

DOSSIER D'INSCRIPTION

NANTES - DIMANCHE 22 OCTOBRE 2023

A RETOURNER AVANT LE 6 SEPTEMBRE 2023



SERBOTEL

Le Salon des Métiers de Bouche, de la Boulangerie-Pâtisserie,
de l'Hôtellerie & de la Restauration.

PARC DES EXPOSITIONS • NANTES
22-25 OCTOBRE
2023

TROPHÉE AGITATEURS DE PAPILLES

co-organisé par Vincent Guerlais

CONCOURS RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS DE LA PÂTISSERIE



Présidé par Guillaume MABILLEAU,

Pâtissier, Guillaume Mabilleanu commence sa carrière dans le Maine et Loire, avant d'effectuer un tour de France ponctué d'adresses prestigieuses, puis professeur à l'École Bellouet conseil à Paris.

Il décroche le titre de **Meilleur Ouvrier de France** pâtissier en 2011 à l'âge de 28 ans, et fait partie des prodiges de la pâtisserie française.

1^{er} PRIX : 2200€ / 2^{ème} PRIX : 700€ / 3^{ème} : PRIX 300€

Un événement organisé par :

Vincent Guerlais | SERBOTEL | 

En partenariat avec :



PONTHIER
DEPUIS 1946



RÈGLEMENT

TROPHÉE AGITATEURS DE PAPILLES

Dimanche 22 octobre 2023

Vincent Guerlais

SERBOTEL

Article 1

Ce concours est ouvert aux professionnels de la pâtisserie. Le concours se tiendra dans le Hall XXL du Parc des Expositions de Nantes le Dimanche 22 octobre 2023 à l'occasion du Salon Serbotel.

Article 2

Le concours se déroulera en autonomie (une pièce d'identité sera à présenter avant le concours).

Article 3

Le thème du concours est **l'univers d'Halloween**.
Ce concours comportera trois parties : Pièce artistique, Présentoir en chocolat pour l'entremet et Entremet à base de chocolat et fruit.
Les participants devront réaliser l'assemblage de la pièce en chocolat et la confection du présentoir pour l'entremet chocolat fruit en un temps imparti de **4h30**.

Pièce artistique :

Finition et montage d'une pièce artistique en chocolat.
Tous les éléments sont apportés finis mais non collés.
Sa réalisation devra être composée de 3 techniques de travail du chocolat et d'une technique de travail de confiserie qui sera intégrée dans la pièce artistique.
Dimensions minimum de la pièce artistique : 30x30x100cm

Présentoir en chocolat :

Réalisation sur place d'un présentoir en chocolat permettant de présenter un entremet factice de 16 cm de diamètre apporté par le candidat. Trois techniques de travail du chocolat au minimum sont demandées.
Dimensions maximum du présentoir : 20x20x50cm

L'entremet :

Il s'agit d'un entremet à dominante chocolat à base de fruits.
Le candidat sera contraint d'utiliser les chocolats Valrhona et les purées de fruit Ponthier.
Le candidat devra apporter 2 entremets finis et 1 entremet factice pour le présentoir avec des finitions et un décor identique.
Taille des entremets : 16 cm de diamètre.

Article 4

Les candidats seront départagés selon les critères suivants :
- Le respect du thème pour l'ensemble des créations
- La valeur artistique
- La dégustation
- Le travail fourni
- La maîtrise
- L'hygiène
- Le respect des matières premières et de la saisonnalité

Article 5

Tenue professionnelle complète exigée (pour l'épreuve et pour la remise des prix). Une veste sera offerte à chaque candidat. Elle devra être portée lors de la remise des prix.
Le candidat doit apporter ses matières premières et son petit matériel. Chocolat fourni pour le présentoir en chocolat à réaliser sur place.

Article 6

Le jury sera présidé par Guillaume Mabileau MOF Pâtissier et composé de MOF Pâtissier, MOF Chocolatier et MOF Glacier.

Article 7

Pour participer au concours, remplir et renvoyer le formulaire d'inscription impérativement avant le **6 septembre 2023 à :**
Exponantes - Parc des Expositions
Route de Saint-Joseph de Porterie - 44300 NANTES
ou par mail : elodie.nopre@exponantes.com

Les 10 premiers candidats dont l'inscription sera complète seront retenus pour participer au Trophée Agitateurs de Papilles.

En cas de désistement après le 27 septembre 2023, un montant de 100€ vous sera demandé.

Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

EXPONANTES - Parc des Expositions

Tél. +33 (0)2 40 52 08 11

elodie.nopre@exponantes.com

Route de St-Joseph de Porterie 44300 Nantes



DOSSIER D'INSCRIPTION

TROPHÉE AGITATEURS DE PAPILLES

Dimanche 22 octobre 2023

Vincent Guerlais

SERBOTEL

À RETOURNER AVANT LE 6 SEPTEMBRE 2023

accompagné impérativement d'une photo et d'un texte sur votre parcours à :
Exponantes - Parc des Expositions - Route de Saint-Joseph de Porterie - 44300 NANTES
ou par mail : elodie.nopre@exponantes.com

Identité du candidat :

Nom : Prénom :

Date et lieu de naissance :

Adresse :

.....

.....

.....

Code postal : Ville :

Tél Portable :

Mail :

Informations complémentaires :

Diplôme(s) obtenu(s) :

Nombre d'années d'expérience :

Profession :

Fonction :

Taille de veste :

Autres commentaires :

.....

.....

.....

Je certifie avoir pris connaissance du règlement du "Trophée des Agitateurs de Papilles"
et m'engage à le respecter.

Fait à :

Date et signature du candidat :

EXPONANTES - Parc des Expositions

Tél. +33 (0)2 40 52 08 11

elodie.nopre@exponantes.com

Route de St-Joseph de Porterie 44300 Nantes

