

Suivez-nous sur



Avec le soutien de

agrimontana

DOMORI

CACAO
BARRY
— Since 1842 —

C2pack
Expérience Créative



PCB CREATION
Manufacture d'émotions

Société

SOGINVEST

Stéphane Glacier
Meilleur Ouvrier de France pâtissier
L'École

VALRHONA

AUX SOURCES DU GRAND CHOCOLAT®



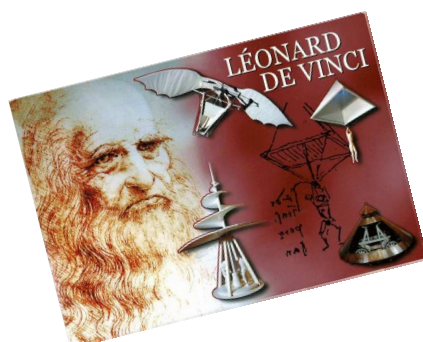
47e GRAND PRIX NATIONAL DE LA GOURMANDISE LUNDI 4 NOVEMBRE 2019

DOSSIER

Parrain 2019

Franck FRESSON

**Meilleur Ouvrier de France
Pâtissier**



THÈME :

LE GENIE

DE LEONARD DE VINCI

**(thème commun à tous
les concours)**

89^e FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

**PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES
CENTRE CLEMENCEAU**

3 Boulevard de Champagne — CS 67827 — 21078 DIJON CEDEX

Contact pour le Grand Prix : Monique RAJA — Tél 03 80 77 39 27 - Fax : 03 80 77 39 39

E-mail : m.raja@dijon-congrexpo.com

Site internet : foirededijon.com

**DIJON
CONGREXPO**
PARC DES EXPOSITIONS ET CONGRES DE DIJON

47^e GRAND PRIX NATIONAL DE LA GOURMANDISE

DIJON LUNDI 4 NOVEMBRE 2019

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE DE DIJON

LIEU : Parc des Expositions de Dijon

DEPOT DES PIECES : LUNDI 4 NOVEMBRE 2019 de 7 h 30 à 9 h — possibilité de finir le montage sur place

REPRISE DES PIECES : LUNDI 4 NOVEMBRE à partir de 19 h

**Présence obligatoire des candidats en tenue professionnelle pour la remise des prix, pour tous les concours.
Sans cette tenue professionnelle aucun prix ne leur sera décerné**

AVERTISSEMENT : Pour chaque catégorie, des dimensions et volumes sont indiqués.
LES RESPECTER RIGOREUSEMENT

LES DOTATIONS



PIECES ARTISTIQUES CHOCOLAT

- 1^{er} prix : un stage « bonbons de chocolat » le 21 octobre 2020 à la Chocolate Academy + 10 kg de chocolat
- 2^e prix : 10 kg de chocolat
- Les suivants : 5 kg de chocolat



- 1^{er} prix : 1 chèque de 300€
- Trois chèques de 100€



WEDDING CAKES

- 1^{er} prix : un séjour une journée/une nuit en Italie pour visiter Agrimontana et Domori en 2020
- 2^e prix : 1 stage à l'école Stéphane Glacier en 2020
- 3^e prix : le nouveau livre 2019 de Stéphane Glacier
- 4^e au 10^e prix : un sac de 5 kilos chocolat Domori + les Best of Bûches 2019 Agrimontana Intl



- 1^{er} prix : 1 chèque de 400€
- 2^e prix : 1 chèque de 200€
- 3^e prix : 1 chèque de 150€
- Pour tous les participants : 1 lot de couteaux, 1 maryse, 1 spatule, 1 toile de cuisson

PATISSERIES PRESENTES ARTISTIQUEMENT



- 1^{er} prix : 1 stage de 3 jours à l'école Valrhona (d'une valeur de 1 500€) + 9 kg de chocolat + le livre : « Emotions en Champagne » de Arnaud Lallement + 1 BD du Sirha
- 2^e prix : 6 kg de chocolat + le livre « Emotions en Champagne » de Arnaud Lallement + 1 BD
- 3^e prix : 3 kg de chocolat + le livre « Emotions en Champagne » de Arnaud Lallement + 1 BD



- 1^{er} prix : 1 chèque de 500€
- 2^e prix : 1 chèque de 250€
- 3^e prix : 1 chèque de 250€
- Pour tous les participants : Remise d'un kit de moules



PRIX SPECIAL JEAN VALENTIN : 1 chèque de 1 000 € (offert au plus méritant, toutes catégories confondues)

COUP DE CŒUR DU JURY : chèque de 500 €



- 1 coffret 2018 avec les magazines ARTISANS aux trois premiers de chaque catégorie

LES CONCOURS

PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT AVEC BONBONS DE CHOCOLAT

Sans vitrine

NOTE GENERALE / 40

CREATIVITE PERSONNELLE ARTISTIQUE/20
DEGUSTATION /20

INFORMATION :

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

Composition des bonbons de chocolat :

- 1 bonbon ganache cardamome
- 1 bonbon praliné sésame
- 1 confiserie : pâte de fruits agrumes

Dimensions maximales des pièces :

LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 2 m socle compris.

Attention les pièces seront déclassées, si hors cotes.

Prévoir :

Présentation : Minimum de 5 produits de chaque variété dans la pièce artistique

Dégustation : 10 bonbons ganache - 10 bonbons praliné – 10 confiseries

WEDDING CAKE

Sucre — Wedding cake factice mais dernier étage comestible (pour 8 personnes)

NOTE GENERALE / 30

CREATIVITE PERSONNELLE ARTISTIQUE / 10
TECHNIQUE ET REALISATION / 10
DEGUSTATION / 10

Dimensions maximales des pièces : LONGUEUR + LARGEUR + HAUTEUR = 1,50 m socle compris

INFORMATION :

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

DEGUSTATION : wedding cake à base de chocolat et d'agrumes

PATISSERIES PRESENTÉES ARTISTIQUEMENT

Présentation artistique : Sucre et / ou chocolat
Sans vitrine

NOTE GENERALE / 40

CREATIVITE PERSONNELLE ARTISTIQUE/20
DEGUSTATION /20

INFORMATION :

Les pâtisseries peuvent être posées sur un support non comestible contact alimentaire

Fournir 1 tarte chocolat café (diamètre 22 cm) en deux exemplaires : 1 pour la présentation et 1 pour la dégustation

CONCOURS DE CROQUEMBOUCHES (réalisation sur place) RESERVE AUX APPRENTIS DE LA SECTION MENTION COMPLEMENTAIRE PATISSERIE ECOLE DES METIERS DIJON METROPOLE

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



47^e GRAND PRIX DE LA GOURMANDISE CONCOURS NATIONAL - DIJON

LUNDI 4 NOVEMBRE 2019

REGLEMENT DU CONCOURS

- ARTICLE 1** Ce concours est organisé par la FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE de DIJON, avec la collaboration de pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glacières.
- ARTICLE 2** Ce concours est ouvert à tous les pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glacières, restaurateurs, traiteurs, patrons, ouvriers, apprentis, à titre individuel, avec la possibilité de concourir dans plusieurs catégories.
Les inscriptions sont gratuites.
- ARTICLE 3** **Toutes les matières non alimentaires sont interdites. Le jury se réserve le droit de vérifier.**
- ARTICLE 4** 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 5** **La lecture du palmarès aura lieu le LUNDI 4 NOVEMBRE 2019 à 16 h 30**, en présence de la presse. Des stages professionnels, des dotations en chocolat, des coupes, 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 6** Toutes les œuvres seront exposées le LUNDI 4 NOVEMBRE au **Salon d'Honneur, entrée Grands Duks d'Occident**
- ARTICLE 7** **INTERDICTION FORMELLE DE REPRESENTER UNE OEUVRE AYANT CONCOURU PRECEDEMMENT A DIJON OU AILLEURS**
- ARTICLE 8** Les organisateurs ne sont pas responsables des œuvres exposées.
- ARTICLE 9** Chaque candidat doit respecter scrupuleusement le règlement.
Le fait de participer au concours implique l'acceptation du règlement.
- ARTICLE 10** **Toute pièce HORS THEME et HORS COTES sera déclassée.**
- ARTICLE 11** **Toute décision du JURY sera sans appel.**
- ARTICLE 12** En participant à ce concours, les candidats autorisent Dijon Congrexpo à utiliser les photographies les représentant dans le cadre de la communication du Grand Prix de la Gourmandise, sur tous supports (papier et numérique). Ces images doivent s'inscrire dans le respect de leur vie privée et sont destinées uniquement à des fins non commerciales.