

RD RELAIS DESSERTS

L'Association RELAIS DESSERTS présente
le Concours Relais Desserts Charles Proust 2024

RÈGLEMENT

1 - LIEU et DATE :

Le concours aura lieu le dimanche 03 novembre 2024 au matin au Pavillon Gabriel, 5 avenue Gabriel - Paris 8^{ème}.

2- THÈMES :

Les candidats auront à réaliser une pièce artistique, déjà réalisée et à apporter le jour du concours. Cette pièce servira de présentoir pour trois petits gâteaux sur le thème : **L'intelligence Artificielle nous mènera-t-elle sur Mars... ?**

Vivre au présent mais se projeter dans le futur reste le leitmotiv de tout être humain. L'homme est curieux et conquérant depuis toujours : il cherche, il découvre, il crée, il modifie, il améliore sans cesse.

Deux réalités interpellent actuellement : un manque d'espace indéniable sur la planète Terre face à une démographie fulgurante, mais aussi la montée en puissance de l'Intelligence Artificielle, cette technologie nouvelle visant à créer des machines capables de simuler, d'imiter l'intelligence humaine.

Alors qu'on l'appréhende, qu'il s'agisse d'une révolution, ou peut-être tout simplement d'une évolution : L'Intelligence Artificielle nous mènera-t-elle sur Mars ?

2-1 Pièce artistique :

Cette pièce sera réalisée entièrement en pastillage, sucre ou Isomalt, et chocolat. Elle doit être composée exclusivement d'ingrédients comestibles.

Aucun % n'est imposé entre les matières premières utilisées (sucre cuit ou Isomalt, pastillage, chocolat) mais un équilibre entre les différentes matières devra être respecté. Toute sorte de chocolat peut être utilisé dans la pièce.

Si l'équilibre des matières utilisées dans la pièce n'est pas respecté, des pénalités seront appliquées automatiquement par le jury.

Les pièces artistiques peuvent être présentées à la verticale ou à l'horizontale avec pour seule contrainte de respecter une hauteur ou une longueur d'1,20 mètre maximum pour tenir sur les supports prévus par l'organisation.

Deux types de caissons seront mis à disposition des candidats pour présenter la pièce artistique.

La taille maximum des vitrines pour les pièces artistiques verticales sera obligatoirement de 120 cm de hauteur. Aucun artifice ne sera autorisé (armature, spot éclairant, etc.).

La taille maximum des vitrines pour les pièces artistiques horizontales sera obligatoirement de 120 cm de longueur. Aucun artifice ne sera autorisé (armature, spot éclairant, etc.).

La réalisation de la vitrine sera à la charge du candidat, qui devra faire en sorte que la charge de la vitrine soit répartie correctement sur la surface du plot.

Le photographe pourra demander au candidat de retirer la vitrine le temps de prendre la pièce en photo.

2-2 Dégustation

Trois petits gâteaux, entre la mignardise et le gâteau individuel, respectant un poids compris entre 60 g et 80 g, devront être réalisés. La forme des petits gâteaux est libre.

En revanche pour sa composition, il sera demandé aux candidats de réaliser :

- 1 petit gâteau à dominance chocolat
- 1 petit gâteau aux fruits de saison du pays
- 1 petit gâteau libre

Les trois petits gâteaux devront respecter un design innovant et seront à présenter dans la pièce artistique. Pour des soucis de conservation, les trois petits gâteaux intégrés à la pièce artistique pourront être factices mais devront ressembler en tous points décoratifs aux gâteaux qui seront présentés au jury dégustation.

Au total, il faut prévoir :

- 3 petits gâteaux x 8 pour la dégustation
- 3 petits gâteaux (factices ou non) pour la pièce artistique
- 3 petits gâteaux x 2 pour les photos

Une finition de dernière minute pourra être effectuée sur place le jour du concours mais nous ne serons pas en mesure de fournir le matériel nécessaire.

La dégustation se fera de 9h30 à 11h/11h30.

Le candidat préparera une note écrite (20 lignes environ) expliquant la philosophie de son travail, sa manière d'appréhender le thème ainsi que sa démarche créative.

REMARQUE IMPORTANTE :

L'innovation, l'originalité et le respect du thème seront pris en compte dans la notation des gâteaux.

3- JURY ET NOTATIONS :

Le jury sera composé de 14 personnes + le président.

Le jury sera composé de chefs pâtisseries reconnus.

Seront pris en compte dans la notation artistique :

- Le respect du thème
- Le talent créatif
- La technicité
- L'harmonie des couleurs et des formes

Seront pris en compte dans la notation dégustation :

- Le respect du thème
- Les textures (feront l'objet d'une attention toute particulière)
- L'harmonie des goûts
- La créativité

Grille de notation :

- Dégustation : les trois petits gâteaux : 50 %
- Artistique : pièce de présentation : 50 %

4- PRIX et RÉCOMPENSES :

Le Prix Relais Desserts Charles Proust 2024 sera attribué au candidat ayant totalisé le plus de points :

- 1^{er} : 2 500 €uros + un trophée + des lots
- 2^{ème} : 850 €uros + des lots

- 3^{ème} : 600 €uros + des lots

La remise des prix aura lieu le soir-même pendant la soirée du Gala de la Pâtisserie.

5- ORGANISATION TECHNIQUE :

Les candidats devront être en pantalon et chaussures noirs et veste de pâtissier.

- À partir de 7h00 : Accueil des candidats
Installation des pièces artistiques, stockage des petits gâteaux, tirage au sort pour déterminer l'ordre de passage des candidats.
Une fois les pièces et petits gâteaux identifiés, les candidats sont conviés à partager un moment convivial autour d'un petit déjeuner.
La notation se fait de manière anonyme. Les jurys ne croisent pas les candidats.
- La dégustation se fera à partir de 9h30
Les petits gâteaux devront donc être à température à 9h30.
- Reprise des pièces :
Les pièces artistiques pourront être récupérées à l'issue de la soirée à partir de 1h du matin. Les pièces non reprises seront détruites.
- Les recettes et la diffusion des photos officielles peuvent être reproduites gracieusement sur les supports communication de Relais Desserts (site internet, réseaux sociaux, etc.) aux seules fins de promotion / notoriété du concours, et avec l'accord de l'auteur.
- Une hotline sera disponible pour toutes questions à l'adresse suivante : contact@relais-desserts.net

6- SÉLECTION :

Les pâtisseries, chocolatiers, glacières de tout âge ou nationalité peuvent participer au concours.

Pour des raisons d'organisation, le nombre de participants sera limité à 12 candidats. Les dossiers d'inscription, disponibles sur le site www.relais-desserts.net, seront à envoyer par courriel à l'adresse suivante : contact@relais-desserts.net

Les candidats feront une pré-inscription avant le 30 juin 2024. Les dossiers d'inscription définitive pourront ensuite être envoyés jusqu'au 30 septembre 2024. Les inscriptions seront closes le 30 septembre 2024 à minuit.

Les candidats recevront une confirmation d'inscription au plus tard 2 semaines après réception de leur dossier complet.

Le bulletin d'inscription sera obligatoirement envoyé sous format Excel.

Les pièces obligatoires à joindre au dossier sont :

- La composition de la recette devra nous être communiquée avant le 15 octobre 2024. La recette complète définitive devra être imprimée par le candidat en 2 exemplaires le jour du concours.
- Une photo portrait haute définition noir et blanc du candidat
- Un RIB
- Un curriculum vitae

Les éléments cités ci-dessus devront être transmis sous format électronique avec le bulletin d'inscription à l'adresse suivante : contact@relais-desserts.net

7- DIVERS :

En cas de litige sur n'importe quel sujet, le président du jury sera seul décisionnaire et son jugement sera sans appel.

Tout cas de non-respect du règlement entraînera l'élimination immédiate du candidat et aucun prix ou remboursement ne sera effectué au contrevenant.

Le comité d'organisation peut adapter le règlement à tout moment si cela s'avère nécessaire et s'engage à prévenir les candidats au moins 30 jours à l'avance.

La sélection se fera sur l'envoi de la recette du gâteau et de la photo correspondante. La pièce artistique n'est pas concernée par la sélection des candidats.

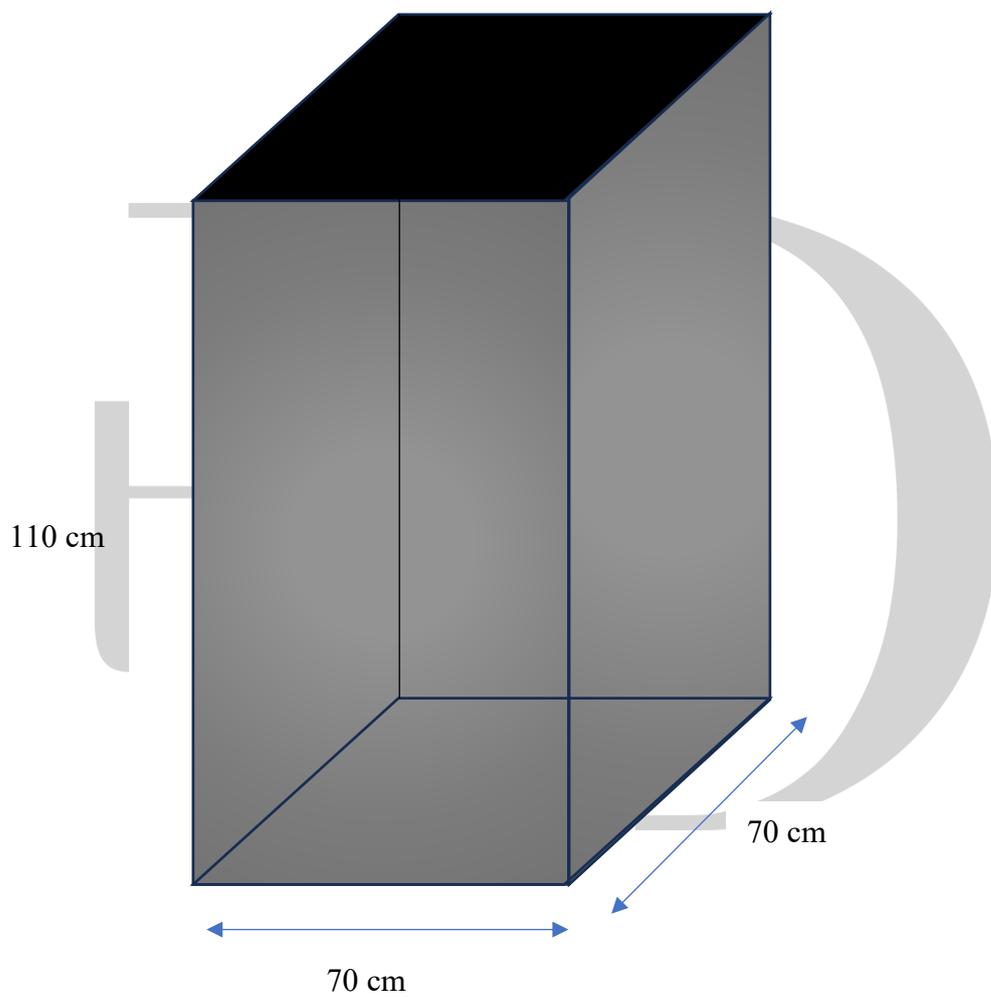
Tout candidat s'inscrivant au concours en accepte obligatoirement le présent règlement et s'engage à être présent pendant la journée du concours et le soir pour la remise des prix.

À titre indicatif :

Schéma du caisson mis à disposition du candidat :

70 cm x 70 cm x 110 cm de haut pour pièce artistique verticale

La vitrine abritant la pièce artistique n'excédera pas 120 cm de hauteur



À titre indicatif :

Schéma du caisson mis à disposition du candidat :

90 cm x 75 cm x 95 cm de haut pour pièce artistique horizontale

La vitrine abritant la pièce artistique n'excédera pas 120 cm de longueur

