

# 8<sup>ème</sup> CONCOURS ARTISTIQUE NATIONAL DES METIERS DE BOUCHE

**Samedi 24 et dimanche 25 novembre 2012**

Thème du concours :

« **Les Chevaux de Légende** »

**DOSSIER « JEUNES EN FORMATION »**



**Président du Jury :**

**Bernard LEPRINCE** Chef des Chefs du Groupe Frères Blanc  
Meilleur Ouvrier de France  
Chevalier de l'Ordre National du Mérite

**Parrain du Concours :**

**Gérard FELDZER** Président du Comité Régional du Tourisme d'Ile de France



**Salon du TERROIR**  
**Hippodrome de Saint-Cloud**  
**1, rue du Camp Canadien - 92210 SAINT-CLOUD -**

**Pour sa huitième année le Concours Artistique National des Métiers de Bouche, est organisé à l'hippodrome de Saint-Cloud, les 24 et 25 novembre 2012.**

**Ce concours professionnel s'inscrit maintenant dans le cadre du Salon du TERROIR de la ville de RUEIL-MALMAISON, qui accueille chaque année plus de 15 000 visiteurs et 150 exposants.**

Pilotée par l'Association « **Goût Avenir Tradition** », cette manifestation se compose de concours qui concernent les corps des métiers de bouche suivants : Cuisine, Boucherie, Charcuterie-traiteur, Boulangerie et Pâtisserie.

### **Organisation du Concours Artistique National des Métiers de Bouche**

#### **Commissariat général & Organisation :**

**ASSOCIATION GOUT AVENIR TRADITION : « GAT – CSRM » - 16, rue Jean Mermoz - 92500 RUEIL MALMAISON**

#### **Partenaires de l'Association :**

- Académie Culinaire de France,
- Les Compagnons du Tour de France et des Devoirs Unis,
- International Club Toques Blanches,
- SERVAIR - Association Les Toques du Ciel,
- Ville de Rueil-Malmaison et le CSRM,
- Union Patronale de la Boulangerie,
- Organisation Professionnelle de la Boucherie Charcuterie et Traiteurs,
- Syndicat des Artisans Charcutiers et Traiteurs,
- Chambre de Commerce et d'Industrie,
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat,
- Syndicat des Pâtisseries,

...

**Date des concours** : Le Samedi 24 (*exposition des plats : samedi 24 et dimanche 25 novembre.*)

**Lieu des concours** : Hippodrome de Saint-Cloud, 1 rue du Camp Canadien – 92210 Saint-Cloud

#### **Mise en Place des pièces artistiques par les concurrents :**

Vendredi 23 novembre, de 16h30 à 19 h30 et samedi 24 novembre de 5 h à 7h30.

**Notations et délibérations**: Le Samedi de 8h à 9h30.

Les jurys seront composés essentiellement de Meilleurs Ouvriers de France, de Compagnons du Tour de France, de membre de l'Académie Culinaire de France et d'Associations Professionnelles reconnues.

#### **Contacts :**

**Michel DIONNET, Président du G.A.T.** – 02 48 56 25 56 [gat-asso@orange.fr](mailto:gat-asso@orange.fr)  
*Organisation Générale*

**Nicole JOBIN, Vice-Présidente** 06 07 19 67 92 [nicolejobin@orange.fr](mailto:nicolejobin@orange.fr)  
*Accueil concours – Partenariat Entreprises-Stages*

**Jackie MARTIN** : 06 07 75 10 12 [mjackiemartin@aol.com](mailto:mjackiemartin@aol.com)  
*Inscriptions concours candidats et jurys*

**Pierre DUCROUX** : 06 85 07 13 35 [ducrouxpierre@orange.fr](mailto:ducrouxpierre@orange.fr)  
*Suivi Jurys et candidats*

**Daniel BOUR** : 01 60 23 98 86 [daniel.bourlevrai@free.fr](mailto:daniel.bourlevrai@free.fr)  
*Communication Presse-Internet*

**Pierre ALIX** : 06 81 82 36 25 [alix.odette@wanadoo.fr](mailto:alix.odette@wanadoo.fr)  
*Partenariat financier et technique*

## Thème général du concours « Les Chevaux de Légende »

**Le thème concerne toutes les catégories sauf le « Trophée Jean Creveux »**

### **Différentes catégories ouvertes au concours :**

- ⇒ **Concours Cuisine « Plat froid artistique de cuisine »**,
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Cuisine « Amuse-bouche contemporains »**, Trophée J.Pierre Lebland,
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Boucherie «Présentation artistique d'une vitrine »**,
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Charcuterie-Traiteur « Présentation artistique d'une vitrine »**,  
*Comportant obligatoirement une terrine, une galantine...*
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Boulangerie « Présentation d'un pain décoré »**,
    - Aux jeunes en formation
  - ⇒ **Concours Boulangerie « Présentation artistique d'une vitrine »**,
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Pâtisserie « Pièce en pastillage »**,
    - Aux jeunes en formation
  - ⇒ **Concours Pâtisserie « Croquembouches »** Trophée Joël Bellouët,
    - Aux professionnels
- Nota:** Le trophée sera remis au 1er du concours professionnels (et rapporté l'année suivante)
- ⇒ **Concours Pâtisserie « Croquembouches »**,
    - Aux jeunes en formation
  - ⇒ **Concours Pâtisserie « Mignardises »**,
    - Aux jeunes en formation
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Pâtisserie « Trophée Jean Creveux »**,
    - Aux professionnels
  - ⇒ **Concours Cuisine « Amuse-Bouche Contemporains » Challenge Antonin Carême**,
    - Aux jeunes en formation se présentant au nom de leur établissement

**Vous pouvez voir des extraits du concours 2010 sur le site :  
[www.gout-avenir-tradition.fr](http://www.gout-avenir-tradition.fr)**

### **Dotations du concours :**

Chacune des catégories de ce huitième Concours Artistique National des Métiers de Bouche est dotée de nombreux prix :

**Cette année, un vase de la Manufacture Nationale de Sèvres attribué par la Présidence de la République sera remis au gagnant du concours :**

### **Cuisine « Plat Froid Artistique »**

Des week-ends en relais château, des trophées, coupes et médailles, des récompenses offertes par nos partenaires ainsi que des stages de formation dans de Grandes Maisons sont prévus pour les lauréats de chaque catégorie.

6-04-12

## REGLEMENT

### Conditions pour l'ensemble des catégories du Concours de Présentations Artistiques

#### ARTICLE 1 : Dates

Le concours se déroulera le samedi 24 novembre au matin. Les pièces resteront exposées jusqu'au dimanche **soir sur la mezzanine du hall de l'hippodrome de SAINT-CLOUD, 1 rue du Camp Canadien**

#### ARTICLE 2 : Inscriptions

Peuvent concourir :

\* les jeunes des établissements de formation (CFA, Lycées, Ecoles ...) :

- Cuisine pour le challenge Antonin Carême,
- Boulangerie pour les pains décorés,
- Pâtisserie pour les pièces en pastillage,
- Pâtisserie pour les croquembouches,
- Pâtisserie pour les mignardises,

\* les professionnels pour les concours suivants :

- Cuisine Amuse-bouche contemporains et Plat froid artistique,
- Pâtisserie pour les Croquembouches, Trophée Joël BELLOUET, les Mignardises et le Trophée Jean CREVEUX,
- Boulangerie vitrine artistique,
- Charcuterie, traiteurs vitrine artistique,
- Boucherie vitrine artistique.

Les candidats devront envoyer leur bulletin d'inscription **avant le 26 octobre 2012, la date d'envoi de la poste faisant foi**. En retour il sera adressé une confirmation de l'inscription.

**Attention:** le commissariat des concours se réserve le droit de limiter le nombre des concurrents (espace d'exposition limité). Adresse pour les inscriptions :

**Jackie MARTIN – 44, rue des Sarrazins -94000 CRETEIL**

#### ARTICLE 3 : Dépôt des pièces

Le dépôt des pièces est possible le Vendredi 23 novembre, entre 16 heures 30 et 19 heures 30, ou le Samedi 24, entre 5 heures et 7 h30. **Une pièce d'identité sera demandée à l'accueil lors de l'émargement**. Le candidat sera accompagné éventuellement d'une seule personne pour le dépôt et la finition. **Adresse de dépôt des pièces : Mezzanine de l'Hippodrome (1<sup>er</sup> étage) – entrée derrière le Hall de l'Hippodrome – 1, rue du Camp Canadien – 92210 SAINT-CLOUD**

Après ce délai les concurrents ne seront plus admis à concourir et seront mis hors concours.

- Chaque concurrent devra coller sous son plat une étiquette avec ses coordonnées écrites à l'encre indélébile. Il se verra remettre un numéro d'inscription lui permettant d'accéder à la remise des prix et à la reprise des pièces exposées.
- Toute marque distinctive est interdite sur les présentations, tout manquement à l'anonymat par un quelconque moyen verra la disqualification immédiate du concurrent.
- Chaque concurrent devra joindre à sa pièce une enveloppe libellée avec son numéro d'inscription renfermant un carton avec son identité professionnelle ainsi que le descriptif et la composition de ses présentations. Celui-ci sera mis devant sa prestation **après la délibération des jurys**.

#### ARTICLE 4 : Responsabilité

- Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dégradation ou de vol des pièces exposées, celles-ci n'étant qu'en dépôt, aux risques de leur auteur.

#### ARTICLE 5 : Jury

- Chaque jury est composé de professionnels dont la compétence est reconnue, leur qualification ne pourra être mise en doute et leur jugement sera souverain.
- Chaque candidat sera en droit de demander la justification de son classement au président du jury.
- Les pièces de décors comestibles pourront être sondées par le jury.
- Les résultats et les coordonnées des candidats seront affichés devant chaque pièce dès que le jury aura délibéré.

#### ARTICLE 6 : Dressage des présentations

- **L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours par le jury**

#### ARTICLE 7 : Remise des récompenses

- La remise des prix aura lieu le samedi après midi dans les locaux du concours
- **Chaque concurrent aura obligation de présence et devra porter veste et toque sur le podium lors de la remise des prix.**
- **Les gagnants des concours devront être impérativement présents ou représentés lors de la remise des prix sous peine d'être déclassés. Les récompenses non retirées le jour même ne pourront être réclamées ultérieurement**
- Il n'y aura pas de classement s'il y a moins de 3 candidats dans une catégorie
- **Le challenge Antonin CAREME, les Trophée Jean CREVEUX, Joël BELLOUET et Jean Pierre LEBLAND sont remis en jeux chaque année**

#### ARTICLE 8 : Reprise des pièces :

La reprise ne pourra se faire qu'à la fermeture de la salle des concours sur présentation du n° d'inscription (le dimanche 25/11 à partir de 18h). **L'acceptation du présent règlement inclut l'autorisation pour le GAT d'utiliser les images réalisées pendant l'exposition ainsi que les appellations et explicatifs des réalisations.**

**Ce dossier est déposé chez l'huissier qui contrôle les résultats des notations et les classements des jurys.**

6-04-12

# CONCOURS PATISSERIE

## « CROQUEMBOUCHE »

Trophée Joël Bellouët

Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation

Détails du concours :

**Thème : Les Chevaux de Légende**

- Présentation d'un croquemouche de 120 à 130 choux, commercialisable et transportable

- Détails

Les choux seront vides et caramélisés (taille ente 3 et 4 cm)

Décor libes avec obligation d'utiliser : nougatine (1,5kg max),  
pastillage, sucre d'art et glace royale

Socle en polystyrène masqué de glace royale. Taille maximum 0,  
80mx0, 80m sur 0, 10m d'épaisseur

Prévoir 15 choux glacés garnis de crème aromatisée au Grand  
Marnier pour la dégustation.

Critères de notation:

- Montage, aspec, respect du thème, originalité,  
régularité des choux, glaçage sur 30
- Nougatine sur 10
- Décor sucre et pastillage sur 10
- Commercialisation et transport sur 10
- Dégustation sur 40

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur  
place.

Important: Le non-respect des dimensions imposées entraînera la mise  
hors concours du candidat.

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au  
dressage. Le non-respect du règlement entrainera la mise hors  
concours du candidat.

# CONCOURS PATISSERIE

" PIECE ARTISTIQUE EN PASTILLAGE "

Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation

Détails du concours

- **Thème : Les Chevaux de Légende**
- Réalisation d'une pièce décorative en pastillage
- Taille maximum de la pièce: 0, 50X0, 50m sur 0, 80m maxi de  
hauteur
- Présentation et décor alimentaire en fonction du thème du concours
- Pour le support de présentation tous les matériaux alimentaires sont  
autorisés, en cas de masquage celui-ci doit également être alimentaire.

Critères de notation:

- harmonie de la présentation sur 20
- originalité et innovation sur 40
- respect du thème sur 40

Important : Le non-respect des dimensions imposées entraînera la mise  
hors concours du candidat

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au  
dressage. Le non-respect du règlement mettra le candidat hors  
concours

Voir le règlement général en début de dossier

## CONCOURS BOULANGERIE

### « PRESENTATION D'UN PAIN DECORE »

Ce concours s'adresse :

- **aux jeunes en formation**

Détails du concours

- **Thème : Les Chevaux de Légende**
- Présentation d'une boule de pain décoré de **0,50 m de diamètre maximum support : 0,80 m maximum**,
- Le support de présentation est laissé à l'initiative du candidat,
- Interdiction d'utiliser des matières autres qu'alimentaires pour la partie artistique,

Critères de notation:

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| • harmonie de la présentation | sur 40 |
| • originalité et innovation   | sur 40 |
| • respect du thème            | sur 20 |

Important : **Le non-respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat**

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. **Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours**

Voir le règlement général en début de dossier

## CONCOURS PATISSERIE

### « MIGNARDISES »

Ce concours s'adresse :

- **aux jeunes en formation**

Détails du concours

- **Thème : Les Chevaux de Légende**
- Socle en polystyrène **base maxi 0,60 m x 0,60 m sur 0,10 m de hauteur**, habillage glace royale ou tissus, le socle n'est pas pris dans la notation,
- Présentoir en sucre coulé (iso-malt, sucre), **taille 0,50 m x 0,50 m maximum**, montage original, **formes libres 0,60 m de hauteur maximum**, pour la disposition des mignardises.
- Décors en sucre tiré pour agrémenter le présentoir ( fleurs , feuilles , ou autres)

**Mignardises : 5 petites verrines, aromatisées au Grand Marnier**

**5 petits fours moelleux**

**5 petits fours secs**

**5 petits macarons**

**5 petits fours de prestige**

- Prévoir 5 pièces de chaque pour la dégustation

Critères de notation:

\* Présentoir, qualités artistique montage et présentation ..... sur 20

\* Aspect des réalisations (régularité, harmonie des couleurs...)..... sur 50  
( 10 points pour chaque série)

\*Dégustation ( 20 points pour chaque série) .....sur 100

Total sur 170

Un explicatif des réalisations devra être accolé à la présentation

Les recettes des mignardises devront être fournies au comité d'organisation

Important: **Le non-respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat.**

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur place. L'accompagnateur pourra prodiguer des conseils mais ne devra pas aider au dressage. **Le non-respect du règlement mettra le candidat hors-concours**

6-04-12

## Challenge Antonin Carême des jeunes élèves cuisiniers

### Historique :

Celui qu'on a surnommé « **Le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers** » commence sa carrière dans la plus modeste des gargotes comme aide de cuisine, mais ses dons lui permettent de s'élever rapidement dans la hiérarchie culinaire.

La vie de Carême est un modèle de probité et de noblesse, l'argent ne compte pas, seul son art importe, rêvant toujours d'une présentation somptueuse pour les merveilles culinaires qu'il sert aux tables royales. Il étudie les œuvres d'architectes classiques pour composer ses dessins destinés aux pièces montées de décors.

Successivement au service de monsieur de la Valette, de Talleyrand faisant un détour chez le prince régent d'Angleterre qui devint ensuite le roi Georges IV, il opte pour une gastronomie raisonnée.

Ensuite il se retrouve à Saint Petersburg chez l'empereur Alexandre, à la cour de Vienne, à l'ambassade d'Angleterre puis chez le baron de Rothschild ou il passe plusieurs années.

Une anecdote : le baron qui vient d'acheter le château de Ferrières, lui offre de diriger les cuisines, Carême refuse, sa santé étant usée par les efforts incessants qu'il fournit depuis trente ans.

Gravement malade il s'éteint le 12 janvier 1833 brûlé par la flamme de son génie et la chaleur des rôtissoires.

S'il estimait que la cuisine doit être décorative, il professait également qu'elle devait s'accorder avec l'hygiène.

Mort dans la pauvreté il nous a laissé de magnifiques ouvrages.

- le maître d'hôtel français
- le pâtissier royal
- le cuisinier parisien
- l'art de la cuisine au XIXe siècle
- le pâtissier pittoresque.

C'est en souvenir de ce Maître cuisinier, que l'association Goût, Avenir, Tradition. a souhaité organiser le concours

**"Amuse-bouche contemporains"**  
pour les jeunes cuisiniers.

## Challenge Antonin Carême des jeunes élèves cuisiniers (suite)

### "Amuse-bouche contemporains"

#### REGLEMENT

#### Ce concours s'adresse :

- aux jeunes en formation représentant leur Etablissement

#### Détails du concours :

#### Thème : **Les Chevaux de Légende.**

- Amuse-bouche modernes pour 4 personnes (6 sortes différentes),
- Présentation sous forme d'un mini buffet,
- Taille maximum de la présentation : **0,80 m L x 0,60 m l.**
- Prévoir obligatoirement une assiette d'échantillons (2de chaque sorte) pour la dégustation des jurys.

\* Cette assiette sera récupérée par le candidat après passage du jury

#### Critères de notation :

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| • harmonie de la présentation | sur 40 |
| • maîtrise des techniques     | sur 20 |
| • dégustation                 | sur 40 |

L'assemblage des éléments de décor et de finition pourra être effectué sur place

**Important : Le non-respect des dimensions imposées entraînera la mise hors concours du candidat.**

L'accompagnateur peut prodiguer des conseils mais ne doit pas aider au dressage. **Le non-respect du règlement mettra le candidat hors concours**

Voir le règlement général en début de dossier

**Nota :** Ce challenge est en dépôt pour une année dans l'établissement du vainqueur, en le rapportant l'année suivante le jeune recevra une œuvre d'art en souvenir de sa prestation.

# BULLETIN D'INSCRIPTION

## Concours Artistique National des Métiers de Bouche

-Site du 22<sup>e</sup> Salon du Terroir de RUEIL-MALMAISON à l'Hippodrome de Saint-Cloud-

Les candidats, professionnels et jeunes en formation devront envoyer leur bulletin d'inscription avant le 26 octobre, (Attention : nombre de places limité)

### CHOIX DU CONCOURS

### CATEGORIES

Jeunes en formation

Professionnels

*Cuisine plat artistique .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Cuisine amuse-bouche contemporains		<input type="checkbox"/>
*Cuisine challenge Antonin CAREME....	<input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	
* Pâtisserie croquembouches.....		<input type="checkbox"/>
* Pâtisserie mignardises.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
*Pâtisserie pièce en pastillage.....	<input type="checkbox"/>	
*Pâtisserie Trophée Jean CREVEUX.....		<input type="checkbox"/>
*Boulangerie artistique ( vitrine).....		<input type="checkbox"/>
*Boulangerie pain décoré.....	<input type="checkbox"/>	
*Boucherie artistique (vitrine) .....		<input type="checkbox"/>
*Charcuterie-traiteur artistique (vitrine).....		<input type="checkbox"/>

*Cocher la ou les cases choisies*

Coordonnées du candidat: ..... e mail.....

NOM : ..... PRENOM : .....

Téléphone: .....

Adresse personnelle : .....

Date de naissance

Nom et adresse de l'entreprise ou du centre de formation:

Téléphone : ..... nom du formateur: .....

Dépôt des pièces : le Vendredi soir 16h30/19h30  le Samedi matin de 5h à 7h30

**Je déclare avoir pris connaissance du règlement général et je m'engage à m'y conformer.**

**Je certifie sur l'honneur être l'auteur du travail présenté**

Date :

Signature :

Renvoyer à l'adresse suivante :

Monsieur Jackie MARTIN - 44, rue des Sarrazins - 94000 CRETEIL - e-mail : [mjackiemartin@aol.com](mailto:mjackiemartin@aol.com)