



Coupe d'Europe de la boulangerie artisanale

Bulle, du 28 octobre au 1^{er} novembre 2010

REGLEMENT DU CONCOURS

- 1) Le concours est ouvert à neuf - douze sélections nationales de pays européens.
- 2) Chaque équipe est composée de trois concurrents (en tenue professionnelle obligatoire) qui doivent réaliser en une journée de huit heures (+ une heure pour le nettoyage du laboratoire) le programme suivant :

2.1 Une pièce artistique aux dimensions de 80 x 80 x 80 cm

Thème : le cinéma

Le thème de la pièce artistique doit servir comme promotion de vente des produits fabriqués.

Au minimum une sorte de pain et une sorte de produits (sucrés ou salés) en pâte levée doivent être adaptées au thème.

- La moitié des éléments fabriqués de la pièce artistique doit être en pâte levée.
- Tous les éléments doivent être cuits.
- Toute utilisation d'armature, de supports, de matériaux techniques ou de colle non alimentaire n'est pas admise.
- Tout le matériel utilisé doit être comestible. Le colorant alimentaire est autorisé seulement en faible dosage. Les couleurs ne doivent pas trahir la notion "pain".
- Les pièces seront évaluées par le jury dans le laboratoire sans artifice supplémentaire.

Tous les travaux sont à réaliser pendant le concours.

2.2 Pains et produits de petite boulangerie

Quatre pains de forme et de composition différente

(par exemple : froment, épeautre, seigle, avoine, orge, millet, maïs, riz ou avec des ingrédients tels que olives, tomates, fromage, son, épices, etc.)

- Chaque sorte est à fabriquer à partir de 4 kg à 6 kg de pâte.
- Pour une même sorte, les formes doivent être identiques.
- Le poids des pains après la cuisson doit se situer entre 250 g et 1000 g.
- Toute la pâte mise en œuvre doit être utilisée.

Deux sortes de produits de petite boulangerie

- Les pâtes doivent être différentes de celles déjà fabriquées pour les pains.
- Pour une même sorte, les formes doivent être identiques.
- 20 pièces par sorte doivent être fabriquées.
- Le poids après la cuisson doit se situer entre 50 g et 100 g.

Tous les travaux sont à réaliser pendant le concours et tous les pains et produits de petite boulangerie seront présentés au jury.

2.3 Produits sucrés et salés en pâte levée

Deux sortes en pâte levée sucrée

- 20 pièces par sorte doivent être fabriquées.
- Une sorte fourrée, poids après la cuisson entre 50 g et 80 g.
- Une sorte non fourrée, poids après la cuisson entre 50 g et 60 g.

Une sorte en pâte levée sucrée tourée

- 20 pièces doivent être fabriquées.
- Poids après la cuisson entre 50 g et 80 g.

Deux sortes de produits salés en pâte levée

- 20 pièces par sorte doivent être fabriquées.
- Poids après la cuisson entre 80 g et 120 g.

Une spécialité nationale du pays des participants

- Choix libre en pâte levée sucrée, en pâte levée sucrée tourée ou un produit salé en pâte levée avec au moins 1 kg de pâte.
- La composition et le nombre de produits sont au choix.

Les restes de pâtes doivent aussi être cuits.

Tous les travaux sont à réaliser pendant le concours et tous les produits sucrés et salés en pâte levée seront présentés au jury.

2.4 Assurance qualité et hygiène

- Ordre et propreté
- Respect des poids et du temps prévu

3) Tous les travaux peuvent être réalisés en équipe.

L'équipe gagnante est celle qui totalise le plus de points.

4) Les notations s'effectuent de la manière suivante (maximum 300 points) :

◆ Pièce artistique sur 60 points, soit :

- sens artistique sur 20 points
- difficultés techniques sur 20 points
- originalité et créativité sur 20 points

◆ Pains et produits de petite boulangerie sur 120 points, soit :

- 20 points pour chaque sorte, soit 10 points pour l'aspect et 10 points pour le goût

◆ Produits sucrés ou salés en pâte levée et spécialité nationale sur 120 points, soit :

- 20 points pour chaque sorte, soit 10 points pour l'aspect et 10 points pour le goût

Pénalités éventuelles :

- Ordre et propreté (maximum 10 points)
- Non-respect des poids des produits en pâte levée : moins 2 points par 5 g de différence
- Dépassement du temps : moins 1 point par minute

5) Jury :

- Il est composé d'un membre de chaque confédération nationale des pays concernés.
- Chaque membre du jury est en tenue professionnelle.
- Le jury décide de l'acceptation des matières premières présentées par les équipes.
- Les membres du jury doivent obligatoirement suivre l'ensemble des travaux des candidats.
- Avant le début du concours, les candidats doivent remettre leurs recettes et fiches de production pour les pains et les viennoiseries à tous les membres du jury (prévoir exemplaires suffisants)
- Le membre du jury n'évalue pas son propre pays.
- Les organisateurs s'interdisent de participer aux travaux du jury.

6) Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

7) Frais professionnels :

- Les frais d'hébergement et de restauration de la 14^e Coupe d'Europe de la boulangerie (du jeudi 28.10 au lundi 1.11.2010) sont pris en charge par l'organisateur.
- Pour les concurrents, l'hébergement se fera en chambre double. Il sera toutefois possible d'être en chambre individuelle moyennant une participation aux frais. Les membres du jury seront en chambre individuelle.
- Des chambres supplémentaires peuvent être réservées aux frais des participants.
- Les frais de déplacements des candidats, des membres du jury et des accompagnants sont à charge de ceux-ci.

- 8) - Les trois premières équipes reçoivent un trophée (or, argent, bronze).
- Chaque participant touche un souvenir.

9) **En cas de litige, seul le document original en français fait foi.**

10) **Remarques** :

- Chaque participant apporte son petit matériel (couteaux, poche à dresser, emporte-pièce, etc.).
- Les plateaux pour la pièce artistique et les grilles pour la présentation des produits sont identiques pour tous les participants et sont mis à disposition par l'organisateur.
- La liste des matières premières et du matériel équipant le laboratoire sera communiquée ultérieurement. Toutes les matières premières utilisées par les candidats sont à leur disposition sur simple demande de leur part. Seuls les ingrédients typiques de chaque pays sont à apporter par les candidats.
- Les ingrédients typiques du pays apportés sont contrôlés par le jury avant leur concours.
- Les travaux de préparation de la veille peuvent seulement commencer dès que tous les laboratoires sont libres.
- Tous les travaux de préparation sont autorisés, mais ne doivent pas dépasser 45 minutes.
- Aucune publicité doit être imprimée sur les habits de travail des participants y compris sur ceux du jury. Seuls les couleurs et ornements du pays sont autorisés.