



PH. GARDETTE CONSEILS



**60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES
DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON**



Samedi 17 Septembre 2011

**THÈME 2011 :
LA TRUITE - LA GASTRONOMIE RESPONSABLE
DÉVELOPPEMENT DURABLE**

RÈGLEMENT

Sous l'œil vigilant de Maître GALY, Huissier de Justice

Avec le soutien de

L'Ordre Culinaire International
Les Disciples d'Escoffier
Les Cuisiniers Français
La Confrérie de la Marmite d'Or
Ordre des Maîtres Confituriers de France

Le Club International des Toques Blanches
Le Panache d'Or de la Gastronomie Française
La Compagnie des Toques Gourmandes
Loisirs, Culture et Gastronomie

Philippe GARDETTE,
Directeur des Concours Internationaux Gastronomiques d'Arpajon

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES

DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

Concours organisés en présence d'un huissier

(Sera classé hors concours tout candidat ayant déjà remporté le vase de Sèvres, dans le même Concours)

THÈME 2011 : LA TRUITE - LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

ARTICLE 1

Les 60^{èmes} concours internationaux gastronomiques se dérouleront dans le cadre de la 80^{ème} Foire aux Haricots d'Arpajon du 16 au 18 septembre 2011 sous la Halle historique, Place du Marché à Arpajon (Essonne 91).

ARTICLE 2 : Conditions de participation

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 10 septembre 2011.

Il devra adresser son bulletin de participation par courrier à :

Philippe GARDETTE

Directeur des Concours Internationaux Gastronomiques d'Arpajon

11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE

Pour toutes demandes d'informations :

t 06.07.37.01.15. ☎ 01.49.44.06.92. - Courriel : pg.concours@hotmail.fr

Il lui sera attribué un numéro d'enregistrement ainsi qu'une convocation à présenter à l'entrée de la Halle. Chaque œuvre devra être accompagnée obligatoirement de deux cartes de visite indiquant le titre du concours, le nom, prénom et adresse du candidat et le nom de l'établissement qu'il représente ; l'une de ces cartes sera pour le comité organisateur, l'autre sera placée sur le plat dans la vitrine après proclamation des résultats.

Inscriptions « plat chaud » : 3 septembre 2011.

Le comité de lecture se réunira le 8 septembre pour la sélection des candidats pour le concours Cuisine « Plat Chaud ».

ARTICLE 3 : Dépôt des pièces

Les pièces seront acceptées de 6 h 30 à 8 h le samedi 17 septembre 2011 en présence d'un huissier.

Passées 8 heures, aucune pièce ne sera plus acceptée et aucun candidat admis sous la grande Halle jusqu'à la fin du passage du jury. Tout retard entraînera des points de pénalité ou l'accès à la Halle sera refusé.

La possibilité est donnée aux candidats qui viennent de loin de déposer leur pièce le vendredi 16 septembre entre 16 h et 19 h en présence d'un huissier.

Caution de 50 € au dépôt de chaque pièce qui sera rendue uniquement après 18 h le dimanche 18 septembre, lors de la reprise des pièces.

ARTICLE 4 : Le Jury est souverain

Les décisions du jury sont sans appel. Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession, MOF et Chefs étoilés.

Le Président du Jury et l'huissier auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

ARTICLE 5

Tout signe apparent permettant une reconnaissance du candidat entraînera le déclassement immédiat.
Les pièces pourront être reprises au plus tôt le dimanche 18 septembre après 18 h.

ARTICLE 6

Le comité d'organisation de la Foire aux Haricots décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer aux concours.

ARTICLE 7

Le non-respect du dit règlement sera automatiquement sanctionné.

ARTICLE 8

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre de la Foire aux Haricots.

De plus, les candidats devront aviser l'Organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les Partenaires Officiels ou toutes personnes mandatées par l'Organisateur pour autorisation éventuelle.

ARTICLE 9

La remise des prix aura lieu le **samedi 17 septembre à partir de 16 h**, à la Mairie, Salle des Mariages, en présence de nombreuses personnalités des Métiers de Bouche et de la Presse Professionnelle.

Tous les candidats devront se présenter **en tenue professionnelle complète** (veste, tablier et toque).

A l'issue de cette remise de prix, un cocktail suivra.

Les candidats n'ayant pas de tenue professionnelle n'obtiendront pas leur prix.

ARTICLE 10 : Assurances

Chaque candidat devra être assuré personnellement en Responsabilité Civile. L'Organisateur n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

ARTICLE 11 : Récompenses

Chacun des différents concours se verra attribuer par le Comité d'Organisation, ainsi que par L'Ordre Culinaire International, Les Cuisiniers Français, La Confrérie de la Marmite d'Or, Le Club International des Toques Blanches, Le Panache d'Or de la Gastronomie Française, d'un certain nombre de lots ainsi que par nos différents partenaires et sponsors, Pillivuyt, Métro, Ets Lejeune, Molinel, Pacojet, Le Delas, Dolce Follia, Weinhstephan, Xan, Valrhona, Sens Gourmet, Sélectissime :

1. Vase en porcelaine de la Manufacture de Sèvres offert par le Président de la République Française*
2. Prix offerts par les Sponsors et les différents Partenaires
3. Coupes offertes par les Instances Locales, Départementales et Régionales
4. Haricots d'or, d'argent et de bronze de la Foire aux Haricots
5. Médailles d'or, d'argent et de bronze de la Ville d'Arpajon
6. Diplômes de la Ville et des différents Partenaires

** Ce lot sera attribué à un des Concours dont les pièces représenteront un niveau de qualité suffisant, sur décision du Directeur des concours en concertation avec le Président du jury et de l'huissier. Le jury est souverain dans ses décisions qu sont sans appel. La voix du Président du Jury étant prépondérante.*

Sera classé hors concours, tout candidat ayant déjà remporté, une année précédente, le vase de Sèvres.

Toutes réclamations seront à faire sur place, par écrit, à remettre en mains propres au Président du Jury ou à l'huissier qui remettra un accusé de réception.

Aucune réclamation ne sera admise au-delà du 18/09/2011.

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CUISINE RESPONSABLE

CONCOURS GARNITURE

CONCOURS GARNITURE : Trophée Gabriel Chevrier

Garniture de chevriers.

Un Prix spécial sera remis au candidat ayant réalisé la meilleure garniture de chevriers.

Concours concernés :

- **Cuisine : Plat Chaud** (+ et - 25 ans)
- **Cuisine : Plat Froid** (+ et - 25 ans)
- **Charcuterie Traiteur** (+ et - 25 ans)

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CUISINE RESPONSABLE

CUISINE - 1

2 catégories : + 25 ans et - 25 ans

PLAT CHAUD : Coupe Marcel Bouget

Truite, Escargots et Chevriers obligatoires.

Foie gras, Truffes et Caviar interdits.

Il sera demandé un plat dressé pour la présentation en vitrine froide, sans aucun signe distinctif. Et six portions sur assiettes individuelles chaudes pour la dégustation du jury.

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale. Trois garnitures différentes dont une avec des haricots chevriers, légumes et fruits de proximité.

Plaque électrique et four à disposition.

Toute liberté de présentation est autorisée.

Les critères de notation sont les suivants :

Respect du thème	sur 20	Goût/texture/saveur	sur 50
Décoration des assiettes	sur 20	Justesse des cuissons	sur 20
Originalité de la recette	sur 20	Présentation du plat par le candidat	sur 20
Technicité du travail	sur 20		

Soit un total de 170 points

Sélection sur recette écrite :

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos ainsi qu'une explication du choix de la recette « pourquoi ? comment ? ».

Le plat sera à apporter terminé ou semi-terminé aux horaires qui seront indiqués ultérieurement et individuellement.

Vous disposerez de 45 minutes pour la remise en température, la finition et le décor.

Les inscriptions et fiches techniques devront nous parvenir au plus tard le 3 septembre 2011 pour la sélection du comité de lecture qui se tiendra le 8 septembre.

Les candidats sélectionnés seront prévenus par téléphone à partir du 10 septembre 2011.

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CUISINE RESPONSABLE

CUISINE - 2

+ 25 ans

PLAT FROID :

Prix Francis Trocellier de l'Ordre Culinaire International - Arpajon 2011

Réservé au plus de 25 ans. Les candidats devront justifier de leur âge à la date du concours.

Truite, Escargots + 3 garnitures (dont 1 à base de chevriers), légumes et fruits de proximité.

Le plat sera soumis à dégustation et devra être entièrement comestible.

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale.

Le plat de présentation ne devra pas excéder 60 cm de longueur sur 40 cm de largeur.

Plat sans aucun signe distinctif.

Il est impératif de dresser une partie sur assiette afin de permettre au jury de déguster sans toucher au plat de présentation (truite + escargots + les 3 garnitures).

Toutefois, pour éviter tout subterfuge, la pièce pourra être dégustée à la demande du Président du jury. Tout subterfuge entraînera une disqualification. Foie Gras, Truffes et Caviar interdits.

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos ainsi qu'une explication du choix de la recette avant le 10 septembre 2011.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 20
✓ Mariage des ingrédients	sur 20
✓ Goût/texture/saveur	sur 60
✓ Présentation	sur 20
✓ Originalité de la recette	sur 20

Soit un total de

160 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CUISINE RESPONSABLE

CUISINE - 3

- 25 ans

PLAT FROID : Coupe Victor Michon

Réservé au moins de 25 ans. Les candidats devront justifier de leur âge (moins de 25 ans à la date du concours).

Truite, Escargots + 3 garnitures (dont 1 à base de chevriers), légumes et fruits de proximité.

Le plat sera soumis à dégustation et devra être entièrement comestible.

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale.

Le plat de présentation ne devra pas excéder 60 cm de longueur sur 40 cm de largeur.

Plat sans aucun signe distinctif.

Il est impératif de dresser une partie sur assiette afin de permettre au jury de déguster sans toucher au plat de présentation (truite + escargots + les 3 garnitures).

Toutefois, pour éviter tout subterfuge, la pièce pourra être dégustée à la demande du Président du jury.

Tout subterfuge entraînera une disqualification. Foie Gras, Truffes et Caviar interdits.

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos ainsi qu'une explication du choix de la recette avant le 10 septembre 2011.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 20
✓ Mariage des ingrédients	sur 20
✓ Goût/texture/saveur	sur 60
✓ Présentation	sur 20
✓ Originalité de la recette	sur 20
✓ Faisabilité en cuisine de restaurant	sur 20

Soit un total de

180 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CHARCUTERIE RESPONSABLE

CHARCUTERIE - TRAITEUR

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

CHARCUTERIE-TRAITEUR : Challenge René Porte

Terrine de Truite aux Cèpes et Escargots
et 3 déclinaisons traiteur à base de petits gris, chevriers et 1 ingrédient au choix

Déclinaisons pour	la présentation de la pièce	pour la dégustation du jury
Verrines	6	8
Libre	6	8
Libre	6	8

Deux tranches de terrine devront être réservées pour la dégustation et devront être données en même temps que les déclinaisons au jury le matin.

Le poids de la pièce principale devra se situer entre 2 et 2,5 kg.

La dimension du plat de présentation ne devra pas excéder 60 cm de longueur sur 40 cm de largeur et sera placé en vitrine réfrigérée.

Légumes et fruits de proximité.

Le thème du concours a pour objectif la promotion du métier de Traiteur Charcutier et sera basé sur la dégustation, l'originalité ainsi que la créativité et la présentation.

Pour éviter tout subterfuge, la pièce pourra être dégustée à la demande du Président du jury.

Tout subterfuge entraînera une disqualification. Truffes et Caviar interdits.

Joindre le bon d'économat, la progression et le titre de la recette + photos ainsi qu'une explication du choix de la recette « pourquoi ? comment ? ».

Notation :

✓ Note sur la dégustation de la pièce principale

Saveur sur 60

Fabrication sur 40

✓ Note sur la dégustation des déclinaisons

Verrines sur 20

Libre sur 20

✓ Présentation

Pièce principale sur 20

Déclinaisons sur 20

Pièce globale sur 20

Originalité sur 20

Soit un total de 220 points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA BOUCHERIE RESPONSABLE

BOUCHERIE

2 catégories : Ouvriers-Patrons et Apprentis

1 - BOUCHERIE : Coupe Georges Chaudieu

Ce concours est réservé aux Ouvriers et aux Patrons

- 1/ Bœuf : Côte
- 2/ Veau : Osso-Bucco
- 3/ Porc : Rouelle
- 4/ Agneau : Epaule en canard

Le plat de présentation est de 60 cm de longueur et 40 cm de largeur.

2 - BOUCHERIE : Coupe Gavroche

Ce concours est réservé aux apprentis

- 1/ Veau : Paupiettes (2 façons)
- 2/ Agneau : Epaule en melon

Le plat de présentation est de 60 cm de longueur et 40 cm de largeur.

Notation :

- ✓ Respect du thème sur 20
- ✓ Technicité dans le travail sur 40
- ✓ Présentation sur 20
- ✓ Originalité sur 20

Soit un total de 100 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA PÂTISSERIE RESPONSABLE

PÂTISSERIE - 1

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

ENTREMET

De forme libre, 22 cm maximum dans la plus grande largeur, hauteur non limitée.

Produits obligatoires :

Fruits de France de saison et de proximité
Produits nouveaux et innovants conseillés

Support :

Tout support léger à fonction alimentaire
Hauteur minimum : 20 cm
Hauteur maximum : 50 cm
Maquillage du support et tout autre élément de décor obligatoirement en matière alimentaire
Décor au cornet obligatoire

Fiche technique :

Nom de l'entremet
Composition et proportions
Technique de montage avec dessin en coupe
Remarques particulières : conservation, nombre de portions, caractéristique permettant la valorisation de l'entremet
+ Photos ainsi qu'une explication « pourquoi ? comment ? » de l'idée de la recette

Dépôt de la fiche technique : au plus tard le 10 septembre 2011

Protection conseillée : sous vitrine de 50cm x 50cm (fournie par les concurrents)

Prévoir un 2^{ème} entremet identique pour la dégustation du jury.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 30
✓ Goût, Texture	sur 40
✓ Présentation	sur 30
✓ Originalité	sur 20
✓ Volume de l'ensemble	sur 20

Soit un total de 160 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA PÂTISSERIE RESPONSABLE

PÂTISSERIE - 2

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

PIÈCES ARTISTIQUES

Les candidats disposeront d'un emplacement de 80cm x 90cm maximum.
Présentation sous vitrine (non fournie).

Les pièces devront être en matières comestibles à base de sucre (sucre d'art, pastillage, etc... représentant au maximum 30% de la pièce) sauf tiges et branches pouvant être factices avec un minimum de 60% de sucre tiré ou soufflé.

Toute pièce ayant reçu un 1^{er} prix les années passées sera automatiquement hors concours et ne pourra participer au classement.

Pour éviter tout subterfuge, le jury se réserve le droit d'ouvrir la vitrine.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 30
✓ Présentation	sur 20
✓ Originalité	sur 30
✓ Harmonie des couleurs	sur 20
✓ Volume de l'ensemble	sur 30
✓ Qualité des sucres	sur 30
✓ Qualité du montage	sur 20

Soit un total de 200 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CHOCOLATERIE RESPONSABLE

PÂTISSERIE - 3

1 catégorie : + 22 ans

CHOCOLAT

Cette compétition de haut niveau est ouverte aux professionnels du monde entier, âgés de 22 ans révolus.

La présence des candidats est obligatoire au moment de la mise en place des pièces.
Les candidats doivent être en tenue professionnelle.

Pour la présentation, le thème permettra la réalisation d'une pièce artistique en chocolat, accompagnée de bonbons de chocolat figurant dans l'ensemble de la réalisation. La pièce devra être apportée par le candidat lui-même. Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer la pièce, en présence des candidats, le jour d'installation, celle-ci devra être d'une solidité suffisante. Elle doit en outre être achevée. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place. Cette pièce artistique doit être présentée sous une vitrine amovible (le jury doit pouvoir l'ouvrir très facilement pour procéder au sondage) fournie par le candidat. Les dimensions de cette vitrine seront de 80 cm de côté et de 1 m pour la hauteur (socle non compris). Le non-respect de ces notes entraînera une pénalisation décidée par le jury.

Il est demandé aux concurrents de faire :

- Un bonbon au chocolat avec un intérieur libre, le nombre de bonbons présent dans la pièce artistique étant libre. La forme du bonbon est libre.
- Une barre goûter au chocolat à deux textures, poids entre 30 et 45 g, le nombre de barres goûter au chocolat présent dans la pièce artistique étant libre. La forme de la barre goûter au chocolat est libre.

Pour la dégustation du jury, les candidats doivent prévoir à part :

- 30 bonbons intérieur libre. Ces 30 bonbons doivent être présentés dans une boîte anonyme à couvercle de bonne présentation.
- 15 barres goûter au chocolat. Ces 15 barres doivent être présentées dans une boîte anonyme de bonne présentation.

Matières premières autorisées : exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et décoration est strictement interdit (y compris les vernis).

Les pièces seront sondées par le jury. Celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

Il est évident que les matières (alcools, pâtes d'amande, confitures, fruits, nougatines, etc...) sont autorisées pour la confection des intérieurs des bonbons de chocolat, des barres goûters au chocolat.

Mise à disposition des recettes, fiches techniques et photos ainsi qu'une explication « pourquoi-comment » de l'idée de la recette afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

A envoyer avant le 10 septembre 2011.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 40
✓ Technicité dans le travail	sur 20
✓ Goût, Texture	sur 40
✓ Présentation	sur 20
✓ Originalité	sur 30
✓ Volume de l'ensemble	sur 30

Soit un total de 180 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA PÂTISSERIE RESPONSABLE

TROPHÉE S.G. SENDER de l'Ordre Culinaire International - Arpajon 2011 6^{ème} édition

Règlement établi par S.G. SENDER, Maître Pâtissier Confiseur

Réservé aux apprentis pâtissiers de moins de 21 ans

Créateur du Concours et Propriétaire du Trophée : Philippe GARDETTE

Trophée insaisissable remis en jeu chaque année (le trophée doit être retourné fin juin pour gravure et remise en jeu pour l'année suivante).

Ce trophée sera exposé toute l'année scolaire dans l'établissement vainqueur du concours.

ENTREMETS

Réalisation de 2 entremets de 20 cm de diamètre

- 1 pour la dégustation
- 1 pour la présentation

Les entremets devront être à base de miel, pour la garniture de la crème au beurre allégé ou mousseline, et libre pour le biscuit.

Chaque candidat devra faire parvenir une fiche technique avec photo de la composition de sa crème ainsi que de son biscuit ou autres garnitures qui composent l'entremet.

Les entremets de la dégustation devront être entièrement recouverts d'un glaçage + décoration.

Les entremets de la présentation devront être recouverts d'une pâte d'amande et comporter l'écriture « ARPAJON 2011 », une bordure ainsi qu'un motif floral. A côté, une plaque (ou disque) mince de nougatine avec 3 roses en pâte d'amande avec 9 feuilles + 1 autre fleur avec feuilles au choix du candidat.

Pour l'entremet de dégustation du jury, celui-ci devra être glacé avec décoration et être déposé dans une boîte anonyme. Possibilité de présentation sur support avec ou sans vitrine (au soin du candidat).

Les entremets devront parvenir à la VIEILLE HALLE D'ARPAJON entre

- le vendredi 16 septembre de 18 heures à 20 heures
 - et le samedi 17 septembre de 6 heures à 8 heures
- dans les boîtes à entremets anonymes.

Notation :

- | | |
|------------------------------|--------|
| ✓ Respect du thème | sur 20 |
| ✓ Technicité dans le travail | sur 30 |
| ✓ Goût, Texture | sur 40 |
| ✓ Présentation | sur 30 |
| ✓ Originalité | sur 30 |
| ✓ Volume de l'ensemble | sur 20 |

Soit un total de 170 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA BOULANGERIE RESPONSABLE

BOULANGERIE

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

PAINS COURANTS : TROPHÉE FRANCIS COMBE

Sont admis :

- Pains de tradition Française
- Pains Spéciaux : 5 sortes dont 1 au levain
- Pains Régionaux : 2 sortes
- Viennoiserie : 5 sortes présentées sur un plateau en pâte morte
- Un pain d'épices, obligatoire

Dimensions des présentations : 1 m de profondeur x 1,20 m de largeur x 1 m de hauteur.

Les éléments de décor sont autorisés pour la présentation de ce thème.

3 échantillons de chaque produit fabriqué seront présentés dans une corbeille, pour dégustation du jury.

Notation :

✓ Originalité	sur 30
✓ Volume de l'ensemble	sur 30
✓ Présentation des produits	sur 30
✓ Saveur et Goût	sur 70

Soit un total de 160 Points

PIÈCES ARTISTIQUES

Dimensions maximales de la pièce : 80 x 80 sur 1 m de hauteur.

Armatures Interdites.

Il sera pris en compte dans la note de l'emploi des matières non comestibles.

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA PÂTISSERIE RESPONSABLE

PÂTISSERIE AMATEUR

Règlement établi par Marcel Fraudet, Spécialiste Mondial de la Tarte Tatin

3 catégories : enfants (-16 ans) - adultes - école

LE CHALLENGE « MARCEL FRAUDET » - 5^{ème} édition
De l'Ordre Culinaire International - Arpajon 2011

TARTE TATIN à la convenance des candidats (liberté de présentation, mise en scène...).

Seule condition : tout doit être comestible

Inscription obligatoire.

Dépôt des « Tartes Tatin » le Samedi 18 Septembre entre 9 h et 10 h sous la vieille Halle Historique auprès de l'Huissier.

Notation :

✓ Goût, Texture	sur 40
✓ Présentation	sur 30
✓ Originalité	sur 30
✓ Volume de l'ensemble	sur 20

Soit un total de 120 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA CONFISERIE RESPONSABLE

CONFITURE ET PÂTE À TARTINER Confiturier de France de l'Ordre Culinaire International Grand Prix d'Arpajon 2011

Règlement établi par Francis MIOT, Triple Champion du Monde Confiturier

CONFITURE

2 catégories : Professionnels - Amateurs

Produits et thème : Fruits de l'Hexagone - Développement durable - La Confiserie responsable

Chaque concurrent devra présenter 3 confitures différentes :

- 1 classique
- 1 originale
- 1 libre choix du candidat

Chaque confiture sera accompagnée de sa fiche technique comprenant :

- Le nom de la confiture
- Les ingrédients
- La teneur en sucre
- Observations si nécessaires (histoire, anecdote ...), le pourquoi, comment

Pour désigner le vainqueur, le jury retiendra les 6 premiers du classement au total des points sur les 3 pots de confitures présentés (voir notations).

Indépendamment du classement général, le Président de jury, l'huissier et le Directeur des concours, pourront décerner dans chaque catégorie des prix tels que :

- Le prix de la création
- Le prix du jury
- Le prix d'originalité
- Le prix d'encouragement
- Coup de cœur de l'Ordre Culinaire International

Les 3 pots de confitures seront à adresser par colis postal ou bien déposés avant le 15 septembre 2011 à :

Le Directeur des Concours d'Arpajon 2011
Philippe GARDETTE
11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne

pour être répertoriés et dégustés le 17 septembre 2010 lors des concours internationaux gastronomiques d'Arpajon sous la vieille halle historique.

Les pots mis à disposition du jury ne seront pas retournés.

Notation :

✓ Présentation commerciale	sur 20
✓ Originalité	sur 20
✓ Couleur et aspect	sur 40
✓ Texture	sur 30
✓ Goût et saveurs	sur 60
✓ Consistance	sur 30

Soit un total de 200 Points

PÂTE A TARTINER

Catégorie : Professionnels

Chaque concurrent devra présenter 2 pots identiques avec fiche technique :

- Nom de la pâte
- Ingrédients
- Process
- Observations si nécessaires (histoire, anecdote ...), le pourquoi, comment

Les 2 pots seront à adresser par colis postal ou bien déposés avant le 15 septembre 2011 à :

Le Directeur des Concours d'Arpajon 2011
Philippe GARDETTE
11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne

pour être répertoriés et dégustés le 17 septembre 2010 lors des concours internationaux gastronomiques d'Arpajon sous la vieille halle historique.

Les pots mis à disposition du jury ne seront pas retournés.

Notation :

✓ Présentation commerciale	sur 20
✓ Originalité	sur 20
✓ Couleur et aspect	sur 40
✓ Texture	sur 30
✓ Goût et saveurs	sur 60
✓ Consistance	sur 30

Soit un total de 200 Points

RÈGLEMENT

DES 60^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA 80^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2011 : LE HARICOT CHEVRIER - LA TRUITE - LA GASTRONOMIE RESPONSABLE

OUVRAGE CULINAIRE

Grand Prix de l'Ordre Culinaire International Arpajon 2011

Catégories de distinction de l'Ordre Culinaire International :

Ouvrage :

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Professionnel | <input type="checkbox"/> Enfants |
| <input type="checkbox"/> Technologique | <input type="checkbox"/> Cuisine |
| <input type="checkbox"/> Pédagogique | <input type="checkbox"/> Pâtisserie |
| <input type="checkbox"/> Artistique | <input type="checkbox"/> Boulangerie |
| <input type="checkbox"/> Grand public | <input type="checkbox"/> Charcuterie |
| <input type="checkbox"/> Etranger | <input type="checkbox"/> Œnologie |
| <input type="checkbox"/> Innovation | <input type="checkbox"/> Bande Dessinée Culinaire |

Les ouvrages devront être adressés **avant le 1^{er} septembre 2011** à

Le Directeur des Concours d'Arpajon 2011
Philippe GARDETTE
11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne

afin de procéder à la sélection.

Le jury est composé de Chefs de cuisine et pâtisserie, de Professeurs de cuisine et pâtisserie, de journalistes et d'épicuriens.

Les ouvrages seront réexaminés et notés le samedi 17 septembre 2011.

NOS PARTENAIRES



ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL
www.ordreculinaire.com



PH. GARDETTE CONSEILS



LE PANACHE D'OR
 DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE



LA COMPAGNIE
 DU TOUR DE FRANCE
 DES SOCIÉTÉS GOURMANDES



La Porcelaine depuis 1818



Pacojet



Entre pros on se comprend !



Jean-Claude Doucet



du Haricot
 de Soissons



ADAPTACARTE
 Solutions Gastronomiques



HERVÉ JOUANNEAU
 conseiller culinaire



seafood choices
 produits de la mer