



**7<sup>ème</sup> CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE**  
« Pré-desserts et Desserts à l'assiette »

**SAMEDI 12 MARS 2022**

Le Grand Marché des AOC-AOP-IGP  
Parc Ainterexpo/ Bourg-en-Bresse

[Concours ouvert uniquement aux professionnels]  
POUR PLUS D'INFORMATIONS CONSULTER LE REGLEMENT SUR NOTRE SITE  
INTERNET : <http://www.sensibilite-gourmande.fr/>

# REGLEMENT DU CONCOURS

## **Article 1 : Objet**

Ce concours a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution de la gastronomie dans la préparation des desserts à l'assiette.

## **Article 2 : Inscription**

Chaque candidat devra envoyer sa candidature **avant le Dimanche 06 février 2022** à Martial LECOUTRE : [lecoutremartial38@gmail.com](mailto:lecoutremartial38@gmail.com)  
Responsable de la commission chargée du **7<sup>EME</sup> CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE**.

Chaque candidature devra être accompagnée :

- d'une lettre de motivation
- d'un CV
- de quelques photos récentes de réalisations

Les membres de la commission se réuniront le **08/02/2022** pour sélectionner les 6 candidats retenus pour le **7<sup>EME</sup> CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE**. Leur décision sera sans appel.  
Un courrier ou un email informera chacun des candidats de la décision du jury.

## **Article 3 : Droit à l'image**

L'association SENSIBILITE GOURMANDE, et ses partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes réalisées dans le cadre de cet évènement, pour la promotion du concours **CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE**.

## **Article 4 : Dotations**

Les prix remis aux participants seront :

1<sup>er</sup> Prix : TROPHEE  
DIPLOME  
1 Stage chez Valrhona  
1 chèque de 800€  
Divers lots de nos partenaires

2<sup>eme</sup> Prix : TROPHEE  
DIPLOME  
1 chèque de 400€  
Divers lots de nos partenaires

3<sup>eme</sup> Prix : TROPHEE  
DIPLOME  
1 chèque de 200€  
Divers lots de nos partenaires

Pour les autres candidats : divers lots de nos partenaires.

## **Article 5 : Réalisations à produire**

- **THEMES : « AUTOUR DU MARRON » pour les présdesserts et « LIBRE » pour les desserts.**
- **REALISATIONS :**

Chaque candidat devra réaliser :

- **6 pré desserts** identiques en rapport au thème imposé (« Autour du marron », si possible Marrons IMBERT), poids conseillé entre 30g et 50g.  
Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle fournie par le candidat.**
- **6 desserts de restaurant** identiques, libres, poids conseillé entre 80g et 140g.  
Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle fournie par le candidat.**

- **CHOIX DES INGREDIENTS :**

Selon leurs créations, les candidats devront le plus possible utiliser les produits des partenaires de l'association :

**VALRHONA / Marrons IMBERT / SICOLY / DEBICFrance / PCB / PATISS France PURATOS.**

Toutes les matières utilisées pour la réalisation des desserts devront être comestibles.  
Toutes les fournitures des produits utilisés devront être apportées par les candidats.  
Seuls les recettes du pré dessert pourront être amené toute réalisée afin qu'il vous reste que le montage à faire sur place.

Les recettes du dessert pourront être pré-pesées.

Les recettes devront être obligatoirement envoyées dactylographiées (*logiciel de traitement de texte*) la semaine avant le concours.

**NOTE : Une seconde tenue professionnelle propre est obligatoire pour la remise des prix.**

## **Article 6: Déroulement de l'épreuve**

- **LIEU : Le Grand Marché des AOC-AOP-IGP**  
Parc Ainterexpo  
25 Avenue du Maréchal Juin 01000 **Bourg-en-Bresse**  
*Badge d'accès et carte parking fournis par nos soins pour les candidats.*

- **DATE : SAMEDI 12 MARS 2022**

- **PLANNING :**

**Temps d'épreuve :** 3h00 pour chacun des 6 candidats.

**7H00 :** Arrivée des 3 premiers candidats (N° 1,2 et 3) et tirage au sort des box.

**11h45 :** Arrivée des 3 prochains candidats (N° 4,5 et 6) et tirage au sort des box.

Installation du poste par chaque candidat 30 minutes avant le début de son travail.

- **Horaire de travail et d'envoi :**

Numéros de candidats	Épreuve	Présentation Pré desserts	Présentation Desserts	Restitution Box propre et rangé
1	8h00/11h00	10h52	11h00	11h45
2	8h15/11h15	11h07	11h15	12h00
3	8h30/11h30	11h22	11h30	12h15
4	13h00/16h00	15h52	16h00	16h45
5	13h15/16h15	16h07	16h15	17h00
6	13h30/16h30	16h22	16h30	17h15

**ATTENTION** : La présentation des pré-desserts et des desserts doivent être envoyé aux heures très précises. Tout retard de plus d'une minute entraînera des points de pénalités, au-delà de 5 min de retard, le candidat devra passer son tour pour envoyer.

Un « Responsable temps » sera présenter au début du concours à chaque candidat et sera le seul à avoir autorité pour les envois ou pour renseigner les candidats sur le temps restant.

**Les résultats seront proclamés à 17H30.**

## **Article 7 : Critères de notation**

Note de travail : 60 pts

Note de présentation : 120 pts

Note de dégustation : 80 pts

Soit un total de 260 pts

## **Article 8 : Equipements**

Matériel par box :

- 1 four ventilé à gaz/pers
- 1 robot Mélangeur/pers
- 2 plaques de cuisson Gaz/pers
- 1 table Inox 1.80 mètre + 1 table annexe 1 mètre/pers
- 1 échelle de stockage format 40/60 hauteur 1.80 mètre.

Matériel Commun :

- 1 armoire réfrigérée à partager
- 1 surgélateur à partager

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : Casseroles, fouet, moule, louche, plat, plaque à induction, balance, couteau...

Tout le matériel apporté par le candidat est sous sa propre responsabilité.

Chaque candidat devra travailler en tenue professionnel face au public, dans le but de montrer son savoir-faire.

A la fin du concours, le candidat s'engage à laisser son box en parfait état de propreté sous peine de pénalités.

## **Article 9 : Jury 2022**

Le Jury sera composé de professionnels de renoms ainsi que des représentants de nos différents partenaires.



### **INFORMATIONS PRATIQUES** **Commission d'organisation du concours**

- **PRESIDENT DE L'ASSOCIATION SENSIBILITE GOURMANDE :**  
Patrick CASULA, Tel: 06.45.12.33.67 / [patrick.casula@wanadoo.fr](mailto:patrick.casula@wanadoo.fr)
- **SECRETAIRE DE L'ASSOCIATION SENSIBILITE GOURMANDE :**  
Franck JOUVENAL, Tel: 06.52.77.51.34 / [franck@jouvenal.fr](mailto:franck@jouvenal.fr)
- **PRESIDENT DE LA COMMISSION :**  
Martial LECOUTRE , Tel : 06.68.33.22.98/ [lecoutremartial38@gmail.com](mailto:lecoutremartial38@gmail.com)
- **MEMBRES DE LA COMMISSION :**  

Stéphane ARRETE	Florian GATTO
Michel BARDON	Nicolas GUILLAUME
Patrick CASULA	Franck JOUVENAL
Thierry COURT	Martial LECOUTRE
Anthony FRESNAY	Cédric PERRET
Eric WERBAUWEDE	Baptiste SIRAND
Valentin ROBERT	Guillaume FLOCHON
Raphaël ROUX SIBILON	Christian JOSSERAND
Gauthier CHAFFARD	

Site web de l'association : [www.sensibilite-gourmande.fr](http://www.sensibilite-gourmande.fr)



## COURRIER DE CANDIDATURE

A retourner par email à **MARTIAL LECOUTRE, Président de la Commission du 7<sup>ème</sup> CHALLENGE SENSIBILITE GOURMANDE** et professeur de pâtisserie à l'IMT Grenoble.

Tél : 06.68.33.22.98

Email : [lecoutremartial38@gmail.com](mailto:lecoutremartial38@gmail.com)

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

NUMERO DE TEL :

NUMERO DE PORTABLE :

EMAIL :

PARCOURS PROFESSIONNEL :

CV comprenant des expériences, si possible, en restaurant gastronomique. – à joindre

Photos de vos réalisations ou desserts, dont vous êtes le plus fier. – à joindre