

Rest'hotel & Métiers de Bouche
CLERMONT-FERRAND GRANDE HALLE >22.23 MARS 2020

CONCOURS

DU "PIQUENCHAGNE"

Organisé par la société **MAGPRA** et la **Minoterie ROCHE**

LUNDI 23 MARS 2020

Salon **RESTO'HOTEL**
& métiers de bouche

Clermont-Ferrand
GRANDE HALLE D'Auvergne



REGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 Présentation du concours

La minoterie Roche, Moulin des joncs 03240 TREBAN et la société MAGPRA, ZA Le Larry D707 03400 TOULON-SUR-ALLIER organisent un concours du Piquenchâgne, réalisation d'une pâtisserie améliorée du Piquenchâgne.

Le Piquenchâgne est une pâtisserie bourbonnaise traditionnelle, à base de poires, une forme de pâté aux poires.

À l'origine, le Piquenchâgne était une galette de pâte à pain, ou une brioche, dans laquelle des poires étaient fichées, la queue vers le haut (d'où le nom de ce dessert). Avec le temps, la recette a connu de nombreuses variantes et raffinements. Aujourd'hui, elle comporte en général une garniture intérieure à base de poire ; On utilise souvent de la pâte feuilletée ou de la pâte brisée au lieu d'une pâte de type pâte à pain.

Votre mission réaliser un Piquenchâgne pour 5 personnes visuellement et gustativement agréables.

Vous aurez donc à faire cette pâtisserie en utilisant les produits ci-dessous (nous n'avons pas indiqué volontairement les proportions) :

- poire ;
- eau ;
- sucre ;
- citron ;
- pâte brisée ou pâte feuilletée ;
- crème ;
- garniture à la poire ;
- farine tamisée ;
- lait froid ;
- beurre ;
- sel ;
- sucre ;
- 3 œufs ;
- crème fleurette ;

Une présélection sera effectuée avant l'épreuve finale du lundi 23 mars 2020 à la Grande Halle lors du salon RESTO'HOTEL. 6 candidats seront sélectionnés pour concourir ce jour.

Délibérations et remise des prix le jour de la finale du concours.

1^{er} prix : 700 €

2^{ème} prix : 400 €

3^{ème} prix : 200 €

Article 2 Modalités et conditions

Conditions d'éligibilité : être professionnel en boulangerie-pâtisserie (salarié, dirigeants, en formation du brevet professionnel).

Pas de limite d'âge.

Les inscriptions seront ouvertes à partir du 1^{er} janvier 2020.

Les candidats intéressés enverront un mail aux adresses suivantes :

- V.laurent@minoterieroche.com
- kdasilva@magpra.com
- C.fernandes@minoterieroche.com

Le mail devra comporter obligatoirement les éléments suivants:

- Fiche d'inscription et attestation ;
- Photocopie d'une pièce d'identité ;
- Photographie de la viennoiserie ;
- Les ingrédients (quantités pour chacun) ;
- Temps de préparation ;
- Coût de revient de la réalisation ;
- Poids de la réalisation ;
- Prix de vente public ;

Article 3 Présélection

La finale du concours du Piquenchâgne aura lieu le lundi 23 mars 2020.

Une présélection sera effectuée auparavant :

- ❖ Les candidats doivent obligatoirement avoir un lien professionnel avec l'activité de boulangerie-pâtisserie.
- ❖ **Les dossiers doivent être impérativement retournés avant le 21 février 2020 uniquement par mail.**

- ❖ Un dossier incomplet ne pourra être accepté.
- ❖ Au-delà du 21 février 2020 aucune modification ne pourra être effectuée sur la recette.
- ❖ Seront retenus 6 candidats maximum pour le concours du lundi 23 mars 2020.
- ❖ Les qualités techniques, économiques et esthétiques de la proposition de Piquenchâgne présentée seront jugées lors de la présélection.
- ❖ ***La présélection aura lieu le lundi 02 mars 2020, celle-ci sera effectuée par les organisateurs avec les mêmes critères de notation que le jour de l'épreuve (cf article 6)***
- ❖ En cas d'égalité, les notes de goût et d'esthétisme feront la différence.
- ❖ ***les candidats seront informés des résultats de la présélection semaine 10.***
Ainsi que de leur ordre de passage pour la journée du lundi 23 mars 2020.

Article 4 Epreuve

L'épreuve se déroulera lundi 23 mars 2020, sur l'espace réservé aux concours sur le stand MAGPRA/Minoterie ROCHE.

Les candidats doivent se présenter 10 minutes avant l'horaire de passage en tenue professionnelle.

La recette doit être présentée avant la mise en œuvre de la pâtisserie.

Les candidats arriveront avec leur pâton, préparation et petits matériels.

Une seule réalisation sera présentée.

La durée de l'épreuve comprend la réalisation et la cuisson de la pâtisserie.
Celle-ci sera de 1h00.

La présentation après cuisson devra comporter sur une étiquette où figureront :

- le nom de la pâtisserie
- les ingrédients
- le poids de la pâtisserie
- son prix de vente

Le candidat aura libre choix pour la mise en valeur de ses réalisations.

Horaires de passage :

- 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} candidats : 10H00
- 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} candidats : 11h30

Après la cuisson de toutes les réalisations, les candidats auront le libre choix pour la présentation de leurs produits.

Article 5 Le matériel à disposition

Matériel mis à disposition par les organisateurs du concours :

- Four à soles
- Point d'eau
- Plaque vitrocéramique
- Casserole
- Cul de poule
- Chambre de fermentation

Article 6 Notation de l'épreuve du lundi 23 mars 2020

Le jury sera composé d'un président et de 4 jurés, tous issus obligatoirement des Métiers de Bouche dont 3 membres de la confrérie du Piquenchâgne.

Le président veillera au bon déroulement de l'attribution des notes et seul apte à juger tout litige.

Il sera garant de l'intégrité des jurés, et pourra lui-même attribuer des notes.

Le jury notera les réalisations en fonction de différents critères :

Critères de notation	Nombre de points
Goût	/30
Esthétisme	/30
Tenue lors de la consommation et transport	/10
Coût de revient	/10
Dégustation, mélange des saveurs	/10
Cohérence nutritionnelle	/10

En cas d'égalité les notes d'innovation et de dégustation feront la différence.

Article 7 Délibérations et remise des prix

La délibération du jury et la remise des prix aura lieu le jour même du concours, lundi 23 mars 2020, à partir de 15H00.

Article 8 Utilisation de l'image

Les organisateurs du concours se réservent le droit d'utiliser photographies, film, recettes, pour la promotion du concours.

Les participants et jurés du concours s'engagent à céder tout droit à l'image qui permettrait de communiquer autour du concours, ainsi que sur les recettes réalisées pendant le concours.

Article 9 Responsabilité

Les organisateurs du concours du Piquenchâgne déclinent toute responsabilité en cas de casse, de perte, de vol ou d'accident pendant le déroulement du concours.

Cependant il est important que les jurés et les candidats soient assurés pendant le concours.



FICHE D'INSCRIPTION

Nom

Prénom.....

Raison sociale.....

Adresse.....

Téléphone.....

Adresse mail.....

Participe au concours du Piquenchêne amélioré

Joindre l'attestation sur l'honneur

Reconnait avoir pris connaissance du règlement du concours et s'engage à le respecter, ainsi que la moralité et la discipline du fait que le concours se déroule devant un public et s'engage à n'exercer aucun recours contre les organisateurs.

à, le.....

Signature du participant

Cachet de l'entreprise



ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné (e).....certifie sur l'honneur, me
présenter au concours du Piquenchêne avec une réalisation améliorée.

à,le

Signature du participant