



Relais Desserts

**L'Association RELAIS DESSERTS présente
le Concours Relais Desserts Charles Proust 2022**

RÈGLEMENT

1 - LIEU et DATE :

Le concours aura lieu le dimanche 18 septembre 2022 **au matin** dans le centre de Paris.

2- THÈMES :

Les candidats auront à réaliser une pièce artistique, qui servira de présentoir à un entremets, sur le thème de **LA NATURALITÉ**.

La Naturalité :

Ce thème vous invite à vous inspirer de la nature et à respecter son environnement.

Vous réaliserez une pièce et un entremets qui, sans concession sur la qualité de la présentation et du goût, aura un faible impact sur l'environnement, aussi bien de part le type d'ingrédients sélectionnés que de part les process utilisés pour leur réalisation.

2-1 Pièce artistique :

Cette pièce sera réalisée entièrement en pastillage, sucre ou Isomalt, et chocolat. Elle doit être composée exclusivement d'ingrédients comestibles.

Aucun % n'est imposé entre les matières premières utilisées (sucre cuit ou Isomalt, pastillage, chocolat) mais un équilibre entre les différentes matières devra être respecté. Toute sorte de chocolat peut être utilisé dans la pièce.

Si l'équilibre des matières utilisées dans la pièce n'est pas respecté, des pénalités seront appliquées automatiquement par le jury.

Les caissons sur lesquels seront posées les vitrines mesurent 60 cm X 60 cm. La taille des vitrines sera donc **obligatoirement** de 90 cm de hauteur et 60 cm de côté. Le socle ne pourra dépasser la vitrine de 10 cm de hauteur et 65 cm de côté. En conclusion, les côtes hors tout seront de 100 x 65 x 65 cm (voir schéma). Aucun artifice ne sera autorisé (armature, spot éclairant, etc.).

La vitrine devra pouvoir être retirée (par le candidat) le temps de prendre la pièce en photo.

1 entremets (6/8 personnes) – entre 700 g et 850 g – au design innovant sera à présenter dans la pièce artistique. La forme de l'entremets est libre. Pour des soucis de conservation, il pourra être factice mais devra ressembler en tous points décoratifs au gâteau de la dégustation.

2-2 Dégustation

Prévoir 2 entremets de 6/8 personnes – entre 700 g et 850 g pour la dégustation.

Une finition de dernière minute pourra être effectuée sur place le jour du concours mais nous ne serons pas en mesure de fournir le matériel nécessaire.

La dégustation se fera à 10h30.

Le candidat préparera une note écrite (20 lignes environ) expliquant la philosophie de son travail, sa manière d'appréhender le thème ainsi que sa démarche créative.

REMARQUE IMPORTANTE :

L'innovation, l'originalité et le respect du thème seront pris en compte dans la notation du gâteau.

3- JURY ET NOTATIONS :

Le jury sera composé de 8 personnes + le président.

Le jury sera composé de chefs pâtisseries reconnus, dont la moitié de membres Relais Desserts.

Seront pris en compte dans la notation artistique :

- Le respect du thème
- Le talent créatif
- La technicité
- L'harmonie des couleurs et des formes

Seront pris en compte dans la notation dégustation :

- Le respect du thème
- Les textures (feront l'objet d'une attention toute particulière)
- L'harmonie des goûts
- La créativité

Grille de notation :

- Dégustation : Entremets : 50 %
- Artistique : Pièce de présentation : 50 %

4- PRIX et RÉCOMPENSES :

Le Prix Relais Desserts Charles Proust 2022 sera attribué au candidat ayant totalisé le plus de points :

- 1^{er} : 2 500 €uros + un trophée + des lots
- 2^{ème} : 850 €uros + des lots
- 3^{ème} : 600 €uros + des lots

Le prix artistique sera remis au candidat qui aura eu la meilleure note dans la catégorie artistique.

Le prix dégustation sera remis au candidat qui aura eu la meilleure note dans la catégorie dégustation.

La remise des prix aura lieu le soir même, pendant la soirée de Gala de la Pâtisserie. La présence des candidats à la soirée est obligatoire. Une invitation individuelle leur sera offerte (tenue de gala exigée).

5- ORGANISATION TECHNIQUE :

Les candidats devront être en pantalon et chaussures noirs et veste de pâtissier.

- **À partir de 7h00 :** Accueil des candidats
Installation des pièces artistiques, stockage des entremets, tirage au sort pour déterminer l'ordre de passage des candidats.
Une fois les pièces et entremets identifiés, les candidats sont conviés à partager un moment convivial autour d'un petit déjeuner.
La notation se fait de manière anonyme. Les jurys ne croisent pas les candidats.
- **La dégustation se fera à partir de 10h30**
Les entremets devront donc être à température à 10h30.
- **Reprise des pièces :**
Les pièces artistiques pourront être récupérées à l'issue de la soirée à partir de 1h du matin ou bien le lendemain matin entre 8h et 10h. Les pièces non reprises seront détruites.
- Les recettes et la diffusion des photos officielles peuvent être reproduites gracieusement sur les supports communication de Relais Desserts (site internet, réseaux sociaux, etc.) aux seules fins de promotion / notoriété du concours, et avec l'accord de l'auteur.
- Une hotline sera disponible pour toutes questions à l'adresse suivante : contact@relais-desserts.net

6- SÉLECTION :

Les pâtissiers, chocolatiers, glacières de tout âge ou nationalité peuvent participer au concours.

Pour des raisons d'organisation, le nombre de participants sera limité à 12 candidats.

Les dossiers d'inscription, disponibles sur le site www.relais-desserts.net, seront à envoyer par courriel à l'adresse suivante : contact@relais-desserts.net

Les inscriptions seront closes le 31 juillet 2022. Les candidats recevront une confirmation d'inscription au plus tard 2 semaines après réception de leur dossier complet.

Le bulletin d'inscription sera obligatoirement envoyé sous format Excel.

Les pièces jointes obligatoires sont :

- Le projet de recette : La recette définitive devra nous être communiquée avant le 10 septembre 2022
- Un croquis et des photos couleurs de l'entremets + photo du gâteau à la coupe
- Une photo portrait haute définition noir et blanc du candidat
- Un RIB
- Un curriculum vitae

Les éléments cités ci-dessus devront être transmis sous format électronique avec le bulletin d'inscription à l'adresse suivante : contact@relais-desserts.net

7- DIVERS :

En cas de litige sur n'importe quel sujet, le président du jury sera seul décisionnaire et son jugement sera sans appel.

Tout cas de non-respect du règlement entraînera l'élimination immédiate du candidat et aucun prix ou remboursement ne sera effectué au contrevenant.

Le comité d'organisation peut adapter le règlement à tout moment si cela s'avère nécessaire et s'engage à prévenir les candidats au moins 30 jours à l'avance.

L'inscription ne sera valide qu'à réception via courriel du projet de recette du gâteau et de la photo correspondante, et ceci avant le 31 juillet 2022.

La sélection se fera sur l'envoi de la recette du gâteau et de la photo correspondante. La pièce artistique n'est pas concernée par la sélection des candidats.

Tout candidat s'inscrivant au concours en accepte obligatoirement le présent règlement et s'engage à être présent pendant la journée du concours et le soir pour la remise des prix.

