

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE LA PÂTISSERIE **4 et 5 mars 2023**

19^{ème} Festival National des Croquembouches

Sous les présidences de :



Monsieur Stéphane GLACIER

- MOF pâtissier 2000
- Champion du Monde de Pâtisserie 2006
- Directeur de publication du magazine Artisans depuis janvier 2017.
- Ouverture de Stéphane GLACIER l'Ecole à Colombes en 2011.
- 1^{er} Prix Championnat d'Europe de pâtisserie à Romorantin 1997
- Champion d'Europe de Sucre d'art à Lyon 1997
- 1^{er} Prix pièce artistique Trophée Lucien PELTIER 1995
- 1^{er} Prix Challenge BERTHELOT 1995
- Président de l'association « Tradition Gourmande »



Monsieur Daniel CHABOISSIER

- Président créateur du Festival National des Croquembouches.
- Organisateur du concours
- Grand Prix du Meilleur Ouvrage de l'Académie Nationale de Cuisine 1983 – 1986 – 2008
- Grand Prix de Littérature Culinaire 1994 – 1996 – 1998 – 2003- 2007
- Médaille d'or de la Confédération Nationale des Pâtissiers de France
- Parrain du 41^{ème} Meilleur Apprenti de France 2019 à Rennes

Règlement du 19^{ème} Festival National des Croquembouches

Catégorie senior et junior

Dans le cadre du 19^{ème} Festival National des Croquembouches, Daniel CHABOISSIER Président Créateur du concours « Festival des Croquembouches » et L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, organisent un concours professionnel national de montage de croquembouches originaux.

Ce concours est patronné par, La Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers Chocolatiers Confiseurs Glaciers Traiteurs de France ; l'Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie et le partenariat officiel des firmes suivantes :



Les pièces présentées seront jugées d'après leur originalité, leur créativité, la netteté d'exécution, et leurs qualités artistiques.

Elles devront demeurer dans le cadre de la **commercialisation** et devront être **transportables**.
(Il faut se mettre dans l'esprit du pâtissier qui livre son croquembouche chez son client avec finition sur le buffet)

Article 1. Condition de participation

A) Catégorie senior

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche qui exercent une activité professionnelle (artisans, ouvriers, formateurs) âgés de 21 ans et plus, qui concourront **individuellement dans la catégorie senior**.

Note importante : Par respect pour les partenaires qui dotent magnifiquement cette catégorie senior, les épreuves du concours de cette catégorie ne se dérouleront que si le nombre des inscrits atteint un minimum de 7 participants.

B) Catégorie junior

Ce concours est également ouvert **aux jeunes professionnels de moins de 21 ans qui exercent une activité professionnelle** ; et aux élèves et apprentis **quelques soient leur âge qui sont en formation (Mention Complémentaire – B.T.M – Bac Pro)**, qui concourront dans la **catégorie junior** par équipe constituée de **2 candidats** pour leur centre de formation ou pour leur entreprise.

Article 2. Inscriptions

Les candidats, les entreprises et les Centres de Formation désirant participer au 19^{ème} Festival National des Croquembouches devront adresser leur **inscription** à l'aide du bulletin de participation ci-joint :

Avant le 5 février 2023 auprès de Monsieur Daniel CHABOISSIER

Les Jardins de la Sumerie A - 293 Avenue Janvier Passero 06210 Mandelieu

Mobile : 06-69-65-47-09

Courriel : chaboissier.daniel@orange.fr

Renseignements concernant le concours directement auprès de **Daniel CHABOISSIER**

Article 3. Thème

Pour l'année 2023, le thème retenu sera :

Les instruments de musique et les fleurs.

Article 4. Réalisations

a) Réalisation du croquembouche

Afin de faire évoluer cette pâtisserie traditionnelle française, le concours 2023 verra pour la 11^{ème} fois la remise des **Trophées des Champions PATISFRANCE PURATOS** (partenaire de l'innovation) qui récompenseront les 3 premiers des catégories senior et junior.

Pour la 5^{ème} fois les **Trophées HYDROPROCESS** récompenseront le candidat senior et l'équipe junior ayant réalisés les plus belles découpes et l'originalité des pièces en nougatine utilisées dans le croquembouche.

Pour la 8^{ème} fois les **Trophées Dégustation CAP'FRUIT** qui récompenseront le candidat et l'équipe junior qui obtiendront la meilleure dégustation.

Ce concours récompensera également le candidat senior et l'équipe junior ayant réalisés la pièce la plus artistique et commerciale par les « **Trophées DECO RELIEF** ».

Les participants devront obligatoirement présenter une pièce d'exposition en rapport avec le thème constituée d'un **minimum de 120 choux** et d'un **maximum de 150 choux** ronds ou autres non garnis. (Taille environ 3 centimètres). Les choux seront apportés cuits par le candidat.

La réalisation de tous les éléments de décoration de la pièce réalisée (fleurs, feuilles, ruban, éléments décoratifs en sucre soufflé, coulé, ajouré, pâte à sucre ou glace royale) **et le montage** au sucre cuit **des différents éléments constitutifs de l'architecture du croquembouche** (choux, nougatine, pastillage) **se feront sur place.**

Seules les pièces en nougatine non décorées, et les pièces en pastillage non colorées (sauf dans la masse) pourront être apportées détaillées mais non assemblées. L'apport d'éléments décoratifs en **sucre candi est toléré** ; mais ne sera pas pris en compte dans la notation.

Remarque : Le découpage des pièces en nougatine et pastillage à l'aide d'une machine de découpe par jet d'eau est autorisé et vivement recommandé. Pour connaître l'endroit proche de chez vous où vous pouvez réaliser vos découpes, téléphoner à **HYDROPROCESS** au 03-85-99-12-40 (**Mme DEREIMS**) ou envoyer un mail à fdv@hydroprocess.fr.

La quantité de **nougatine** à utiliser sera **limitée à 1kg 500 détaillée**.

La quantité de **pastillage détaillé ne devra pas dépasser 500g**.

La quantité de saccharose (sucre) ou autre matière édulcorante utilisée pour réaliser des **éléments décoratifs en sucre coulé ne devra pas excéder 1 kg cuit**.

Aucun support intérieur artificiel ne sera autorisé.

Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé. (Pour des raisons de santé publique, l'utilisation de l'Isomalt est interdite pour les glaçages et le montage des choux). Cet édulcorant sera uniquement toléré pour les collages artistiques délicats et la confection des fleurs, feuilles, rubans et éléments soufflés.

Le support présentoir de base devra obligatoirement être réalisé en polystyrène. L'épaisseur sera limitée à 10 centimètres maximums. En harmonie avec le croquembouche réalisé, le support pourra être original, recouvert de glace royale puis décoré selon le thème.

Ce support devra être amené par le candidat. **(Il est conseillé aux candidats de placer des pieds de 2 centimètres de hauteur sous le socle pour faciliter la manipulation de la pièce et son exposition dans l'espace nappé prévu à cet effet.**

Ce support destiné à mettre la pièce en valeur n'est pas noté.

Article 5. Réalisation de l'assiette dégustation

Pour la dégustation, 15 choux seront garnis d'une **crème pâtissière ou d'une crème mousseline réalisée sur place et parfumée avec de la pulpe ou de la purée de fruits** (parfums apportés par les candidats) puis glacés de sucre caramel coloré ou non et aromatisé ou non.

Ils seront présentés à plat sur un disque en nougatine simple et non décoré et **accompagnés d'une fiche technique** de la garniture sur laquelle seront précisés le ou les parfums utilisés.

Article 6. Déroulement des épreuves

Les **candidats seniors disposeront d'un temps de 4 heures 30** pour réaliser leur pièce.

Les **équipes binômes juniors disposeront d'un temps de 3 heures** pour réaliser leur pièce.

Les épreuves se dérouleront dans les laboratoires de **L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie à Yssingaux.**

Pour les candidats seniors le samedi 4 mars 2023 de 14 heures à 18 heures 30

Pour les candidats juniors le dimanche 5 mars 2023 de 8 H 30 Heures à 11 H 30.

La tenue professionnelle des candidats sera de rigueur. Les toques seront fournies par l'organisation.

Une table de 2 mètres de longueur, une porte froid positif et une porte de froid négatif seront mises à la disposition de chaque candidat.

Il est recommandé d'apporter son matériel (induction, lampe à sucre, casseroles, aérographe...)

Article 7. Notation

Les pièces seront notées de la façon suivante :

A) Jury travail

- Montage des choux **30 points**
(Régularité, propreté des glaçages, assemblages collages des choux, des pièces en nougatine et pastillage)
- Organisation générale du candidat et hygiène **10 points**
Qualité professionnelle et artistique des éléments décoratifs réalisés sur place **40 points**
(Sucre tiré, soufflé, ruban...)
- Originalité du glaçage des choux, et de la nougatine réalisée **20 points**

B) Jury présentation et dégustation

- Harmonie et créativité de la pièce **15 points**
- Qualité artistique de la présentation finale **15 points**
(Disposition des éléments décoratifs, couleurs utilisées, finesse des décors, netteté d'exécution, respect du thème)
- Dégustation des choux et de la nougatine **40 points**
- Pièce commercialisable et transportable (livrable chez le client) **30 points**

Les décisions du jury constitué de M.O.F ; de professionnels et de personnalités des métiers de bouche seront sans appel.

Article 8. Proclamation des résultats

La proclamation des résultats et la remise des prix se feront pour les catégories senior et junior le dimanche 5 mars 2023 à 15 heures 30 dans l'espace d'exposition (Yves THURIES) de L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie.

Chaque participant sera informé par courrier du jour, de l'heure et du lieu exact de son passage. Il leur sera demandé de se présenter obligatoirement en tenue professionnelle. (Veste et toque) assortie d'un pantalon ou d'une jupe noire (Jeans interdits).

Article 9. Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé et des lots de différentes valeurs offerts par les partenaires du concours.



Catégorie senior :

- Trophée Dégustation CAPFRUIT: (Meilleure dégustation) 1 trophée offert par CAPFRUIT
- Trophée HYDROPROCESS : (Plus belles découpes et originalité) 1 trophée offert par HYDROPROCESS
- Prix de la pièce la plus artistique et commerciale : 1 trophée offert par DECO RELIEF

1^{er} Prix :

- 1 Trophée des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque de 500,00 euros offert par la société HYDROPROCESS
- 1 Stage de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1500 Euros (hébergement compris) offert par l'E.N.S.P

2^{ème} Prix :

- 1 Trophée des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque de 300,00 euros offert par la société HYDROPROCESS

3^{ème} Prix :

- 1 Trophée des champions PATISFRANCE PURATOS offert par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque de 200,00 euros offert par la société HYDROPROCESS

Catégorie junior :

- Trophée Dégustation CAPFRUIT: (Meilleure dégustation) 2 trophées offerts par CAPFRUIT
- Trophée HYDROPROCESS : (Plus belles découpes et originalité) 2 trophées offerts par HYDROPROCESS
- Prix de la pièce la plus artistique et commerciale : 2 trophées offerts par DECO RELIEF
- Prix Esprit d'Equipe : 1 Trophée offert par l'A.N.F.P

1^{er} Prix :

- Le Trophée de la Formation offert par l'ANFP
- 2 Stages de 3 jours à l'E.N.S.P d'une valeur de 1500 Euros (hébergement compris) offert par l'ENSP.
- 2 Trophées des champions PATISFRANCE PURATOS offerts par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque de 300,00 euros offert par la CAPFRUIT

2^{ème} Prix :

- 2 Trophées des champions PATISFRANCE PURATOS offerts par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque de 150,00 euros offert par CAPFRUIT

3^{ème} Prix :

- 2 Trophées des champions PATISFRANCE PURATOS offerts par PATISFRANCE PURATOS
- 1 chèque de 50,00 euros offert par la société CAPFRUIT

Le Trophée de la Formation : mis en jeu par l'**A.N.F.P.**, est confié pour une année au Centre de formation de l'équipe junior victorieuse. Il est remis chaque année en compétition.

Il sera remis définitivement au centre de formation qui l'aura gagnée trois fois consécutivement ou cinq fois non consécutivement.

Le Trophée HYDROPROCESS est décerné chaque année en catégorie senior et junior par le jury des concours. Il sera attribué aux candidats ayant réalisés les découpes des pièces en nougatine jugées les plus belles, les plus nettes et les plus originales.

Le Trophée Dégustation CAPFRUIT est remis chaque année en catégorie senior et junior au candidat senior et à l'équipe binôme junior qui auront la meilleure dégustation de leurs choux garnis d'une crème aromatisée à base de fruit et de leur nougatine.

Le Trophée DECO RELIEF (Prix de la pièce la plus artistique et commerciale) est décerné chaque année en catégorie senior et junior par le jury des concours. Il sera attribué aux candidats ayant réalisés les croquembouches jugés les plus artistiques commerciaux et les plus transportables.

Le Trophée ESPRIT D'EQUIPE mis en jeu par l'**A.N.F.P.** est décerné chaque année en catégorie junior par le jury du concours. Il est attribué à l'équipe binôme la mieux organisée, la plus solidaire et la plus complémentaire durant le concours.

Article 10. Responsabilité

Les organisateurs ne pourront être tenus responsables des éventuels dégâts causés sur les pièces qui seront exposées au public. Les pièces restent l'entière propriété du candidat.

Le candidat est responsable des dégâts physiques, matériels ou immatériels qu'il pourrait engendrer lors de sa participation à ce Concours.

Article 11. Règlement

Le fait de participer au concours engage le candidat à respecter le présent règlement.

Article 12. Formalités

A son arrivée à L'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie, chaque candidat devra remettre à son organisateur une copie de sa pièce d'identité.

Les croquembouches seront exposés au public dans un espace réservé à cet effet.

Article 13. Droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par l'organisateur afin de promouvoir le concours et l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie auprès des divers médias.

Article 14. Litiges

Tous les litiges pouvant survenir durant la participation du candidat à ce concours seront statué par les seuls jurys et par le responsable de l'organisation générale.

Leurs décisions seront sans appel.

19^{ème} FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie les 05 et 06 mars 2023

BULLETIN DE PARTICIPATION CATEGORIE SENIOR

A compléter et à retourner à Mr Daniel CHABOISSIER
(Par courrier ou courriel) avant le 5 février 2023

CANDIDAT

NOM _____ PRENOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

DATE DE NAISSANCE _____ AGE _____

Téléphone Port : _____ Mail : _____

EMPLOYEUR

NOM _____ PRENOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

TEL : _____ Mail : _____

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du 19^{ème} Festival National des Croquembouches qui se déroulera à L'ENSP, à Yssingaux. Je certifie sur l'honneur que toutes les informations sont conformes et que les produits amenés sont bien de ma fabrication.

A.....le.....

Signature

19^{ème} FESTIVAL NATIONAL DES CROQUEMBOUCHES

BULLETIN INDIVIDUEL DE PARTICIPATION CATEGORIE JUNIOR

A compléter et à retourner à Mr Daniel CHABOISSIER
(Par courrier ou courriel) avant le 5 février 2023

CANDIDAT

NOM _____ PRENOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

DATE DE NAISSANCE _____ AGE _____

Téléphone Port : _____ Mail : _____

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je m'engage à participer au concours du 19^{ème} Festival National des Croquemouches qui se déroulera à L'ENSP, à Yssingeaux le 5 mars 2023.

Je certifie sur l'honneur que toutes les informations sont conformes et que les produits amenés sont bien de ma fabrication.

A.....le.....

Signature

CENTRE DE FORMATION ou EMPLOYEUR

NOM _____

ADRESSE _____

CODE POSTAL _____ VILLE _____

TEL : _____ Mail : _____

Je soussigné, Directeur du Centre de Formation, Employeur.....
certifie que la candidature du jeune cité ci-dessus a été retenue pour promouvoir le métier et son établissement d'accueil.

A.....le.....

Signature