



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



1^{er} Trophée des ARTS BOULANGERS Parrainé par VALRHONA et la ville de Romorantin

Les **JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE**, organisent, pour la première fois, un concours **ARTISTIQUE** devant le public **mettant en valeur le métier de la boulangerie**.

Les candidats concourent le **dimanche 29 octobre 2023 à la Fabrique Normant de Romorantin de 10h à 15h** (5 heures de travail devant le public).

Le trophée se déroulera au **Centre d'Exposition Fabrique Normant – Romorantin** lors de la 46^{ème} Edition des Journées Gastronomiques de Sologne

Les candidats sélectionnés devront présenter au jury une pièce artistique en pâte à pain sur le **thème du cinéma** qui servira de support à une création en viennoiserie à base de chocolat avec notre partenaire **VALRHONA**

Le concours est ouvert à :

- tous les artisans, professionnels et salariés. Une seule participation par boulangerie pâtisserie .
- Les candidats auront à leur disposition les locaux et le gros matériel présent, tout le petit matériel restera à la charge du candidat.

1) **INSCRIPTION (le droit d'inscription est gratuit) :**

Les candidats devront adresser leur inscription à l'aide du **Bulletin de Participation** ci-après, accompagné des **fiches recettes et photos** demandées à l'adresse mail suivante :

**Journées Gastronomiques de Sologne
13, rue du Tour de la Halle
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY
jgs @romorantin.fr**

La **date limite du dépôt des candidatures est fixée au 1^{er} octobre 2023** et chaque candidat recevra une confirmation.

Chaque candidat devra donc adresser par mail **1 Fiche Recette Détaillée de la viennoiserie**
Cette Fiche recette devra être accompagné de **photos** du produit fini et des étapes de fabrication.

Sont formellement interdit dans la composition de la viennoiserie:

- Tous les colorants E...

Sont autorisés :

- Les colorants naturels sans E dans leur composition
- Les couleurs issus des légumineuses et plantes
- Tous parfums naturels .

2) LE FINAL :

VIENNOISERIE

Le jour du trophée , le candidat devra fournir un dossier avec :

- Nom de sa viennoiserie
- Réalisation avec la liste des ingrédients et des quantités.

Les candidats devront réaliser chez eux une **viennoiserie à base de chocolat en partenariat avec VALRHONA sur le thème du cinéma (en osmose avec la pièce artistique)** et venir avec 12 pièces lors de la finale qui devront **peser entre 80 et 90g cuit.**

1 qui servira pour la présentation sur la pièce artistique et les autres qui seront présentées au jury et dégustées .

PIECE ARTISTIQUE

Au sein du salon de Romorantin à la Fabrique Normant de Romorantin , et dans le temps imparti (5 heures) de 10h00 à 15h00 dimanche 29 octobre 2023 , les candidats réaliseront la finition de leur pièce artistique.

Ils réaliseront donc sur place les différents collages de chaque élément qui auront été fabriqués au préalable chez le candidat. Chaque élément doivent être impérativement en pièce détachés et non montés sous peine de disqualification .

Le collage est assuré avec une colle alimentaire.

La pièce devra tenir au moins une heure après la fin de l'épreuve pour que le jury puisse l'apprécier quel que soit le mode de collage.

L'utilisation de colorants alimentaires est autorisée en respectant le nuancier ci-dessous (couleurs naturelles du pain obtenues par différentes techniques).Les couleurs intermédiaires du nuancier sont autorisées.



Le socle qui servira à recevoir la pièce artistique ne devra pas dépasser 20cm de hauteur sur 60 cm au carré et devra être réalisé en pâte à pain.

Celui-ci devra arriver sur le lieu du concours brut et sera décoré sur place.

Sont autorisés pour l'ensemble du travail toutes les pâtes :

Levées, séchées, cuites, sculptées, moulées, à maquette.

Aucune armature n'est autorisée, le pastillage et les accessoires sont interdits.

La hauteur de la pièce artistique ne devra pas dépasser 1M hors socle.

3) LES CONDITIONS GÉNÉRALES DU CONCOURS :

Le transport jusqu'au concours ainsi que les déplacements internes dans la ville de Romorantin resteront à la charge des candidats.

-L'hébergement sera pris en charge par l'organisation des Journées Gastronomiques de Sologne pour une nuitée, petit déjeuner inclus.

1 fiche d'hébergement sera à remplir et à joindre par le candidat lors de son inscription finale.

Le repas du midi sera pris en charge par l'organisation et aura lieu sur place.

L'organisation ne sera pas responsable des incidents survenus sur le trajet ou dans l'enceinte du salon.

Toutes les photographies des candidats et de leurs réalisations pourront être utilisées sur le site internet , ainsi que sur tous les supports de communications que possède l'organisation et leurs sponsors présents lors de l'événement, ainsi que par les médias, ou tout autre support publicitaire.

Il est à noter que les candidats ne pourront prétendre à en tirer une quelconque rémunération ou contrepartie.

Le Comité d'organisation se réserve le droit d'apporter des modifications dictées par des circonstances ou cas de force majeure. Il se réserve le droit d'annuler purement et simplement le concours. Les candidats en seront informés par e-mail.

4) LE JURY :

Les critères de notation :

Les critères de notation sur 200 points :

Viennoiserie : (5 points de pénalité en cas de poids +-5g)

- Aspect visuel et respect du thème 25 points
- Goût 25 points

Pièce artistique :

- Aspect visuel et respect du thème 100 points
- Travail du candidat 25 points
- Originalité 25 points

⚠ La décision du jury sera sans appel

remise de prix et récompenses:

L'heure de la remise de prix sera donnée sur l'accusé de réception une fois l'inscription terminée.

Elle sera accompagnée du verre de l'amitié.

La tenue professionnelle sera obligatoire lors de la remise de prix.

Les candidats seront tous récompensés.

(**Trophée**, lots, coupes, médailles, diplômes) et chèques soit :

-	1^{er} PRIX	1500€
-	2^{ème} PRIX	700€
-	3^{ème} PRIX	300€

| **△ Les candidats s'engagent à respecter les conditions du règlement**



BULLETIN D'INSCRIPTION du Trophée des ARTS BOULANGERS

CANDIDAT	RAISON SOCIALE ou EMPLOYEUR
NOM :	Raison Sociale :
Prénom :	Activité :
Adresse :	Adresse :
.....
CP :	CP :
Ville :	Ville :
Date de naissance :	Responsable :
Age :	Site internet :
 :	 :
 :	 :

Quelles sont les dimensions de la pièce présentée ?

Hauteur de la pièce : 1mètre maximum (hors socle)

La hauteur de la pièce artistique ne devra pas dépasser 1M hors socle.

Le socle ne devra pas dépasser 20cm de hauteur sur 60 cm au carré.

Le non-respect des dimensions pourra être une cause de mise hors-concours.

Il est impérativement demandé aux participants de se présenter en tenue professionnelle pour la remise de prix

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je désire participer au **Trophée des ARTS BOULANGERS**, concours artistique 2023 de réalisation d'une PIÈCE EN PAINS et Viennoiserie devant le public.

A :

Signature :

Le :



Demande de réservation hôtelière

TROPHEE des ARTS BOULANGERS

Afin de pouvoir vous réserver le meilleur accueil, merci de bien vouloir **compléter et retourner** cet imprimé à l'adresse suivante **avant le 1^{er} octobre** :

Journées Gastronomiques de Sologne
13, rue du tour de la halle
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

A réception de votre demande, nous vous adresserons une confirmation de votre hébergement sur laquelle seront indiquées les coordonnées de l'hôtel retenu.

Quelle que soit la durée de votre séjour, **notre organisation ne prendra en charge qu'une nuitée avec petit déjeuner** (la nuit supplémentaire sera à votre charge).

Raison sociale / Nom et prénom :

.....

Adresse :

.....

Tél. : Courriel :

HEBERGEMENT et PETIT DEJEUNER

Nom(s) et prénom(s) à indiquer à la réception :

Type de chambre à réserver :

- Chambre simple
- Chambre double
- Chambre twin (2 lits simples)

Dates d'arrivée et de départ :

Dusoir, au matin

Dusoir, au matin

Dusoir, au matin

Fait à :

Le :

Cachet et Signature :