



# DIJON

## 39<sup>e</sup>

# GRAND PRIX NATIONAL DE LA GOURMANDISE

## LUNDI 7 NOVEMBRE 2011

# DOSSIER

**81<sup>ème</sup> FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON**

**PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES**

**CENTRE CLEMENCEAU**

3 Boulevard de Champagne — BP 67827 — 21078 DIJON CEDEX

Contact pour Grand Prix : Tél 03 80 77 39 12 - Fax : 03 80 77 39 39

E-mail : [contact@dijon-congexpo.com](mailto:contact@dijon-congexpo.com)

Sites internet : [foirededijon.com](http://foirededijon.com) et [dijon-congexpo.com](http://dijon-congexpo.com)

# 39ème GRAND PRIX DE LA GOURMANDISE CONCOURS NATIONAL - DIJON

LUNDI 7 NOVEMBRE 2011

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON  
SYNDICAT DEPARTEMENTAL DES PATRONS PATISSIERS  
CONFISEURS, CHOCOLATIER, GLACIERS DE LA COTE-D'OR

## LES CONCOURS

**ATTENTION** : Pour chaque catégorie, des dimensions et volumes sont indiqués.

**LES RESPECTER RIGOREUSEMENT**

TOUTE PIECE HORS COTES SERA EXPOSEE MAIS NON CLASSEE (aucune dérogation ne sera admise)

LIEU : FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON : 3 Boulevard de Champagne

DEPOT DES PIECES : LUNDI 7 NOVEMBRE 2011 de 7 h 30 à 9 h

à la **SALLE CLOS-DE-VOUGEOT — PARC DES EXPOSITIONS - Entrée Léon Mauris – Rue Léon Mauris**

REPRISE DES PIECES : Les pièces devront être reprises le LUNDI 7 NOVEMBRE à partir de 19 h

## CONCOURS RESERVES AUX PLUS DE 21 ANS

### PIECE ARTISTIQUE

(Sucre)

**NOTE GENERALE / 20**

CREATIVITE PERSONNELLE  
ARTISTIQUE/10

TECHNIQUE ET REALISATION/10

### THEME : OISEAUX, FLEURS et EXOTISME

Dimensions maximales des pièces :

LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 2 m socle compris.

Attention les pièces seront déclassées, si hors côtes.

*Présence des candidats en tenue professionnelle pour la remise des prix (obligatoire)*

### PIECE ARTISTIQUE CHOCOLAT Avec BONBONS DE CHOCOLAT (Sans vitrine)

**NOTE GENERALE / 40**

PRESENTATION :  
CREATIVITE PERSONNELLE ARTISTIQUE/10  
TECHNIQUE ET REALISATION/10

DEGUSTATION /20

**ATTENTION** : SELECTION REGIONALE POUR LE  
WORLD CHOCOLATE MASTERS  
CACAO BARRY - BARRY CALLEBAUT  
(Bien lire le règlement Article 4)

**INFORMATION** :

Pour la bonne compréhension du jury, en 10 lignes, veuillez expliquer ce que vous avez voulu représenter à travers votre œuvre artistique (affichez une petite carte anonyme près de votre pièce)

### THEME : OISEAUX, FLEURS et EXOTISME

Composition des bonbons de chocolat :

1 bonbon chocolat intérieur ganache mangue

1 bouchée pralinée au parfum d'exotisme

1 confiserie : pâte de fruits ananas (finition libre)

Dimensions maximales des pièces :

LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 2 m socle compris.

Attention les pièces seront déclassées, si hors côtes.

Prévoir :

**Présentation** : Minimum de 5 produits de chaque variété dans la vitrine

**Dégustation** : 10 bouchées - 10 bonbons ganache - 10 confiseries

*Présence des candidats en tenue professionnelle pour la remise des prix (obligatoire)*

**Suite des concours .../...**

## CONCOURS RESERVES AUX PLUS DE 21 ANS (SUITE)

### ENTREMETS DE CREATIVITE PRESENTE ARTISTIQUEMENT (sucre) (pas de chocolat)

NOTE GENERALE / 40

PRESENTATION :  
CREATIVITE PERSONNELLE ARTISTIQUE/10  
TECHNIQUE ET REALISATION/10

DEGUSTATION /20

THEME : OISEAUX, FLEURS et EXOTISME

ENTREMETS : CHOCOLAT ET NOIX DE COCO  
(20 cm de diamètre)

Dimensions maximales de la pièce artistique  
LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 2 m socle compris.

Attention les pièces seront déclassées, si hors côtes.

Fournir deux entremets de même volume :

**1 pour la présentation** (possibilité d'entremets factice pour la présentation, finition identique à celui de la dégustation)

**1 pour la dégustation**

*Présence des candidats en tenue professionnelle pour la remise des prix (obligatoire)*

## CONCOURS RESERVE AUX MOINS DE 21 ANS

### ENTREMETS DE CREATIVITE PRESENTE ARTISTIQUEMENT

PRIX SPECIAL « Jean VALENTIN »  
Dotation du 1er : 1000 €

NOTE GENERALE / 40

PRESENTATION :  
CREATIVITE PERSONNELLE ARTISTIQUE/10  
TECHNIQUE ET REALISATION/10

DEGUSTATION /20

THEME : OISEAUX, FLEURS et EXOTISME

ENTREMETS : CHOCOLAT ET FRUIT DE LA PASSION  
(20 cm de diamètre)

Dimensions maximales de la pièce artistique  
LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 2 m socle compris.

Attention les pièces seront déclassées, si hors côtes.

Fournir deux entremets de même volume :

**1 pour la présentation** (possibilité d'entremets factice pour la présentation, finition identique à celui de la dégustation)

**1 pour la dégustation**

*Présence des candidats en tenue professionnelle pour la remise des prix (obligatoire)*

## CONCOURS DE CROQUEMBOUCHES

**REALISATION SUR PLACE**  
**CONCOURS RESERVE AUX APPRENTIS(ES) DE LA**  
**SECTION BTM**  
**CFA de la Noue - 21600 Longvic**

THEME : OISEAUX, FLEURS et EXOTISME  
(suivant règlement propre au CFA)

Dimensions maximales : LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 2 m socle compris

*Présence des candidats en tenue professionnelle (obligatoire)*

# 39ème GRAND PRIX DE LA GOURMANDISE CONCOURS NATIONAL - DIJON

**LUNDI 7 NOVEMBRE 2011**

## REGLEMENT

- ARTICLE 1** Ce concours est organisé par la FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE de DIJON, avec la collaboration du SYNDICAT DEPARTEMENTAL DES PATRONS PATISSIERS, CHOCOLATIERS, CONFISEURS, GLACIERS de la Côte d'Or.
- ARTICLE 2** Ce concours est ouvert à tous les pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glaciers, restaurateurs, traiteurs, patrons, ouvriers, apprentis, à titre individuel, avec la possibilité de concourir dans plusieurs sections. Les inscriptions sont gratuites.
- ARTICLE 3** Grâce à un effort particulier les concurrents les mieux placés obtiendront une récompense significative.
- ARTICLE 4** **CONCOURS PIECE ARTISTIQUE CHOCOLAT avec BONBONS DE CHOCOLAT (RAPPEL : Toutes les matières non alimentaires son interdites). Le jury se réserve le droit de vérifier. Le ou les lauréats premiers de ce concours pourront, s'ils le souhaitent, et si la qualité de leur travail le permet, participer à la Finale du WORLD CHOCOLATE MASTERS – BARRY CALLEBAUT. La décision de cette participation ou non sera prise par BARRY CALLEBAUT sur les conseils du JURY de ce concours (en conformité avec le règlement du World Chocolate Masters), et sera sans appel.**  
1<sup>er</sup> PRIX : Un stage " Premium " à la Chocolate Academy de meulan (78) siège de B.C. France + 20 kg de chocolat  
2<sup>ème</sup> PRIX : Un stage à l'école LENOTRE à Plaisir (78 ) + 20 kg de chocolat  
3<sup>ème</sup> PRIX : 20 kg de chocolat  
Du 4<sup>ème</sup> PRIX au 15<sup>°</sup>: 10 kg de chocolat
- ARTICLE 5** **Toutes les matières non alimentaires sont interdites. Exception faite pour les Concours ARTISTIQUES (autres que le concours chocolat) pour lesquels les branches et tiges pour le feuillage sont autorisés, ainsi que les entremets factices de présentation pour les Concours ENTREMETS DE CREATIVITE. Le jury se réserve le droit de vérifier.**
- ARTICLE 6** Le jury est composé de professionnels des métiers de bouche, de Meilleurs Ouvriers de France, d'un représentant du Comité d'organisation de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, et de toute autre personne jugée compétente par les organisateurs du concours.
- ARTICLE 7** **La lecture du palmarès aura lieu le LUNDI 7 NOVEMBRE 2011, à 16 h, en présence de la presse. Des coupes, médailles, des lots de valeur, des diplômes offerts par la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, les syndicats professionnels, les collectivités locales, les fournisseurs, ... seront décernés aux lauréats.**
- ATTENTION** **Présence obligatoire des candidats en tenue professionnelle pour la remise des prix, sans cette tenue professionnelle aucun prix ne leur sera décerné.**
- ARTICLE 8** Toutes les œuvres seront exposées le LUNDI 7 NOVEMBRE dans la Salle CLOS-DE-VOUGEOT
- ARTICLE 9 :** **INTERDICTION FORMELLE DE REPRESENTER UNE OEUVRE AYANT CONCOURU PRECEDEMMENT A DIJON OU AILLEURS**
- ARTICLE 10** Les organisateurs ne sont pas responsables des oeuvres exposées.
- ARTICLE 11** Chaque candidat doit respecter scrupuleusement le règlement.  
**Le fait de participer au concours implique l'acceptation du règlement.**
- ARTICLE 12** Toute pièce HORS THEME et HORS COTES sera déclassée.
- ARTICLE 13** Toute décision du JURY sera sans appel.