



# CONCOURS AMATEUR DUO

Exclusivement réservé aux amateurs de plus de 18 ans accompagnés d'un professionnel

## « LE CAFÉ GOURMAND »

Les Journées Gastronomiques de Sologne organisent un **CONCOURS AMATEUR DUO** de desserts réalisés et présentés en public. Ce concours est ouvert aux particuliers amateurs de plus de 18 ans accompagnés d'un professionnel de la pâtisserie pour le conseiller (proposé par les Journées Gastronomiques de Sologne)

### ARTICLE 1 : thème

« LE CAFÉ GOURMAND » composé de 3 desserts différents :

- Une verrine obligatoire
- Un dessert à base de chocolat
- Un dessert à base de fruits

Le café gourmand devra être préparé pour 6 personnes, soit 6 assiettes gourmandes (3 desserts par assiette). Il sera servi avec un café Jeanne D'Arc.

La recette des desserts doit être **obligatoirement** accompagnée d'une fiche explicative concernant leurs choix. Cette fiche sera jointe au bulletin d'inscription lors de l'inscription.

### ARTICLE 2 : Inscription et sélection

Les actes de candidature devront parvenir au bureau des **Journées Gastronomiques de Sologne** avant le **1er octobre 2023**, accompagnés des recettes détaillées et du descriptif des desserts. Pour la sélection des 8 meilleures recettes retenues, les **critères de notation** sont les suivants :

- ORIGINALITE / 10    - PRESENTATION / 5    - PREPARATION / 5

### ARTICLE 3 : matériel et réalisation

L'organisation prévoit plaques électriques de cuisson, four Frima multi cuissons, frigo conservateur, prises de courant, table de travail et étuve.

**Les candidats devront se munir de tous les ingrédients pour réaliser leurs desserts.**

**Ils devront se munir** également du matériel de préparation et de cuisson ainsi que du plat de présentation nécessaires à la dégustation.

**Sur l'espace concours, un professionnel de la pâtisserie, choisi et proposé par les Journées gastronomiques de Sologne, accompagnera le candidat.**

Mais, il n'aura ni le droit de manipuler ni le droit de travailler lors de la réalisation du gâteau.

Il ne devra **uniquement** que guider et conseiller.

**Les binômes seront tirés au sort 1 heure avant le départ du concours**, ce qui laissera du temps pour échanger et être conseillé avant l'épreuve.

## **ARTICLE 4 : déroulement et durée de l'épreuve**

Les candidats retenus auront 1h30 pour réaliser leurs desserts devant le public le samedi 28 octobre 2023 à la Fabrique Normant de Romorantin (les horaires seront indiqués sur la convocation suite à la présélection). Le dessert présenté devra être « LE CAFÉ GOURMAND » pour 6 personnes. Aucune préparation préliminaire ne sera tolérée. Les desserts devront être réalisés sur place durant le concours.

- . Le dressage s'effectuera sur un support adapté à la réalisation, prêt à envoyer pour la dégustation par le jury.
- . Les candidats seront convoqués une heure avant le début du concours (entretien avec le professionnel).
- . Le tirage au sort des binômes et des postes de travail seront effectués avant le début du concours.
- . Le port d'un tablier est obligatoire.
- . Les candidats retenus auront 1 h 30 pour préparer leurs desserts devant le public.
- . Il est formellement interdit aux candidats de recevoir des conseils ou de communiquer avec le public durant le concours, sous peine de disqualification. Seul le professionnel accompagnant le conseillera.

## **ARTICLE 5 : notation**

Le dessert proposé sera jugé selon les critères suivants :

Notation sur 100 points :

Exécution du binôme	/ 30 points (15x2)
Présentation	/ 30 points
Dégustation	/ 30 points
Originalité des recettes	/ 10 points

## **ARTICLE 6 : jury**

Le Jury sera composé de Philippe Urraca, Meilleurs Ouvriers de France pâtisseries et de bien d'autres personnalités de la cuisine et de la gastronomie. Le concours se déroulera sous le contrôle des Maîtres SENTUCQ - TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin.

**LES DECISIONS SERONT SANS APPEL.**

## **ARTICLE 7 : résultats et récompenses**

La proclamation des résultats et la remise des prix auront lieu publiquement, **dès la fin du concours** (*l'heure et le lieu seront indiqués sur la convocation après sélection*).

**De nombreuses récompenses pour les 3 premiers lauréats.** Les résultats paraîtront dans la presse.

## **ARTICLE 8 : responsabilité**

Toutes photographies des candidats et de leurs pièces pourront être utilisées sur le site internet des Journées Gastronomiques de Sologne ([www.romorantin.fr/igs](http://www.romorantin.fr/igs)), par les médias ou tout autre

# CONCOURS AMATEUR DUO

## « LE CAFÉ GOURMAND »

A retourner dûment complété et accompagné de la recette  
Avant le samedi 1er octobre 2023 à :

JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE  
13 rue du tour de la Halle  
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

Courriel : [jgs@romorantin.fr](mailto:jgs@romorantin.fr)

### CANDIDAT

Date de naissance :

Age :

NOM :

Prénom :

Adresse :

CP

Ville :

Tél :

Email :

### Rappel

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je souhaite participer au concours « AMATEUR DUO 2023 ».

A .....

Le.....

Signature :

