :

**1<sup>er</sup> plat** – une entrée froide à dresser sur 10 assiettes, qui lui seront fournies, à partir d'un panier surprise. Aucune autre denrée ne sera admise.

**2 pièces de lieu jaune** de 1,4 kg à 1,6 kg à traiter entier, servi chaud, dressé sur 2 plats, chaque plat pour 6 personnes, accompagné de 3 garnitures dont une à base de pommes et 1 sauce.

**La présentation des deux plats doit être identique.**

Seules les 2 pièces de lieu vous seront fournies.

Aucune préparation à l'avance ne sera admise.

Seuls les légumes lavés seront admis.

## **ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE**

**Trophée du Conseil Général Haute Normandie**

**Trophée de Dieppe**

### **Règlement Général**

A – Les organisateurs se réservent le droit d'annuler ou d'écourter les Trophées si les circonstances l'exigent. Leur responsabilité ne peut être engagée de ce fait.

B – Les participants, candidats ou membre du Jury, autorisent les organisateurs à utiliser leur nom et prénom, leur image animée ou non, leur voix ou leurs écrits, recettes, notes, messages, etc... se rapportant à cette manifestation dans les médias ou support publicitaire sans que cette utilisation puisse ouvrir de droits ou des compensations se rapportant à cette manifestation.

C – La présence et participation aux Trophées implique l'acceptation pleine et entière des dispositions A et B.

## **ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE**

### **PRIX POUR CHACUN DES DEUX CONCOURS**

#### **1<sup>er</sup> PRIX**

1 chèque de 1 500 euros

1 médaille d'Argent de l'Académie Culinaire de France

et de nombreux lots

#### **2<sup>ème</sup> PRIX**

1 chèque de 1 000 euros

1 médaille de Bronze de l'Académie Culinaire de France

et de nombreux lots

#### **3<sup>ème</sup> PRIX**

1 chèque de 500 euros

1 médaille de Bronze de l'Académie Culinaire de France

et de nombreux lots

#### **4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup>, 6<sup>ème</sup> PRIX**

1 diplôme de participation au Trophée de l'Académie Culinaire

et de nombreux lots

### **NOTATION**

<b>PÂTISSERIE</b>		<b>CUISINE</b>	
Présentation du socle en général	30 points	1 <sup>er</sup> plat – Présentation	20 points
Décor de l'entremet	10 points	Dégustation	20 points
Décor des petits gâteaux	10 points	Originalité	10 points
Travail du sucre	20 points	2 <sup>ème</sup> plat – Présentation générale	20 points
Dégustation de l'entremet	20 points	Du lieu seul	20 points
Dégustation des petits gâteaux	20 points	Dégustation du lieu	10 points
Qualité des biscuits et autres bases	20 points	Dégustation garniture 1	10 points
Harmonie des saveurs avec la pomme	20 points	Dégustation garniture 2	10 points
		Dégustation garniture 3	10 points
		Dégustation de la sauce	10 points
		Harmonie des saveurs avec la pomme	10 points
<b>TOTAL</b>	<b>150 points</b>	<b>TOTAL</b>	<b>150 points</b>

## **PRESENTATION DES EPREUVES :**

**Concours pièces d'exposition :** - de 21 ans apprentis, 1er à 3<sup>e</sup> année, mention BTM

- PATISSERIE
- CHARCUTERIE
- BOUCHERIE

**Concours pains décorés :** - de 21 ans, apprentis 1er à 3<sup>e</sup> année, mention BTM

**Concours pièces d'exposition :** + de 21 ans, ouvrier, artisan, formateur (exclus les MOF)

- TROPHEE, Jean-François LANGEVIN (pièces artistiques en sucre)
- TROPHEE, Gérard BELLOUET (pièces artistiques en chocolat)
- TROPHEE, Patrice HOULBERT (pièces artistiques charcuterie)
- TROPHEE,-----(pièces artistiques boucherie)

**Concours pains de tradition :** + de 21 ans ouvrier, artisan, formateur (exclus les MOF)

**Concours pains de Dieppe :** + de 21 ans ouvrier, artisan, formateur (exclus les MOF)

**Concours amateurs :** (ouvert à tous)

## **RESPONSABILITES :**

Les organisateurs ne pourront être responsables des éventuels dégâts causés sur les pièces exposées au public. Les pièces restent l'entière propriété des candidats. Le fait de participer au concours, engage à respecter le présent règlement.

## **CONDITIONS DE PARTICIPATION :**

Ce concours est ouvert aux professionnels des métiers de bouche en exercice (artisan, ouvrier, formateur) et (BTM, mention, apprentis de 1<sup>ère</sup> à 3<sup>ème</sup> année) La date limite d'inscription est fixée au **25 septembre 2006**.

Le bulletin d'inscription devra être accompagné d'un **chèque de caution d'un montant de 50 euros**, rédigé à l'ordre de la S.G.D (salon gastronomique de Dieppe). L'inscription sera gratuite pour les apprentis. (section - de 21 ans) Aucune demande d'inscription ne sera prise en considération en l'absence de ce chèque. Le chèque sera restitué au participant le jour du concours. Toute personne inscrite mais non présente ce jour là, ne se verra pas remettre son chèque d'inscription dont la somme restera acquise à l'association.

La présence du participant est obligatoire le jour du concours, chaque participant devra fournir une carte d'identité et une carte de visite mentionnant son nom et prénom, sa profession, son lieu de travail. Cette carte sera déposée sur leur pièce après les notations des jurys.

Présentation sur le buffet avec nappage blanc fournis, un complément de nappage peut être apporté par vos soins.

La base de présentation devra impérativement être à la dimension demandée par chaque catégorie professionnelle, sous peine d'une amende de 20 points à soustraire du total général. La composition, la présentation et la décoration devront être entièrement comestibles. Tout support ou décors du style polystyrène, est à exclure dans la présentation (le jury est en droit de sonder les pièces).

<p>Le dépôt des pièces artistiques aura lieu le <b>vendredi 6 octobre de 15h à 20h30</b> et le <b>samedi 7 octobre de 6h à 9h</b>. Le dépôt des pièces artistiques en (charcuterie et boucherie) aura lieu le <b>dimanche 8 de 6h à 9h</b>.</p>
---

Présentation des pièces artistiques : **Espace Salon Gastronomique sur la plage de DIEPPE**, un plan sera fournis après la réception du bulletin de participation.

Les participants qui le désirent pourront bénéficier d'une chambre d'hôtel gratuite pour la nuit du 6 au 7 octobre 2006 (candidats habitant à plus de 200 km).

## **CONCOURS EN PATISSERIE**

(professionnels moins de 21 ans et plus de 21 ans)

### **TROPHEE BELLOUET** (pièces artistiques chocolat)

#### **Présentation d'une pièce artistique en chocolat :**

(dimension 80X80 hauteur libre)

Présentation à l'intérieur de la pièce en chocolat, un entremets au chocolat noir de 18cm de diamètre avec un intérieur fruité et un glaçage brillant.

#### **Présentation de 20 bonbons en chocolat :**

- \* 5 chocolats lait intérieur praliné
- \* 5 chocolats noirs intérieur croquant
- \* 5 chocolats blancs intérieur crémeux
- \* 5 chocolats de votre création personnelle

**Pour la dégustation :** la présentation sera de rigueur.

Les candidats devront présenter, à l'extérieur de la pièce, un entremets de 16cm de diamètre et 20 bonbons en chocolat identiques aux produits présentés dans la pièce artistique en chocolat.

Les candidats devront présenter une fiche technique de l'entremets et la déposer au côté de la leur pièce artistique.

Chaque pièce artistique devra être obligatoirement présentée sous vitrine.

## **LES PRIX**

#### **Professionnels plus de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 500 Euros + 1 stage
- 2<sup>ème</sup> : 300 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 150 Euros

#### **Professionnels moins de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 500 Euros + 1 stage
- 2<sup>ème</sup> : 300 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 150 Euros

Tous les candidats se verront remettre un diplôme et une médaille.

## **CONCOURS EN PATISSERIE**

(professionnels moins de 21 ans et plus de 21 ans)

**TROPHEE Jean-François LANGEVIN** (pièces artistiques sucre)

### **Présentation d'une pièce artistique en sucre :**

(dimension 80X80, hauteur libre)

Présentation d'un entremets au chocolat lait de 18cm de diamètre avec intérieur de deux textures différentes plus un croquant et un glaçage lait brillant.

### **Présentation de 20 petits fours sucrés frais assortis.** (5x4)

**Pour la dégustation :** la présentation sera de rigueur.

Les candidats devront présenter un entremets de 16cm de diamètre et de 20 petits fours sucrés frais assortis, identiques aux produits présentés dans la pièce en sucre.

Les candidats devront présenter une fiche technique de l'entremets et la déposer au côté de leur pièce artistique.

**Chaque pièce artistique devra être présentée sous vitrine.**

## **LES PRIX**

### **Professionnels plus de 21 ans**

1<sup>er</sup> : 500 Euros + 1 stage  
2<sup>ème</sup> : 300 Euros  
3<sup>ème</sup> : 150 Euros

### **Professionnels moins de 21 ans**

1<sup>er</sup> : 500 Euros + 1 stage  
2<sup>ème</sup> : 300 Euros  
3<sup>ème</sup> : 150 Euros

Tous les candidats se verront remettre un diplôme et une médaille.

## **CONCOURS EN BOULANGERIE**

(professionnels plus de 21 ans)

### **Concours de la baguette de tradition Française**

- 4 baguettes
- poids 300g cuit
- 40cm de longueur

### **Concours du pain de Dieppe**

- 3 pains
- poids 350 g cuit
- façonnage en forme de boule

### **pièce artistique en pâte à décor : THEME LA NORMANDIE**

dimension 80X80 maximum, hauteur libre

Chaque candidat des pièces artistiques en pâte à décor ne devra avoir recours à aucun support artificiel ni à l'utilisation de colle, sauf alimentaire. Tous les décors devront être en matière comestible.

### **Concours de la boule décorée**

professionnels moins de 21 ans, CAP, mention, BTM

Chaque candidat devra présenter une boule de pain de campagne décorée sur un THEME libre.

Le poids total de la boule avec le décor ne devra pas excéder 2kg.

Présentation sur un nappage personnalisé de préférence.

## **LES PRIX**

### **Concours baguette de tradition**

- 1<sup>er</sup> : 100 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 50 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 30 Euros

### **Concours pain de Dieppe**

- 1<sup>er</sup> : 100 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 50 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 30 Euros

### **Concours pièce artistique**

- 1<sup>er</sup> : 150 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 100 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 50 Euros

### **Concours de la boule décorée pour les moins de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 100 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 50 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 30 Euros

Tous les candidats se verront remettre un diplôme et une médaille.

**CONCOURS CHARCUTIER TRAITEUR**  
(professionnels moins de 21 ans et plus de 21 ans)

**Le concours charcutier traiteur aura lieu le dimanche 8 octobre 2006.**

**THEME: LA NORMANDIE**

**Présentation de la pièce artistique :**

- Un entremets de st jacques comme pièce principale.
- Le poids total de l'entremets : 2 kg maximum, forme au choix.

**Déclinaisons :**

- 5 verrines au choix au minimum (présentation sur la pièce artistique)
- 5 cassolettes au choix au minimum (présentation sur la pièce artistique)

**Dimension :**

- Présentation sur buffet avec nappage blanc de 1,20m x 0,80 (fourni)
- Un complément de nappage peut être apporté par vos soins.

**Dégustation :**

- Les candidats devront présenter à coté de leur pièce, quatre tranches de l'entremets de st jacques, deux verrines, deux cassolettes (identiques aux pièces présentées sur leur buffet).

La présentation sera de rigueur.

**BAREME DE NOTATION**

<b>Dégustation pièce principale :</b>	<b>Dégustation et déclinaisons</b>	<b>Présentation du buffet</b>
- <i>Entremet de st jacques</i>	<b>a) verrines</b> 25 points	a) pièce principale 15 points
a) saveur 30 points	<b>b) cassolettes</b> 25 points	b) Mise en bouche 20 points
b) fabrication 15 points		c) Buffet global 20 points

Les matières utilisées pour les décors devront être comestibles.

La mise en valeur de la pièce est laissée à l'initiative et à l'imagination des candidats.

Chaque membre du jury recevra préalablement un règlement du concours et les explications nécessaires à un bon jugement.

Les décisions du jury constitué de Meilleurs Ouvriers de France (MOF), de professionnels et de personnalités des métiers de bouche, seront sans appel.

**INFORMATIONS-** *contact:* Patrice HOULBERT Tel: 02 35 84 25 83

**LES PRIX**

**Professionnels plus de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 500 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 300 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 150 Euros

**Professionnels moins de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 300 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 150 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 50 Euros

Tous les candidats se verront remettre un diplôme et une médaille.

## **CONCOURS EN BOUCHERIE**

(professionnels moins de 21 ans et plus de 21 ans)

**Le concours boucherie aura lieu dimanche 8 octobre 2006**

**THEME:** LA NORMANDIE

### **Présentation de la pièce artistique :**

- Une pièce libre et originale (bouchère crue) à partir d'une poitrine de veau (fournir une fiche technique)
- Une couronne d'agneau (14 côtes)
- 5 tranches "osso-buco" (jarret de veau arrière)
- Côte de boeuf.
- Corbeille de fruits et de légumes taillés.

### **Dimension :**

- Profondeur 40 cm
- Hauteur 30 cm
- Façade 60 cm

### **Dégustation:**

- Il est impératif au candidat d'apporter le DAB ou la photocopie du DAB et ble certificat BTB.
- Les documents doivent être mis en évidence à côté du socle de présentation.
- Les candidats devront présenter leur pièce sur un miroir.

## **LES PRIX**

### **Professionnels plus de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 500 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 300 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 150 Euros

### **Professionnels moins de 21 ans**

- 1<sup>er</sup> : 150 Euros
- 2<sup>ème</sup> : 100 Euros
- 3<sup>ème</sup> : 50 Euros

Tous les candidats se verront remettre un diplôme et une médaille.

## **TROPHEE DU SALON GASTRONOMIQUE DE DIEPPE 2006**

Le candidat qui comptabilisera le plus de points durant le concours, gagnera le trophée du salon gastronomique de Dieppe pour une durée d' un an.

### **PROCLAMATION DES RESULTATS:**

La proclamation des résultats et la remise des prix :

**Académie Culinaire pâtisserie, Langevin, Bellouet, boulangerie** se feront le samedi 7 octobre 2006 à 17h et seront clôturées par un apéritif.

Pour la remise des prix, il est demandé aux participants de se présenter en tenue professionnelle (veste et toque).

La proclamation des résultats et la remise des prix :

**Concours Académie Culinaire cuisine, charcuterie, boucherie et le Trophée du salon Gastronomique de Dieppe** se feront le dimanche 8 octobre 2006 à 17 h et seront clôturées par un apéritif.

Pour la remise des prix, il est demandé aux participants de se présenter en tenue professionnelle (veste et toque).

### **INVITES D' HONNEUR :** (Membres du jury)

- \* Président du jury : Mr Gérard DUPONT Président de l'Académie Culinaire de France
- \* Mr Pierre GAGNAIRE (3 étoiles Michelin ) " Le BALZAC à Paris "
- \* Mr Patrick LENOTRE (conseil culinaire) Lenôtre
  
- \* Mr Jean- François LANGEVIN ( MOF pâtissier )
- \* Mr Franck MICHEL ( MOF pâtissier )
- \* Mr Gérard BELLOUET ( MOF pâtissier )
  
- \* MOF en charcuterie, boucherie, pâtisserie et cuisine
- \* Les personnalités des diverses professions des métiers de bouche.

## **SALON GASTRONOMIQUE DE DIEPPE**

### **MEMBRES ORGANISATEURS :**

- \* Mr BAILLIEUL : président
- \* Mr LIARD : vice président
- \* Mr BOIVIN : relations extérieures

### **RESPONSABLE DES INSCRIPTIONS (Expositions, Concours) :**

Mr LIARD Frédéric

Adresse : 73 grande rue 76510 Notre Dame d'Aliermont

Tél : 02 35 04 24 93 et 06 62 44 11 85

Mail : [lyndafredo.liard@wanadoo.fr](mailto:lyndafredo.liard@wanadoo.fr)

Mail : [f.liard@inbp.com](mailto:f.liard@inbp.com)