



TROPHEE DE LA CUILLÈRE D'OR « PATISSERIE » 2024

RÈGLEMENT

ARTICLE 1 : ORGANISATION

La Cuillère d'Or représentée par sa fondatrice Marie SAUCE, sise au 13 rue de la Barre Nouvelle, 93170 Bagnole, organise le Trophée de la Cuillère d'Or « Pâtisserie ». La finale Internationale se tiendra le 6 Novembre 2024 au sein de la Chocolate Academy™ France, siège historique de la marque Cacao Barry®, à Hardricourt. Le trophée « Pâtisserie » de la Cuillère d'Or est organisé tous les deux ans.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

• 2.1 Conditions d'Inscription

Ce concours est réservé aux femmes. Chaque candidate devra être majeure et personnellement assurée en responsabilité civile. Il présente 2 catégories de compétitrices : - Catégorie Amatrices- Catégorie Professionnelles

Ne peuvent participer à l'édition 2024, les lauréates de chaque catégorie 2022

• 2.2 Données des Participantes

En application de la loi « informatique et libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, les participantes disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'association organisatrice pendant la durée du trophée.

• 2.3 Dossier d'inscription

Les éléments du dossier d'inscription sont pour les deux catégories :

- Bulletin d'inscription daté et signé – Coordonnées complètes de l'employeur - 1 CV complet, détaillé et à jour au moment de l'inscription - Nom de la recette - Nom, prénom et téléphone du chef pâtissier (pour les professionnelles) - Bon d'économat - Fiche technique de progression - Justification de la recette (25 lignes maximum) - Photo du plat en entier, format photo 10cmx15cm de bonne qualité couleur photo

ARTICLE 3 : SELECTION DES CANDIDATES

Le Comité d'organisation se réunira le 8 Mars 2024 afin de sélectionner les 6 finalistes de chaque catégorie sur l'appréciation du dossier technique. L'inscription doit se faire avant le 31 décembre 2023 et Le dossier complet doit être envoyé par courrier ou par mail avant le 31 Janvier 2024, cachet de la poste faisant foi, à Marie SAUCE BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnole – France. Tout dossier incomplet sera rejeté. La recette doit être dactylographiée, détaillée et explicite. Les bons d'économat doivent être précis et la photo de présentation de bonne qualité.



ARTICLE 4 : DEROULE DE LA FINALE

• 4.1 Epreuve

Chaque candidate dispose de 2h30 pour réaliser un dessert identique dressés sur assiettes pour 8 personnes, sur le thème « Nous ne sommes pas des tartes ». Ce dessert doit être le plus créatif possible et doit être composé au minimum de 3 produits de la gamme de notre partenaire BARRY CALLEBAUT, à choisir parmi la liste ci-dessous ainsi que d'un produit mystère qui sera fourni sur place le jour des épreuves :

Chocolats de couverture noir :

Chocolat de couverture noir Equateur 76% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Saint-Domingue 70% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Tanzanie 75% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Mexique 66% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Inaya™ 65% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Ocoa™ 70% Cacao Barry®

Chocolats de couverture lait :

Chocolat de couverture lait Alunga™ 41% Cacao Barry®
Chocolat de couverture lait Ghana 40% Cacao Barry®
Chocolat de couverture noir Papouasie 35% Cacao Barry®

Chocolats blancs :

Chocolat blanc Zéphyr™ 4% Cacao Barry®
Chocolat Zéphyr™ Caramel 35% Cacao Barry®

Pralinés :

Praliné Amandes/Noisettes 50% Cacao Barry®
Praliné Pistaches 70% Cacao Barry®

Poudres de Cacao :

Poudre de Cacao Extra Brute Cacao Barry®
Poudre de Cacao Plein Arôme Cacao Barry®
Poudre de Cacao Décor Cacao Cacao Barry®
Poudre de Cacao Noir Intense Cacao Barry®
Poudre de Cacao Légère 1% Cacao Barry®
Poudre de Cacao Nature Fruitée Cacao Barry®

Décorations :

Micro-copeaux Mona Lisa® (noir, lait, blanc, caramel)
Treillis en chocolat noir Mona Lisa®
Crispearls Mona Lisa® (noir, lait, blanc, caramel, ruby)



Autres décorations saisonnière surprises selon nouveautés

Les candidates auront à disposition un panier identique fourni par l'organisation composé de :

- Farine de blé T55 : 1kg
- Sucre Semoule : 1 kg
- Beurre doux : 1kg
- Lait 1/2 écrémé : 1l
- Crème liquide UHT : 1l
- Crème épaisse : 500grs
- Œufs : 12 pièces

– Les fonds de tarte doivent être réalisés sur place.

En outre, **chaque candidate aura la possibilité d'apporter 1 à 3 ingrédients supplémentaires de leurs choix** à la condition que ces produits respectent le développement durable et la saisonnalité - Tout le contenu de l'assiette doit être comestible

Les assiettes de présentation sont fournies par l'organisation.

Chaque candidate devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine dès la fin de l'épreuve.

• 4.2 Thème

Le Thème 2024 du Trophée de la Cuillère d'Or Pâtisserie est : « Nous ne sommes pas des tartes »

4.3 Attribution des postes et ordre de passage

Pour chaque candidate l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort.

A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidates est déterminé par tirage au sort.

• 4.4 Matières premières

Les produits frais seront fournis le jour de l'épreuve par notre partenaire BARRY CALLEBAUT. Les autres produits nécessaires à la réalisation des recettes imposées par le thème du concours seront à apporter par les candidates, non préparés. Toutes préparations préliminaires excepté les épluchages, et, le cas échéant celles autorisées par le comité d'organisation seront retirées par le comité avant le début de l'épreuve. Seuls devront être respectés les partenaires du Trophée 2024 qui fourniront le nécessaire à la bonne réalisation de leur recette.

• 4.5 Matériel autorisé

Les candidates sont autorisées à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'elles jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume d'1m3, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation. Un kit « pâtisserie » sera mis également à la disposition par le partenaire matériel, le détail sera communiqué à chaque finaliste.



ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

• 5.1 Jury

Le jury est constitué par catégorie de : - 1 président - 1 commissaire - 5 jurés « technique » - 8 jurés « dégustation » Tous les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés, Présidents d'Associations Gastronomiques. Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury et la Fondatrice du concours ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

• 5.2 Barème de notation

Chaque candidate sera jugée sur les critères suivants :

Jury technique

1. Tenue professionnelle complète et organisation du poste de travail, 15 pts
2. Hygiène et Remise en état du poste de travail 15 pts
3. Technicité du travail 25 pts
4. Respect du Thème Imposé 25 pts
5. Valorisation des denrées, gestion des déchets 10 pts
6. Respect de la fiche technique 10 pts
7. Comportement candidate 10 pts

TOTAL 110 pts

Jury Dégustation

1. Respect du thème 20 pts
2. Harmonie 10 pts
3. Goût 30 pts
4. Présentation/Créativité de la Recette 40 pts

TOTAL 100 pts

• 5.3 Pénalités de retard

Chaque candidate recevra une pénalité de 5 points par juré et par minute de retard à l'envoi du dessert.

• 5.4 Les candidates devront avoir une hygiène irréprochable, en passant par une hygiène des mains (lavage de mains plusieurs fois), nettoyage des surfaces et du plan de travail. Le plan de travail devra être nettoyé et rangé à la fin de la compétition.



ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix des présidents du jury qui tranchera. La remise des prix aura lieu le 7 Novembre 2024 à 18h00 sur le salon EQUIPHOTEL à Paris Porte de Versailles en présence des membres du jury, du comité organisateur, de personnalités des métiers de bouche et de la presse. Chaque candidate devra être en tenue professionnelle complète sans aucun signe distinctif. La veste pour la cérémonie sera remise par l'organisation. Un cocktail suivra la cérémonie.

Prix attribués Catégorie « Professionnelle » et Catégorie « Amatrice »

Première lauréate de chaque catégorie :

- 1 chèque de 1000 euros
- Trophée Cuillère d'Or Professionnelle et Trophée Cuillère d'Or Amatrice
- Diplôme
- Cadeaux des différents partenaires

Seconde lauréate de chaque catégorie :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 500 €
- Cadeaux des différents partenaires

Troisième lauréate de chaque catégorie :

1 diplôme 1 chèque de 300 €
Cadeaux des différents partenaires

ARTICLE 7 : RESPONSABILITES

Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidates. Le Comité d'Organisation prendra toutes les mesures sanitaires nécessaires en fonction de l'évolution de la pandémie afin d'accueillir les candidates dans les meilleures conditions et dans le respect des gestes barrières. Il est demandé à toutes dans la mesure du possible de prendre également les précautions en vigueur. Aussi, et pour la sécurité de tous, il sera recommandé d'effectuer un test antigénique avant votre venue. Les tests antigéniques de dépistage du COVID-19 sont réalisables sans ordonnance et sont pris en charge intégralement par l'assurance-maladie. Voici la liste des lieux de dépistage géolocalisés par le Ministère de la Santé : <https://www.sante.fr/cf/carte-depistage-covid.html> Le comité organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours. Les candidates ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms, de leurs recettes et de toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours de la Cuillère d'Or. Le cas échéant elles devront aviser le comité organisateur d'une exploitation médiatique ou publicitaire réalisée par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisation, pour autorisation éventuelle.



ARTICLE 8 : DIVERS

• 8.1 Prise en charge des candidates

Les organisateurs prendront en charge les frais de déplacement et d'hébergement des candidates si besoin, sur la base suivante : Frais auto sur justificatifs (essence, péages, parkings) Ou Train /avion sur une base de 100 euros maximum par candidate. Hôtel la veille et le jour du concours Les accompagnants ne seront pas pris en charge.

• 8.2 Droit à l'image

En participant au Trophée de la Cuillère d'Or chaque participante cède gracieusement à l'organisation le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du trophée. De plus, chaque candidate devra aviser l'association organisatrice dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'association organisatrice pour autorisation éventuelle.



**BULLETIN D'INSCRIPTION
TROPHÉE PÂTISSERIE 2024
A retourner au plus tard le 30 novembre 2023**

CATEGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE (rayer la mention inutile)

Nom : _____

Prénom : _____

Date de Naissance :/...../.....

Adresse personnelle

Tél : _____

E-mail : _____

POUR LA CATÉGORIE PROFESSIONNELLE :

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :

Nom et téléphone du chef pâtissier ou chef de cuisine :

Je, soussignée, certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les conditions du règlement du Trophée la Cuillère d'Or.

Fait à :

Le

Signature :



TROPHÉE PÂTISSERIE 2024
A retourner au plus tard le 31 janvier 2024

RECETTES ET JUSTIFICATIONS

CATÉGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE
(rayer la mention inutile)

Nom de la candidate : _____

Nom du Dessert :

Justification de la recette :



TROPHÉE PÂTISSERIE 2024

A retourner au plus tard le 31 janvier 2024

FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION ENTRÉE

CATÉGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE

(rayer la mention inutile)

Joindre une photo du plat



TROPHÉE PÂTISSERIE 2024

A retourner au plus tard le 31 janvier 2024

BON D'ÉCONOMAT

CATÉGORIE : AMATRICE PROFESSIONNELLE
(rayer la mention inutile)