



78^{ème} FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

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

Le Club International des Toques Blanches
Le Comité National de Gastronomie
Le Panache d'Or de la Gastronomie Française
Les Chefs Cuisiniers à Domicile
L'Association des Sculpteurs sur Glace
La Compagnie des Toques Gourmandes

58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

Samedi 19 Septembre 2009

RÈGLEMENT

THÈME 2009 :
LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

Philippe GARDETTE,
Directeur des Concours Internationaux Gastronomiques d'Arpajon
Mobile : 06.07.37.01.15. Courriel : ph.gardette@hotmail.fr

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

DES 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES

DE LA 78^{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 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

ARTICLE 1

Les 58^{èmes} concours internationaux gastronomiques se dérouleront dans le cadre de la 78^{ème} Foire aux Haricots d'Arpajon du 18 au 20 septembre 2009 sous la Halle historique, Place du Marché à Arpajon, Essonne.

ARTICLE 2 : Conditions de participation

Chaque concurrent pourra faire acte de candidature au plus tard le 10 septembre 2009.

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

t 06.07.37.01.15. ☎ 01.49.44.06.92. - Courriel : ph.gardette@hotmail.fr

Il lui sera attribué un numéro d'emplacement qui devra être respecté 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 » : 5 septembre 2009.

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 19 septembre 2009 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.

La possibilité est donnée aux candidats qui viennent de loin de déposer leur pièce le vendredi 18 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 20 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 20 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 19 septembre à partir de 16 h**, sous la Halle - Place du Marché, 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, Les Conseillers Culinaires Français et Européens, L'Association des Sculpteurs sur Glace, Le Club International des Toques Blanches, Le Panache d'Or de la Gastronomie Française, Les Chefs Cuisiniers à Domicile, d'un certain nombre de lots ainsi que par nos différents partenaires et sponsors, Pillivuyt, Métro, Ets Lejeune, Bragard, Pacojet, Turbot d'Espagne, GEM, Crevettes de Nouvelle Calédonie :

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 comportant au moins 5 concurrents et dont les pièces représenteront un niveau de qualité suffisant. 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 qui remettra un accusé de réception.

Aucune réclamation ne sera admise au-delà du 20/09/2009.

RÈGLEMENT

DES 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

CUISINE - 1

2 catégories : + 25 ans et - 25 ans

PLAT CHAUD : Coupe Marcel Bouget

Escargots, Chevriers et Haricots Tarbais obligatoires.

Foie gras, Truffes et Caviar interdits.

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

Les garnitures devront être proportionnelles à la pièce principale. Trois garnitures différentes : une avec des chevriers, une avec des haricots tarbais, une au choix du candidat.

Plaque électrique et four à disposition.

Toute liberté de présentation est autorisée.

Les critères de notation sont les suivants :

Respect du thème	sur 10	Respect du bon d'économat	sur 10
Chaleur des mets	sur 10	Cohérence avec la photo	sur 10
Décoration des assiettes	sur 10	Tenue du candidat, hygiène, HACCP	sur 20
Originalité de la recette	sur 20	Présentation du plat	sur 20
Technicité du travail	sur 20	Mariage des ingrédients	sur 20
Goût	sur 40	Faisabilité en cuisine de restaurant	sur 20
Justesse des cuissons	sur 10		

Soit un total de 220 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.

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 5 septembre 2009 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 2009.

RÈGLEMENT

DES 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

CUISINE - 2

+ 25 ans

PLAT FROID : Prix Francis Trocellier

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

Escargots + 3 garnitures (pour 8 portions)

(1 à base de chevriers, 1 à base de haricot tarbais et 1 à la convenance du candidat).

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 (les 3 garnitures + Escargots).

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 2009.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 20
✓ Mariage des ingrédients	sur 20
✓ Goût, saveur	sur 40
✓ Texture	sur 30
✓ Présentation	sur 30
✓ Originalité de la recette	sur 20
✓ Faisabilité en cuisine de restaurant	sur 20

Soit un total de 200 Points

RÈGLEMENT

DES 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

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).

Escargots + 3 garnitures (pour 8 portions)

(1 à base de chevriers, 1 à base de haricot tarbais et 1 à la convenance du candidat).

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 (les 3 garnitures + Escargots).

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 2009.

Notation :

✓ Respect du thème	sur 20
✓ Technicité dans le travail	sur 20
✓ Mariage des ingrédients	sur 20
✓ Goût, saveur	sur 40
✓ Texture	sur 30
✓ Présentation	sur 30
✓ Originalité de la recette	sur 20
✓ Faisabilité en cuisine de restaurant	sur 20

Soit un total de 200 Points

RÈGLEMENT

DES 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

CUISINE - 4

2 catégories : - 25 ans et + 25 ans

CHARCUTERIE-TRAITEUR : Challenge René Porte

Ballottine de Ris de Veau aux Cèpes

et 3 déclinaisons traiteur à base de petits gris, chevriers, haricots tarbais et 1 ingrédient au choix

Déclinaisons pour	<i>la présentation de la pièce</i>	<i>pour la dégustation du jury</i>
Verrines	6	8
Cassolettes	6	8
Libre	6	8

Deux tranches de ballottine 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 1 et 1,5 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.

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.

Notation :

- ✓ Note sur la dégustation de la pièce principale
 - Saveur sur 60
 - Fabrication sur 40
 - ✓ Note sur la dégustation des déclinaisons
 - Verrines sur 20
 - Cassolettes sur 20
 - Libre sur 20
 - ✓ Présentation
 - Pièce principale sur 20
 - Déclinaisons sur 20
 - Pièce globale sur 20
- Soit un total de 220 points**

RÈGLEMENT

DES 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

BOUCHERIE

2 catégories : Ouvriers-Patrons - 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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

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 et de saison

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 2009

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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

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.

Le jury est composé de professionnels internationaux avertis, d'hommes de métier connus pour leur compétence et de gastronomes réputés. Il est souverain dans ses décisions.

La présentation est jugée sur le respect du thème, le soin de l'exécution et la valeur artistique est notée sur 40.

La dégustation est jugée sur la finesse et la saveur, l'originalité de la composition, le raffinement de la fabrication et la possibilité de commercialiser les bonbons et notée sur 40.

Le classement final est établi en fonction du cumul de ces deux notes.

En cas d'ex-aequo, les candidats seront départagés par la note de dégustation.

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 2009.

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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

TROPHÉE S.G. SENDER

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

Réservé aux apprentis pâtissiers de moins de 21 ans

PITHIVIERS

Réalisation de 2 PITHIVIERS

- 1 pour 8 personnes pour la présentation
- 1 pour 8 personnes, coupé en 8 parts pour la dégustation
- une étiquette oriflamme avec l'inscription « PHITIVIER 2009 »

Une plaque (ou disque) mince de nougatine avec une rose en pâte d'amande avec 3 feuilles.

Chaque candidat devra faire parvenir une fiche technique de la composition + photos avant le 10 septembre 2009. Possibilité de présentation sur support dans une vitrine (fournie par le candidat).

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

- le vendredi 18 septembre de 16 h à 19 h
 - et le samedi 19 septembre de 6 h 30 à 8 h
- 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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

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.

Un échantillon de chaque produit fabriqué sera présenté dans une corbeille, pour dégustation du Jury.

Notation :

✓ Présentation des produits	sur 30
✓ Saveur et Goût	sur 70
Soit un total de	100 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 58^{èmes} CONCOURS INTERNATIONAUX GASTRONOMIQUES DE LA FOIRE AUX HARICOTS D'ARPAJON

THÈME 2009 : LE HARICOT CHEVRIER - LE HARICOT TARBAIS - ORTHEZ

PÂTISSERIE AMATEUR

2 catégories : enfants (-12 ans) - adultes

LE CHALLENGE « MARCEL FRAUDET »

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 19 Septembre à 11 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

