



Concours	Le Meilleur Croquembouches du Limousin
Catégories	Apprentis BTM

Règlement du Concours pour le titre du

Meilleur Pâtissier du Limousin : Cake Designer 2025.

Article 1 : Organisation

- Ce concours est organisé par ; L'association : Limouzi Golden Trophee; domiciliée 15 avenue du Général De Gaulle à Limoges, en Collaboration avec l'association Pâtissiers Dans le Monde
- Cette association est régie et soumise à la loi du 1er juillet 1901 dont les statuts et l'immatriculation sont déposés à la préfecture de la Haute-Vienne.

Article 2 : Inscriptions et Déroulement du Concours

Les candidats devront envoyer leur candidature via le formulaire du site internet ; www.limouzigoldentrophee, rubrique "candidatures". Les inscriptions seront ouvertes à partir du 1er septembre 2024 et seront clôturées le 31 Janvier 2025.

Pour que la candidature soit valide, le candidat devra dûment compléter le formulaire de candidature sur le site internet www.limouzigoldentrophee, rubrique "candidatures".

Un chèque de caution de 100€ sera à envoyer par courrier au plus tard le 31 Janvier 2025 pour valider la candidature au 15 Avenue du Général de Gaulle, 87000 Limoges. Celui-ci ne sera

encaissé qu'en cas de non présentation le jour de l'épreuve sauf motif impérieux avéré. Il sera restitué le jour de l'épreuve le cas échéant

Les candidats :

-Apprentis BTM de l'EIMCL des 13 Vents de Tulle, du CFA le Moulin Rabaud de Limoges ou exerçant dans une entreprise de l'ex Région Limousin

Le défi pour chaque participants sera de créer un Croqembouches (intérieur choux vides), et 12 choux garnis minimum (parfum au choix) sur le thème de "contes et légendes" et répondant à des critères précis tels :

- Gustatif (pour les choux)
- Aspect visuel
- Originalité
- Créativité

Chaque candidat devra réaliser sur place un Croqembouches de présentation (choux vides) avec des éléments de décor comestibles ou certifiés alimentaires. La nougatine et les choux (non glacés) sont à apporter déjà cuits et réalisés ainsi que le pastillage découpé et non coloré (à colorer sur place le cas échéant). Les pesées de sucre sont autorisées à l'avance

RÉALISATIONS SUR PLACE ET PROPORTIONS:

- Nougatine à apporté cuite et découpée
- Glaçage et montage des choux sur place
- Pièce de 50 cm de Hauteur Minimum et 90cm au Maximum
- Pièce de 50 cm de Largeur Maximum
- Réalisation obligatoire d'éléments en sucre tiré et/ou soufflé (maximum 10% du volume de la pièce finie)
- Pastillage ne devant pas dépasser plus de 10% du volume de la pièce finie à apporter découpé et à colorer sur place le cas échéant
- Réalisation de 12 choux garnis parfum au choix (crème a réaliser à l'avance) et à présenter harmonieusement avec la pièce

Deux tables seront mises à disposition des candidats ainsi qu'une alimentation électrique. Tout le matériel et les matières premières nécessaires à la réalisation du croquembouche sont à prévoir par le candidat. Une ristourne chez nos sponsors est appliquée sur présentation d'une carte à demander auprès de l'association par mail.

Les candidats devront se présenter le Dimanche 13 Avril 2025 à 8h, Place de la République à Limoges. L'épreuve durera 5h00 au maximum et commencera à 9h00. Aucun retard ne sera accepté. Le jury procédera à la notation avant de rendre son classement et sa décision qui comptera pour moitié de la note après 16h. Le Public pourra voter pour la pièce de son choix jusqu'au dimanche 13 avril 16h, le résultat total des votes comptant pour moitié de la note finale. **La Présence des candidats est obligatoire à la remise des prix.**

Article 3 : Le jury

Le jury technique sera uniquement composé de professionnels des métiers de bouche

Le jury dégustation sera composé de professionnels des métiers de bouche en partie originaire du Limousin ainsi que d'élus de la Ville de Limoges et de partenaires de l'association.

Notation sur 50 points utilisée par le jury :

- Technicité et gestes professionnels : de 1 à 20 points
- Présentation et difficultés techniques : de 1 à 10 points
- Qualité gustative : de 1 à 10 points
- Originalité et créativité: de 1 à 10 points

Le Président de Jury technique pourra disqualifier un candidat (après un vote unanime de l'ensemble du jury technique) en cas de non respect des règles HACCP et d'hygiène.

Le podium sera établi par ordre décroissant du cumul des notations. Le vainqueur étant celui ayant obtenu le plus de points. En cas d'égalité, le Président du Jury départagera les candidats après échange avec les autres membres du Jury. A l'issue du calcul des notations, du classement établi, et du résultat des votes du public, le Président du concours, accompagné des membres du jury annoncera les résultats.

Article 4 : Récompenses

Des certificats de participations seront remis à tous les candidats. Une médaille sera remise à chaque lauréat (podium) ainsi qu'un trophée pour le vainqueur.

Concernant les lots, ils seront communiqués ultérieurement par nos partenaires et seront remis le jour de la finale en présence des candidats sans qu'une liste exhaustive ne puisse être demandée. Aucun candidat n'aura la possibilité de s'opposer aux lots qui leurs seront remis, ni la possibilité d'en faire la demande ultérieurement s'ils n'ont pas été récupérés le Jour de la Finale. Par la même occasion, aucune compensation financière ne pourra être demandée pendant et après le concours. Les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration ne sont pas pris en charge par l'association ni par ses représentants ou membres et partenaires sauf avis contraire du Conseil d'Administration. Les lots et récompenses étant offerts gracieusement par les partenaires ou l'association, aucun candidat ne pourra bénéficier d'une garantie ou d'un remboursement de ceux-ci.

Article 5 : Titre et propriété du Concours

Le titre de « Meilleur Pâtissier du Limousin » est la propriété de l'association du l'Association du Limouzi Golden Trophée enregistrée à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) sous le numéro 5046499 et par conséquent soumis à une utilisation stricte et réservée. Tous les candidats sont autorisés à utiliser et mentionner le titre de « un des participant du Meilleur Pâtissier du Limousin » . Le 3ème Lauréat est autorisé à utiliser et mentionner le titre de « troisième Meilleurs Pâtissier du Limousin » . Le 2ème finaliste est autorisé à utiliser et mentionner le titre de « deuxième Meilleurs Pâtissier du Limousin » . Le 1er finaliste (vainqueur) est autorisé à utiliser et mentionner le **titre de « Meilleur Pâtissier du Limousin »** . Le su-fixe de “ **Croquembouches 2025**” devra obligatoirement être précisé après le titre.

Article 6 : Annulation et Modifications

Après conseils et consultation du Conseil d'Administration, Le Président se réserve le droit d'écourter, de prolonger ou d'annuler le présent concours, si les circonstances l'exigent et notamment en cas de force majeure, d'événements météorologique, ou de directives gouvernementales, sans que sa responsabilité puisse être engagée de ce fait. En cas de nécessité, il se réserve également le droit de modifier le présent règlement ou les différentes dates et étapes de l'édition en cours. Le cas échéant, l'association informera les participants via ses réseaux sociaux officiels et par mail.

Article 7 : Droit à l'image et diffusions

En acceptant ce règlement, les candidats ainsi que les représentants légaux acceptent d'être photographiés, filmés ou interviewés pendant toute la durée du concours. Ils acceptent également que leurs images soient publiées sur les réseaux sociaux, le site internet, et tous les

supports de communications de l'association du Limouzi golden trophée; ainsi que dans les médias et les journaux locaux, Régionaux et Nationaux et ceux pour une durée indéterminée.

Article 8 : Acceptation du règlement

Le fait de participer à ce concours présente l'acceptation du présent règlement ainsi que toutes annexes éventuelles.

Signature du candidat (et de son représentant légal pour les mineurs) précédée de la mention : « J'atteste ne pas avoir suivis de cursus scolaire ou de formation diplômante en Boulangerie, Pâtisserie ou Cuisine» (pour les candidats amateurs).

« Lu et approuvé »

Association du
Limouzi Golden Trophée
limouzigoldentrophee.fr

0764512186
limouzigoldentrophee@gmail.com

15 Avenue du Général de Gaulle
87000 Limoges