



77^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

L'Ordre Culinaire International
Les Disciples d'Escoffier
Les Maîtres Cuisiniers de France
Les Cuisiniers Français
La Confrérie de la Marmite d'Or
L'Association des Conseillers Culinaires
Français et Européens

Le Club International des Toques Blanches
Le Comité National de Gastronomie
Le Panache d'Or de la Gastronomie de
France et de Navarre
Les Chefs Cuisiniers à Domicile
L'Association des Sculpteurs sur Glace

57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

Samedi 20 Septembre 2008

RÉGLEMENT

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

Philippe GARDETTE,
Coordinateur des Concours Gastronomiques d'Arpajon

Mobile : 06.07.37.01.15.

Courriel : ph.gardette@hotmail.fr

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES

DE LA 77^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

Concours organisés en présence d'un huissier

(Sera classé hors concours tout candidat ayant déjà remporté le vase de Sèvres, dans le même Concours)

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

ARTICLE 1

Les 57^{èmes} concours gastronomiques se dérouleront dans le cadre de la 77^{ème} Foire aux Haricots d'Arpajon du 19 au 21 septembre 2008 sous la Halle historique, Place du Marché à Arpajon, Essonne.

ARTICLE 2 : Conditions de participation

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 10 septembre 2008.

Il devra adresser son bulletin de participation par courrier à :

Philippe GARDETTE, *Coordinateur des Concours Gastronomiques d'Arpajon*

11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE

t 06.07.37.01.15. ☎ 01.49.44.06.92. - Courriel : ph.gardette@hotmail.fr

Il lui sera attribué un numéro d'emplacement qui devra être respecté ainsi qu'une convocation à présenter à l'entrée de la Halle.

Chaque œuvre devra être accompagnée obligatoirement de deux cartes de visite indiquant le titre du concours, le nom, prénom et adresse du candidat et le nom de l'établissement qu'il représente ; l'une de ces cartes sera pour le comité organisateur, l'autre sera placée sur le plat dans la vitrine après proclamation des résultats.

Inscriptions « plat chaud » : 5 septembre 2008.

Le comité de lecture se réunira le 8 septembre pour la sélection des candidats pour le concours Cuisine « Plat Chaud ».

ARTICLE 3 : Dépôt des pièces

Les pièces seront acceptées de 6h30 à 8h le samedi 20 septembre 2008 en présence d'un huissier.

Passées 8 heures, aucune pièce ne sera plus acceptée et aucun candidat admis sous la grande Halle jusqu'à la fin du passage du jury.

La possibilité est donnée aux candidats qui viennent de loin de déposer leur pièce le vendredi 19 septembre entre 16h et 20 h en présence d'un huissier.

Caution de 50 € au dépôt de chaque pièce qui sera rendue uniquement après 16h le 21 septembre, lors de la reprise des pièces.

ARTICLE 4 : Le Jury est souverain

Les décisions du jury sont sans appel. Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession, MOF et Chefs étoilés.

Le Président du Jury, et lui seul, aura tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

ARTICLE 5

Tout signe apparent permettant une reconnaissance du candidat entraînera le déclassement immédiat.
Les pièces pourront être reprises au plus tôt le dimanche 21 septembre après 18h00.

ARTICLE 6

Le comité d'organisation de la Foire aux Haricots décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer aux concours.

ARTICLE 7

Le non-respect du dit règlement sera automatiquement sanctionné.

ARTICLE 8

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre de la Foire aux Haricots.

De plus, les candidats devront aviser l'Organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les Partenaires Officiels ou toutes personnes mandatées par l'Organisateur pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 9

La remise des prix aura lieu le **samedi 20 septembre à partir de 16 h**, sous la Halle - Place du Marché, en présence de nombreuses personnalités des Métiers de Bouche et de la Presse Professionnelle.

Tous les candidats devront se présenter **en tenue professionnelle complète** (veste, tablier et toque).

A l'issue de cette remise de prix, un cocktail suivra.

Les candidats n'ayant pas de tenue professionnelle n'obtiendront pas leur prix.

ARTICLE 10 : Assurances

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile. L'Organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

ARTICLE 11 : Récompenses

Chacun des différents concours se verra attribuer par le Comité d'Organisation, ainsi que par L'Ordre Culinaire International, Les Maîtres Cuisiniers de France, Les Cuisiniers Français, La Confrérie de la Marmite d'Or, L'Association des Conseillers Culinaires Français et Européens, L'Association des Sculpteurs sur Glace, Le Club International des Toques Blanches, Le Panache d'Or de la Gastronomie de France et de Navarre, Les Chefs Cuisiniers à Domicile, d'un certain nombre de lots ainsi que par nos différents partenaires et sponsors, Pillivuyt, Métro, Ets Lejeune, Bragard, Pacojet, Turbot d'Espagne, GEM :

1. Vase en porcelaine de la Manufacture de Sèvres offert par le Président de la République Française*
2. Prix offerts par les Sponsors et les différents Partenaires
3. Coupes offertes par les Instances Locales, Départementales et Régionales
4. Haricots d'or, d'argent et de bronze de la Foire aux Haricots
5. Médailles d'or, d'argent et de bronze de la Ville d'Arpajon
6. Diplômes de la Ville et des différents Partenaires

**Ce lot sera attribué à un des Concours comportant au moins 5 concurrents et dont les pièces représenteront un niveau de qualité suffisant. Le Jury est souverain dans ses décisions qu'il n'y a pas d'appel. La voix du Président du Jury étant prépondérante.*

Sera classé hors concours, tout candidat ayant déjà remporté, une année précédente, le vase de Sèvres.

Toutes réclamations seront à faire sur place, par écrit, à remettre en mains propres au Président du Jury qui remettra un accusé de réception.

Aucune réclamation ne sera admise au-delà du 20/09/2008.

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

CONCOURS GARNITURE

CONCOURS GARNITURE : Trophée Gabriel Chevrier

Garniture de chevriers.

Un Prix spécial sera remis au candidat ayant réalisé la meilleure garniture de chevriers.

Concours concernés :

- Cuisine : Plat Chaud (+ et - 25 ans)
- Cuisine : Plat Froid (+ et - 25 ans)

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

CUISINE

2 catégories : + 25 ans et - 25 ans

1 - PLAT CHAUD : Coupe Marcel Bouget

Escargots, Poulet de Liques, Endives ou Chicons, Bière, Chevriers obligatoires.
Foie gras, Truffes et Caviar interdits.

Il sera demandé un plat de quatre portions dressé pour la présentation en vitrine, sans aucun signe distinctif. Et quatre portions sur assiettes individuelles chaudes pour la dégustation du Jury.

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale. Trois garnitures différentes dont une avec des chevriers.

Plaque électrique et four à disposition.

Toute liberté de présentation est autorisée.

Les critères de notation sont les suivants :

Chaleur des mets	sur 10	Respect du bon d'économat	sur 10
Décoration des assiettes	sur 10	Cohérence avec la photo	sur 10
Originalité de la recette	sur 20	Tenue du candidat	sur 15
Technicité du travail	sur 20	Présentation du plat	sur 15
Goût	sur 40	Mariage des ingrédients	sur 20
Justesse des cuissons	sur 10	Faisabilité en cuisine de restaurant	sur 20

Soit un total de 200 points

Sélection sur recette écrite :

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos.

Le plat sera à apporter terminé ou semi-terminé aux horaires qui seront indiqués ultérieurement et individuellement.

Vous disposerez de 45 minutes pour la remise en température, la finition et le décor.

Les inscriptions et fiches techniques devront nous parvenir au plus tard le 5 septembre 2008 pour la sélection du comité de lecture qui se tiendra le 8 septembre.

Les candidats sélectionnés seront prévenus par téléphone à partir du 10 septembre 2008.

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

CUISINE (suite)

+ 25 ans : PRIX FRANCIS TROCELLIER

2 - PLAT FROID

Réservé au plus de 25 ans. Les candidats devront justifier de leur âge à la date du concours.

Escargots, Poulet de Liques, Endives ou Chicons, Bière + 3 garnitures (pour 8 portions)
(1 à base de chevriers et 2 à la convenance du candidat).

Le plat sera soumis à dégustation et devra être entièrement comestible.

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale.

Le plat de présentation ne devra pas excéder 60 cm de longueur sur 40 cm de largeur.
Plat sans aucun signe distinctif.

Il est impératif de dresser une partie sur assiette afin de permettre au jury de déguster sans toucher au plat de présentation (les 3 garnitures + Escargots, Poulet de Liques, Endives ou Chicons, Bière).

Toutefois, pour éviter tout subterfuge, la pièce pourra être dégustée à la demande du Président du Jury.
Tout subterfuge entraînera une disqualification. Foie Gras, Truffes et Caviar interdits.

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos avant le 10 septembre 2008.

Notation :

- | | |
|--|--------|
| ✓ Respect du thème | sur 20 |
| ✓ Technicité dans le travail | sur 20 |
| ✓ Mariage des ingrédients | sur 20 |
| ✓ Goût, saveur | sur 40 |
| ✓ Texture | sur 30 |
| ✓ Présentation | sur 30 |
| ✓ Originalité de la recette | sur 20 |
| ✓ Faisabilité en cuisine de restaurant | sur 20 |

Soit un total de **200 Points**

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

CUISINE (suite)

- 25 ans

3 - PLAT FROID : Coupe Victor Michon

Réservé au moins de 25 ans. Les candidats devront justifier de leur âge (moins de 25 ans à la date du concours).

Escargots, Poulet de Liques, Endives ou Chicons, Bière + 3 garnitures (pour 8 portions)
(1 à base de chevriers et 2 à la convenance du candidat).

Le plat sera soumis à dégustation et devra être entièrement comestible.

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale.

Le plat de présentation ne devra pas excéder 60 cm de longueur sur 40 cm de largeur.
Plat sans aucun signe distinctif.

Il est impératif de dresser une partie sur assiette afin de permettre au jury de déguster sans toucher au plat de présentation (les 3 garnitures + Escargots, Poulet de Liques, Endives ou Chicons, Bière).

Toutefois, pour éviter tout subterfuge, la pièce pourra être dégustée à la demande du Président du Jury. Tout subterfuge entraînera une disqualification. Foie Gras, Truffes et Caviar interdits.

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos avant le 10 septembre 2008.

Notation :

- | | |
|--|--------|
| ✓ Respect du thème | sur 20 |
| ✓ Technicité dans le travail | sur 20 |
| ✓ Mariage des ingrédients | sur 20 |
| ✓ Goût, saveur | sur 40 |
| ✓ Texture | sur 30 |
| ✓ Présentation | sur 30 |
| ✓ Originalité de la recette | sur 20 |
| ✓ Faisabilité en cuisine de restaurant | sur 20 |

Soit un total de 200 Points

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

PÂTISSERIE

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

1 - ENTREMET :

De forme libre, 22 cm maximum dans la plus grande largeur, hauteur non limitée.

Produits obligatoires :

Fruits de France et de saison
Beurre de Cacao MyCryo

Support :

Tout support léger à fonction alimentaire
Hauteur minimum : 20 cm
Hauteur maximum : 50 cm
Maquillage du support et tout autre élément de décor obligatoirement en matière alimentaire
Décor au cornet obligatoire

Fiche technique :

Nom de l'entremet
Composition et proportions
Technique de montage avec dessin en coupe
Remarques particulières : conservation, nombre de portions, caractéristique permettant la valorisation de l'entremet
+ Photos

Dépôt de la fiche technique : au plus tard le 10 septembre 2008

Protection conseillée : sous vitrine de 50cm x 50cm (fournie par les concurrents)

Prévoir un 2^{ème} entremet identique pour la dégustation du jury.

Notation :

- | | |
|------------------------------|--------|
| ✓ Respect du thème | sur 20 |
| ✓ Technicité dans le travail | sur 30 |
| ✓ Goût, Texture | sur 40 |
| ✓ Présentation | sur 30 |
| ✓ Originalité | sur 20 |
| ✓ Volume de l'ensemble | sur 20 |

Soit un total de 160 Points

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

PÂTISSERIE *(suite)*

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

2 - PIÈCES ARTISTIQUES

Les candidats disposeront d'un emplacement de 80cm x 90cm maximum.
Présentation sous vitrine (non fournie).

Les pièces devront être en matières comestibles à base de sucre (sucre d'art, pastillage, etc... représentant au maximum 30% de la pièce) sauf tiges et branches pouvant être factices avec un minimum de 60% de sucre tiré ou soufflé.

Toute pièce ayant reçu un 1^{er} prix les années passées sera automatiquement hors concours et ne pourra participer au classement.

Pour éviter tout subterfuge, le jury se réserve le droit d'ouvrir la vitrine.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 30
✓ Présentation	sur 20
✓ Originalité	sur 30
✓ Harmonie des couleurs	sur 20
✓ Volume de l'ensemble	sur 30
✓ Qualité des sucres	sur 30
✓ Qualité du montage	sur 20
Soit un total de	200 Points

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

PÂTISSERIE (suite)

1 catégorie : + 22 ans

3 - CHOCOLAT

Cette compétition de haut niveau est ouverte aux professionnels du monde entier, âgés de 22 ans révolus.

La présence des candidats est obligatoire au moment de la mise en place des pièces.
Les candidats doivent être en tenue professionnelle.

Pour la présentation, le thème permettra la réalisation d'une pièce artistique en chocolat, accompagnée de bonbons de chocolat figurant dans l'ensemble de la réalisation. La pièce devra être apportée par le candidat lui-même. Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer la pièce, en présence des candidats, le jour de l'installation, celle-ci devra être d'une solidité suffisante. Elle doit en outre être achevée. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place. Cette pièce artistique doit être présentée sous une vitrine amovible (le jury doit pouvoir l'ouvrir très facilement pour procéder au sondage) fournie par le candidat. Les dimensions de cette vitrine seront de 80 cm de côté et de 1 m pour la hauteur (socle non compris). Le non-respect de ces notes entraînera une pénalisation décidée par le jury.

Il est demandé aux concurrents de faire :

- Un bonbon au chocolat avec un intérieur libre, le nombre de bonbons présent dans la pièce artistique étant libre. La forme du bonbon est libre.
- Une barre goûter au chocolat à deux textures, poids entre 30 et 45 g, le nombre de barres goûter au chocolat présent dans la pièce artistique étant libre. La forme de la barre goûter au chocolat est libre.

Pour la dégustation du jury, les candidats doivent prévoir à part :

- 30 bonbons intérieur libre. Ces 30 bonbons doivent être présentés dans une boîte anonyme à couvercle de bonne présentation.
- 15 barres goûter au chocolat. Ces 15 barres doivent être présentées dans une boîte anonyme de bonne présentation.

Matières premières autorisées : exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et décoration est strictement interdit (y compris les vernis).

Les pièces seront sondées par le jury. Celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

Il est évident que les matières (alcools, pâtes d'amande, confitures, fruits, nougatines, etc...) sont autorisées pour la confection des intérieurs des bonbons de chocolat, des barres goûters au chocolat.

Le jury est composé de professionnels internationaux avertis, d'hommes de métier connus pour leur compétence et de gastronomes réputés. Il est souverain dans ses décisions.

La présentation est jugée sur le respect du thème, le soin de l'exécution et la valeur artistique est notée sur 40.

La dégustation est jugée sur la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication et la possibilité de commercialiser les bonbons et notée sur 40.

Le classement final est établi en fonction du cumul de ces deux notes.

En cas d'ex-aequo, les candidats seront départagés par la note de dégustation.

Mise à disposition des recettes, fiches techniques et photos afin de pouvoir les utiliser dans la presse.
A envoyer avant le 10 septembre 2008.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 40
✓ Technicité dans le travail	sur 20
✓ Goût, Texture	sur 40
✓ Présentation	sur 20
✓ Originalité	sur 30
✓ Volume de l'ensemble	sur 30
Soit un total de	180 Points

RÈGLEMENT

DES 57^{èmes} CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

TROPHÉE S.G. SENDER

Règlement établi par S.G. SENDER, Maître Pâtissier Confiseur

Réservé aux apprentis pâtissiers de moins de 21 ans

PARIS-BREST

Réalisation d'1 PARIS-BREST

- 1 pour 6 personnes pour la présentation
- 8 Paris-Brest individuels pour la dégustation

Une plaque (ou disque) mince de nougatine avec une rose en pâte d'amande avec 3 feuilles.
Le PARIS-BREST devra comporter l'écriture « POUR TOI ».

Chaque candidat devra faire parvenir une fiche technique de la composition + photos avant le 10 septembre 2008.

Les entremets devront parvenir à la VIEILLE HALLE D'ARPAJON entre

- le vendredi 19 septembre de 18 heures à 20 heures
 - et le samedi 20 septembre de 6 heures 30 à 8 heures
- dans les boîtes à entremets anonymes.

Notation :

- | | |
|------------------------------|--------|
| ✓ Respect du thème | sur 20 |
| ✓ Technicité dans le travail | sur 30 |
| ✓ Goût, Texture | sur 40 |
| ✓ Présentation | sur 30 |
| ✓ Originalité | sur 30 |
| ✓ Volume de l'ensemble | sur 20 |

Soit un total de 170 Points

BULLETIN D'INSCRIPTION

AUX CONCOURS GASTRONOMIQUES DE LA 77^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2008 : LE NORD - PAS DE CALAIS

- Concours Général** : Garniture de chevriers

- Cuisine** :
 - Plat Chaud **Coupe Marcel BOUGET**
 - Plat Froid (+ de 25 ans) **Prix Francis TROCELLIER**
 - Plat Froid (- de 25 ans) **Coupe Victor MICHON**

- Pâtisserie** :
 - Entremet :
 - Pièces Artistiques
 - Chocolat
 - Trophée S.G. SENDER

Mettre une croix dans la case correspondant au(x) Concours choisi(s)

NOM : PRÉNOM :

ADRESSE personnelle :

VILLE : CODE POSTAL |_|_|_|_|

Portable |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Tél. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Fax |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

E-mail :

NOM DE L'ETABLISSEMENT :

NOM DU CHEF :

ADRESSE professionnelle :

VILLE : CODE POSTAL |_|_|_|_|

Portable |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Tél. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| Fax |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

E-mail :

déclare avoir pris connaissance du règlement des concours de la 77^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON et demande ma participation au(x) concours coché(s) ci-dessus.

Je déposerai ma (mes) pièce(s) ou mon matériel le |_|_| |_|_| 2 0 0 8 ainsi qu'une caution de 50€ par pièce pour le ou les concours suivants :

Catégorie :

Fait à

Le |_|_| |_|_| 2 0 0 8

Signature

Date limite d'inscriptions : Plat Chaud : le 5 septembre 2008 Autres concours : le 10 septembre 2008

NB : Joindre la photocopie de la Carte Nationale d'Identité ou du Passeport et un CV

BULLETIN À RENVoyer À

Philippe GARDETTE, Coordinateur des Concours Gastronomiques d'Arpajon
11, rue Jacques Brel 93330 NEUILLY SUR MARNE