

Championnat d'Europe du Sucre d'art

14^{ème} championnat d'Europe du sucre :

Le samedi 25, le dimanche 26 et le lundi 27 septembre 2021.

- Début de l'épreuve : 8h précise. Fin de l'épreuve 16h.
- Jury : 16h remise des prix lundi 27 septembre à 17h.
- Sous la présidence d'Honneur de Stéphane Glacier MOF 2000
 - o Président de jury : Jonathan Mougel
- Sous le patronage du Syndicat des pâtisseries chocolatiers du Rhône.

Règlement du concours :

Art 1 : les publics concernés, le lieu, les horaires.

Cette compétition est ouverte à tous les professionnels. Le concours se déroulera au Sirha – parc des expositions à Chassieu, boulevard de l'Europe 69680 (Voir endroit exact).

Art 2 : - tous les éléments de la pièce devront être entièrement réalisés sur place, devant le jury et le public.

- Les candidats devront être autonomes : Micro-onde, plaque à induction, autres matériels... apportés par le candidat pour faire entièrement sa pièce.
- Arrivée des candidats à 6h30 en veste Blanche, pantalon noir et chaussures noires.
- Les toques seront fournies par l'organisation.
- Les pièces devront être présentées finies à 16h précise.
- Passage du jury à 16h.
- Remise des prix et cocktail le lundi 27 septembre à 17h.
- Thème du concours : **La Mode au masculin**

Impératif :

Réaliser entièrement une pièce en sucre sur le thème de la Mode au masculin. Utilisation obligatoire du sucre tiré, du sucre soufflé, de Ruban.

Obligation :

- Dimension : l 50 x L 50 x H 120 cm maximum. La pièce devra être présentée sur un socle noir non alimentaire de 10 cm de hauteur maximum.

Les socles devront être apportés par les candidats.

- Tous les sucres sont autorisés ainsi que l'isomalt.
- Les sucres peuvent être apportés cuits en palet. Attention : aucune pièce déjà réalisée ne sera tolérée à l'exception du pastillage qui ne devra pas excéder 500g.
- Le candidat doit déposer l'affichette avec le nom de sa pièce.
- Si vous apportez du pastillage en double, il ne pourra pas être dans votre box, mais au vestiaire (bien dissocier les deux dans des caisses différentes pour un bon contrôle du jour). Le pastillage devra être blanc ou coloré dans la masse. Toute coloration en surface doit être réalisée sur place.

Sont interdits :

- Les armatures non alimentaires.
- Les pièces devront rester sur le stand du Salon jusqu'à la fin du concours.

Objectif :

Devenir champion d'Europe du suce d'art, permettre votre épanouissement et faire connaître au grand public le travail du sucre d'art.

Remise des prix :

La remise des prix aura lieu sur le lieu du concours le lundi 27 septembre 2021 à 17h. Les candidats devront se présenter en veste blanche, pantalon noir, chaussures noires. Le vainqueur se verra être champion d'Europe du sucre et sera récompensé par le Trophée réalisé à cet effet.

1^{er} prix : le Trophée du champion + 2000€ ainsi qu'un stage chez Stéphane Glacier

2^{ème} prix : 1000€ ainsi qu'un stage dans une école

3^{ème} prix : 500€

Informations :

Informations et renseignements disponibles auprès de : Romaric Boilley 06. 25. 84. 02. 16
Ou delices.des.sens@orange.fr

Droit à l'image :

- Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse dans le but de promouvoir les concours, par les organisateurs et les sociétés partenaires.
- Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non-respect de cette mention auprès des Services des contrôles.

Rappel :

- Les décisions de jury seront sans appel.
- La sélection se fera sur dossier (fournir un CV ainsi que 3 photos de pièces en sucre)
- La compétition pourra être annulée sans préavis ni contrepartie en cas de force majeure.
- Tout accident sur le trajet ou sur le stand ne sera pas la responsabilité des organisateurs.

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

En cas de litige, seul Monsieur Mougel, président du jury, sera apte à prendre une décision.