



Dossier d'inscription

ÉPREUVE PÂTISSERIE



© Pascal ANZIANI

Sous la présidence de **Christophe Felder**
Chef pâtissier

Finale le 18 novembre 2019 - École Ferrandi Paris



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



10 ans

CONCOURS
CRÉATION
et Saveurs
2019

Le Premier Pas Vers les Étoiles

FINALE LE 18 novembre 2019

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2019	05
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	06
LA SÉLECTION DES FINALISTES	07
LA FINALE À PARIS	08
LES MATIÈRES PREMIÈRES	10
LES MODALITÉS PRATIQUES	11
LES RÉCOMPENSES	12
COMMENT PARTICIPER	13
LA RETROSPECTIVE	14

Le règlement complet est disponible sur President-professionnel.fr/concours

Ou sur simple demande écrite à :

« Concours Création et Saveurs » LCHF Les Placis -35230 Bourgbarré



©Judicael Olivier

LE PRÉSIDENT DU JURY ÉDITION 2019

Christophe FELDER

Virtuose et passionné de gâteaux, Christophe Felder fut le plus jeune Chef Pâtissier de l'Hôtel de Crillon et de ses restaurants.

Épris de rigueur autant que de simplicité, il est en outre animé d'un grand désir de partage. C'est pourquoi, la transmission de cet état d'esprit, entre savoir-faire de qualité et l'amour des bons produits, au plus grand nombre, est si importante pour lui. Selon Christophe Felder, la pâtisserie doit s'exprimer à travers des repères clairs ; ses principes sont : surprendre et satisfaire.

En 1981, Christophe Felder démarre trois ans d'apprentissage dans la pâtisserie strasbourgeoise Litzler-Vogel, puis chez Bourguignon à Metz, avant un passage chez le grand pâtissier Oberweis au Luxembourg.

En 1988, il intègre la maison de Guy Savoy, avant de devenir le chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon et de ses restaurants. De ce fait, il devient le plus jeune Chef Pâtissier d'un palace Parisien.

Au fil de ces années « Crillon », Christophe Felder est élu meilleur pâtissier de Paris, puis pâtissier de l'année.

Il est aujourd'hui encore, connu et reconnu par ses pairs, pour avoir imposé le dessert à l'assiette, ainsi que les pâtisseries de grande qualité.

Il n'aura de cesse de former et d'encourager les jeunes talents, qui sont aujourd'hui à la tête de pâtisseries de palaces parisiens ou ayant créés leur propre sociétés.

Au cours de sa carrière, Christophe Felder a reçu de nombreuses distinctions. Il est décoré du titre de Chevalier des Arts et des Lettres par le ministre de la culture. Il a également reçu la Médaille d'Or avec félicitations du jury à la Foire Européenne de Strasbourg en 1989 et le trophée du Meilleur Pâtissier de Paris en 1998. En 2003, il s'impose comme vainqueur du Trophée National de l'Académie des Glaces à Paris.

En 2005, il décide de poursuivre dans la lignée familiale, celle de créer son entreprise avant l'âge de quarante ans. Avec ses deux amis d'enfance, ils font l'acquisition au cœur de Strasbourg de l'hôtel Kleber, l'EtC hôtel et aujourd'hui, ils ont ouvert le Gouverneur Hôtel à Obernai. Il a également créé son école de pâtisserie, le studio Christophe Felder pour y donner des cours de pâtisserie.

Christophe Felder est aussi en parallèle l'auteur de nombreux ouvrages, tous orientés vers une transmission fidèle de l'art de la pâtisserie à un large public. On lui doit une vingtaine de livres, publiés aux éditions de la Martinière. Il décroche le prix du Meilleur livre de pâtisserie française par le Président de la Sorbonne en 2005 pour son livre « Mes 100 recettes de gâteaux ». Aujourd'hui, ses livres sont régulièrement cités comme des références absolues chez les meilleurs pâtissiers mondiaux.



LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS

Le concours Création et Saveurs épreuve pâtisserie est ouvert à toute **personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche** (chef pâtissier, second pâtissier, cuisiniers, pâtisseries, professeurs de pâtisseries...) **exerçant dans un établissement de restauration commerciale et artisanale, collective** situé en France métropolitaine.

LE CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

- 11/10/2019 > Date limite de dépôt des dossiers
- 18/10/2019 > Annonce des finalistes
- 18/11/2019 > Finale

SUJET DU CONCOURS

CHAQUE CANDIDAT DEVRA PROPOSER DES RECETTES PERSONNELLES SUR LES THÈMES SUIVANTS :

DESSERT DE L'ARTIS'ANAT

Le Saint-Honoré à la française

Présentation contemporaine sur la base de 8 convives
Taille 22cm maximum

Crème chantilly *Parfum & Forme de la douille libre*

Choux glacés au caramel

Forme des choux & couleur du caramel libre

Appareil *Parfum différent de la chantilly*

Palets de fruits *Fruits frais obligatoire ou crémeux autorisés*

Finition en accord avec la garniture du Saint-Honoré

DESSERT À L'ASSIETTE

Le Saint-Honoré interprétation Gastronomique

Interprétation à l'assiette

Différent de votre Saint-Honoré de 8 personnes

Interprété de façon non traditionnel

Décors de caramels

Choux

Pâte brisée ou feuilletée *Si choix de la pâte feuilletée, elle vous sera offerte dans la limite de 1 kg*

Chantilly *différente du Saint Honoré à la Française*

Fruits frais

LA SÉLECTION DES FINALISTES



Chaque candidat devra constituer un dossier complet d'inscription.

La sélection des finalistes se fera sur l'appréciation du président du jury sur la base des recettes et fiches techniques avec photo. Elle permet de sélectionner les candidats admis à se présenter à la finale.

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisible, détaillée et explicite, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition).

NOTATION LORS DE LA SÉLECTION DES DOSSIERS :

DESSERT DE L'ARTIS'ANAT : 75 POINTS

Esthétique	notation sur	25 points
Originalité	notation sur	15 points
Rédaction de la recette	notation sur	15 points
Bon d'économat	notation sur	10 points
Qualité de la photo	notation sur	10 points

DESSERT À L'ASSIETTE : 75 POINTS

Esthétique	notation sur	25 points
Originalité & création	notation sur	15 points
Assiette de présentation (Art de La table)	notation sur	10 points
Rédaction de la recette	notation sur	10 points
Bon d'économat	notation sur	5 points
Qualité de la photo	notation sur	10 points

Soit un total de 150 pts

Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront identifiés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone le 18 octobre 2019 et par lettre recommandée avec accusé de réception. Les candidats non retenus seront informés par mail et par lettre simple.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

LA FINALE À PARIS



Les épreuves finales se dérouleront le **18 novembre 2019 à l'École Ferrandi - Paris, 28 rue de l'Abbé Grégoire, 75006 Paris.**

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur.

Chacun travaillera avec un commis, élève de l'École Ferrandi désigné et attribué par tirage au sort.

L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 4h pour réaliser la totalité des épreuves.

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports édition, presse et internet. Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmées.

COMPOSITION DU JURY

PRÉSIDENT

Christophe FELDER, chef pâtissier.

Le jury est ensuite composé de personnalités de la gastronomie (MOF, Chefs étoilés...) en plus du Président.

CE JURY ARBITRE LES ÉPREUVES DE LA FINALE ET SE RÉPARTIT DE LA FAÇON SUIVANTE

LE JURY TECHNIQUE

Les chefs du jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte de la qualité du travail effectué en cuisine.

LE JURY DÉGUSTATION

Les chefs du jury dégustation dégustent et notent les assiettes des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes. En cas d'égalité, la voix du Président du jury sera prépondérante.

Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel(laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.



NOTATION LORS DE LA FINALE

TECHNIQUES CULINAIRES : 150 POINTS

Maîtrise des techniques	notation sur	50 points
Utilisation / optimisation des produits	notation sur	20 points
Harmonisation du travail et précision du geste	notation sur	20 points
Respect de la fiche recette	notation sur	15 points
Texture / Goût des crèmes	notation sur	45 points

DESSERT DE L'ARTIS'ANAT : 150 POINTS

Présentation du gâteau	notation sur	20 points
Originalité de la recette	notation sur	20 points
Proportion du sucre pour l'équilibre du dessert	notation sur	30 points
Régularité de la pâte à choux	notation sur	20 points
Harmonie de la découpe	notation sur	20 points
Mise en valeur de la chantilly (son côté gourmand)	notation sur	40 points

DESSERT À L'ASSIETTE : 150 POINTS

Originalité	notation sur	40 points
Respect du thème	notation sur	25 points
Cuisson des pâtes	notation sur	20 points
Pochage de la chantilly	notation sur	40 points
Cuisson et décor en caramel	notation sur	25 points

SOIT UN TOTAL DE 450 POINTS

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Deux produits Président Professionnel devront obligatoirement être utilisés sur vos recettes :



CRÈME SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Des performances à la hauteur de vos exigences

- Un taux de foisonnement de 3L*
- Une excellente tenue à 48H**
- Un goût délicat excellent conducteur de saveurs

Une fabrication en France,
à la Laiterie de L'Hermitage

ORIGINE FRANCE



*Tests effectués sous contrôle d'huissier de justice sur «Robot-Coupe», «KitchenAid Pro», «Kenwood» et «Dito Sama».

**Test effectué sous contrôle d'huissier de justice.

BEURRE GASTRONOMIQUE DOUX PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

Médaillé d'Or au Concours Général Agricole en 2014 et 2015, c'est un beurre de haute qualité et d'une grande régularité apprécié grâce à :

- Un bon goût de beurre frais et crémeux
- Une capacité à révéler les saveurs
- Une incorporation facile en cuisine comme en pâtisserie

Ses valeurs ajoutées :

- Fabriqué dans notre **beurrerie de Retiers** au coeur du bassin laitier breton
- Un format de 500g adapté aux professionnels
- Un emballage indéchirable
- Un excellent rendement à la clarification



Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses desserts exceptés les produits laitiers suivants fournis par Président Professionnel : Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel, Beurre Gastronomique Président Professionnel, Beurre de Tourage Président Professionnel, Mascarpone Galbani Professionnelle, Lait demi-écrémé et entier Lactel Professionnel.

Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury technique. Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée, sous peine de disqualification du candidat.

Chaque candidat devra apporter ses assiettes, petit matériel de service ou autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en oeuvre spécifiques.

LES MODALITÉS PRATIQUES



Les candidats seront accueillis la veille, le 17 novembre, pour effectuer une visite des cuisines, déposer leur matériel et matières premières.

Pour ceux qui habitent à plus de 100 km de l'École Ferrandi - Paris, ils seront défrayés (transport + hébergement la veille au soir).

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail.

Le matériel et les matières premières, hors produits laitiers mentionnés dans la rubrique matières premières, nécessaires à la réalisation des recettes, devront être apportés par les candidats. Les membres du jury technique contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine
- Est apporté en quantité excessive

Seul le matériel de petite taille est autorisé.

Les candidats débiteront leur épreuve de 10 minutes en 10 minutes suivant l'ordre de passage par tirage au sort.

Les membres du jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du jury.

Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard de 3 minutes dans la présentation d'une assiette au jury est sanctionné. Passé ce délai le jury technique déduit 50 points de retard de la note qu'il attribue à la recette. Au-delà de 5 minutes, le candidat est disqualifié.

LES RÉCOMPENSES

Chaque finaliste reçoit un trophée et un diplôme attestant de sa participation à la finale.



1^{er} PRIX

UN VOYAGE GASTRONOMIQUE
AU JAPON

Pour deux personnes d'une valeur de 7000 €

Coaching du lauréat pendant 1 an
par Christophe Felder



2^e PRIX

UN SÉJOUR DÉCOUVERTE
LES PÂTISSIERS
À MUTZIG

Pour deux personnes
d'une valeur de 2000€

- Observation de 2 jours au laboratoire de pâtisserie "Les pâtisseries" à Mutzig
- 2 nuitées à l'Hotel Gourveneur*** à Obernai
- 1 dîner à L'Anatable à Dinsheim sur Bruche



3^e PRIX

UN COFFRET
RELAIS & CHATEAUX DÉCOUVERTE
CULINAIRE DE L'ALSACE

Pour deux personnes
d'une valeur de 1000 €

COMMENT PARTICIPER

L'inscription et le dépôt de mon dossier complet se font uniquement en ligne !

Le dossier d'inscription est directement téléchargeable sur le site www.president-professionnel.fr, rubrique Concours Création et Saveurs. Désormais, une fois remplis, vous devez déposer vos documents sur le site, dans votre espace personnel.

COMMENT FAIRE ?

ÉTAPE 1 > inscription en ligne et téléchargement de mon dossier

Je me rends à l'adresse : <http://www.president-professionnel.fr/concours/creation-et-saveurs> pour créer mon espace personnel et télécharger mon dossier d'inscription.

NB : Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

ÉTAPE 2 > je complète mon dossier numérique sur mon ordinateur

Une fois mon dossier complété, je retourne sur le site à la même adresse, et j'accède à mon espace personnel. Je dépose mes documents dans les espaces dédiés.

NB : Tous mes documents sont modifiables tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

ÉTAPE 3 > j'enregistre mon inscription définitive et mon dossier complet est transmis au Concours

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon inscription au Concours Création et Saveurs Epreuve Pâtisserie.

NB : vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier !

POUR QUE VOTRE CANDIDATURE SOIT COMPLÈTE, TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS FIGURERONT BIEN DANS VOTRE DOSSIER :

- BULLETIN D'INSCRIPTION
- FEUILLET DESSERT ARTIS'ANAT
- BON D'ÉCONOMAT DESSERT ARTIS'ANAT
- FEUILLET DESSERT ASSIETTE
- BON D'ÉCONOMAT DESSERT ASSIETTE
- CURRICULUM VITAE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU CANDIDAT EN VESTE DE CUISINE
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU DESSERT ARTIS'ANAT
- PHOTO EN HAUTE DÉFINITION DU DESSERT ASSIETTE

La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

Le comité d'organisation se tient à votre disposition. Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante : concourscreationetsaveurs@lactalis.fr



DEPUIS 9 ANS, LE CONCOURS CRÉATION ET SAVEURS a révélé de grands talents



2018

PRÉSIDENT JURY
Pascal BARBOT
Chef de l'Astrance**, Paris

LAURÉAT
Julien RAPHANEL
Domaine des Crayères**, Reims
(chef de partie)



2017

PRÉSIDENT JURY
Arnaud LALLEMENT, l'Assiette
Champenoise**, Tinqueux

LAURÉAT
Yannick SIMONEAU,
La Table des Frères Ibarboure*,
Bidart (sous-chef)



2016

PRÉSIDENT JURY
Éric PRAS, Maison Lameloise***,
Chagny en Bourgogne

LAURÉAT
John ARGAUD, Château de
Brindos, Anglet (Chef de cuisine)



2015

PRÉSIDENT JURY
Mathieu VIANNAY, La Mère
Brazier**, Lyon

LAURÉAT
Matthieu DERIBLE, Maison
Lameloise***, Chagny
(Chef de partie)



2014

PRÉSIDENT JURY
Éric FRECHON, Le Bristol,
Épicure**, Paris

LAURÉAT
Sébastien GERAY, Hôtel Lancaster,
Restaurant La Table
du Lancaster*, Paris 8° (Sous-chef)



2013

PRÉSIDENT JURY
Jean-François PIÈGE, Thoumieux,
Restaurant Jean-François PIÈGE**,
Paris

LAURÉAT
Maurice ALEXIS, Présidence de la
République (chef de partie)



2012

PRÉSIDENT JURY
Thierry MARX, Mandarin Oriental,
Restaurant Sur Mesure**, Paris

LAURÉAT
Yann MAGET, Meurice***, Paris
(demi-chef de partie)



2011

PRÉSIDENT JURY
Anne-Sophie PIC, Maison Pic,
Restaurant***, Valence

LAURÉAT
Marc LAHOREAU,
Four seasons, Terre Blanche
(premier chef de partie)



2010

PRÉSIDENT JURY
Éric FRECHON, Le Bristol,
Épicure***, Paris

LAURÉAT
Arnaud FAYE, Ritz, restaurant
l'Espadon*, Paris (chef de cuisine)

Le Culinarium

Par Président Professionnel

Au service de l'art culinaire



Le Culinarium est bien plus qu'un site.

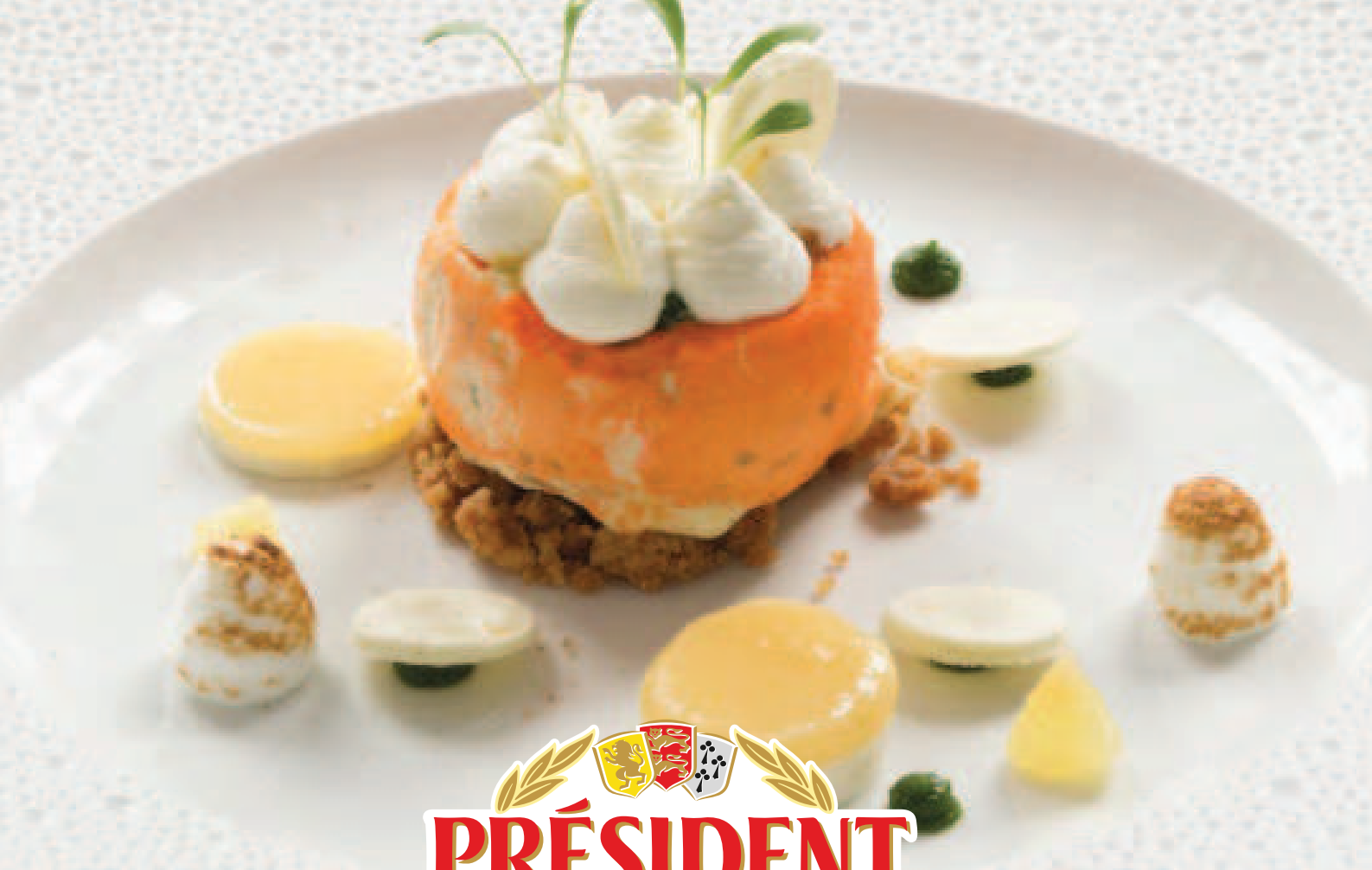
Un lieu où se transmet un savoir-faire
De l'école aux étoiles

Un rendez-vous
pour les femmes et les hommes
qui sélectionnent avec les sens,
transforment avec les mains
et s'expriment avec le cœur.

Une tribune pour tous ceux qui
œuvrent pour que l'art culinaire
s'exprime partout : masterclass,
geste de Chefs, coaching,
lexique, concours et recettes

Rendez vous sur
president-professionnel.fr





ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES

www.president-professionnel.fr



chefs-president-professionnel



@chefs-president-professionnel