

Un concours organisé
par SAVOIEEXPO dans
le cadre du salon

**SAVEURS
& TERROIRS**
Le salon Saveurs
& Terroirs
des Alpes



LE GRAND CONCOURS AMATEUR
DE SAVOIE

PÂTE À CHOUX EN FOLIE!

du 13 septembre
au 28 novembre 2021

Règles du jeu

Vous êtes pâtissier amateur, bec sucré, cordon bleu ? C'est toujours vous qui réalisez les gâteaux et autres pâtisseries en folie pour les événements familiaux ? Mesurez votre talent pâtissier à celui d'autres amateurs, dans ce concours où le mot d'ordre est de s'amuser en créant du bon et de la fantaisie, tant que c'est sucré !

Un concours trop chou(x) !

Tentez de séduire les jurés Mercotte, Cédric Pernot, Sébastien Fautrelle, Jennifer Poncet (gagnante de l'édition 2019) et Serge Carbonell, avec une création pâtissière de votre invention, construite autour de la pâte à choux.

Déroulement du concours

Conditions : Ce concours est ouvert aux personnes majeures habitant en France Métropolitaine, hors Dom-Tom. Jeu réservé aux amateurs non diplômés en cuisine et n'ayant pas déjà remporté les précédentes éditions. Les participants s'engagent à se rendre disponibles les 26, 27 et 28 novembre 2021 au cas où ils soient sélectionnés pour les finales. Détail du concours dans règlement.

① **Soumission de la recette** (du 13 septembre au 7 novembre 2021)

Imaginez et créez votre pâtisserie, réalisée autour de la pâte à choux. Veillez à détailler le déroulé de la recette avec un descriptif rédactionnel complet. Prenez votre création en photo et déposez le tout (texte et visuel(s)) sur le site du concours : www.concoursaveursetterroirs.fr.

② **Sélection des 4 finalistes par les jurés** (le 12 novembre 2021)

Les jurés sélectionneront leurs 4 recettes favorites en fonction d'une grille de critères définie (la technique, les associations de saveurs, la créativité, l'esthétique, ...). Annonce des résultats pour le 12 novembre 2021. Vous serez 4 demi-finalistes invités à participer aux finales en Savoie les 26, 27 et 28 novembre 2021, sur le salon gastronomique alpin Saveurs & Terroirs !

③ **Qualifications & finale** (du 26 au 28 novembre 2021)

- ▶ Epreuves de qualification en finale : deux sessions de 2h, le vendredi 26/11 et le samedi 27/11.
- ▶ 2 candidats par session - 2 heures de réalisation face aux jurés.
- ▶ **NOUVEAU cette année : les jurés délibéreront une seule fois, à l'issue des deux qualifications, le samedi 27 novembre. Ils sélectionneront les 2 finalistes pour l'épreuve ultime, parmi les 4 candidats.**
- ▶ Finale : dimanche 28 novembre – 2h30 pour la réalisation d'un dessert de Noël intégrant de la pâte à choux.

* Consignes pour le dessert de Noël

Ce dessert de votre invention doit pouvoir être servi lors des Fêtes de Noël, et doit intégrer de la pâte à choux. Cela peut être sous forme d'ajouts en pâte à choux autour du gâteau/de l'entremets, mais cela peut aussi être une création entièrement réalisée en pâte à choux. **À vous d'être créatifs ... et festifs !**



FAQ LOGISTIQUE FINALES :

Horaires des demi-finales et de la finale

Demi-finales : vendredi 26 et samedi 27 novembre de 8h30 à 10h30.

Finale : dimanche 28 novembre de 9h00 à 11h30.

Lieu

Salon Saveurs & Terroirs

Parc des Expositions - 1725, Avenue du Grand Ariétaz

73000 Chambéry



MATÉRIEL, INGRÉDIENTS ET PESÉES

Matériel :

Les candidats devront venir avec leur propre matériel.

L'organisateur met à leur disposition deux postes de travail avec pour chacun :

- 1 cellule de froid
- 1 frigo et 1 freezer
- 1 four et 1 micro-ondes
- 1 évier
- 1 robot Kitchenaid Artisan
- Des plaques électriques
- Un choix de casseroles et poêles inox
- Des culs de poules
- Maryse, cuillère en bois, passoire inox,
- Des torchons et le nécessaire de nettoyage.

Ingrédients :

Les candidats devront venir avec leurs ingrédients (hors produits de base que nous mettons à disposition, listés ci-dessous).

L'organisateur remboursera leurs achats de produits pour les demi-finales et la finale, à hauteur maximale de 50€ TTC, sur présentation de justificatifs (tickets de caisse avec détail et TVA).

L'organisateur met à leur disposition les ingrédients suivants (spécificités des produits à voir selon besoins) :

- Œufs
- Beurre/crème/lait
- Farine/fécule/Maïzena/levures
- Huile
- Sucre en poudre
- Fruits (frais et congelés)

Pesées et décors :

Les candidats pourront venir avec leurs décors déjà prêts pour les qualifications et finales.

Ils pourront également venir avec leurs pesées, dans un souci de gain de temps.

Prise en charge des candidats

Déplacement et logement des candidats (hors accompagnants éventuels), pris en charge par l'organisateur pendant toute la durée du concours nécessitant leur présence (un aller-retour en train ou voiture + une/deux ou trois nuitées).

PRÉSENCE DES CANDIDATS AU CONCOURS :

Les candidats concourant le vendredi matin et habitant loin seront invités à dormir sur place dès le jeudi soir.

Les candidats concourant le samedi matin et habitant loin seront invités à dormir sur place dès le vendredi soir.

Tous les candidats devront être présents à l'issue la délibération des jurés qui se déroulera samedi 27/11 à 11h30.

Seuls les deux finalistes du dimanche bénéficieront de la prise en charge de leur nuitée du samedi 27/11.

Organisateur du concours :

Savoieexpo, organisateur de Foire et Salons en Savoie.