CONCOURS DE PÂTISSERIE

CHALLENGE des mains d'or

41ème Edition

La Chambre Professionnelle des Pâtissiers-Glaciers de Haute-Savoie et l'office du tourisme de Thonon-les-Bains organisent le concours Challenge des Mains d'Or à l'espace Toques en Chablais le11 et 12 Octobre 2025

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

Thème du concours :
L'Art Italien

- **Toutes les matières non alimentaires sont interdites. Le travail et les pièces doivent être réalisés individuellement toutes les découpes doivent être réalisées manuellement.**

- **Le fait de participer au concours implique l'acceptation du règlement. Tout manquement à ce règlement entrainera la disqualification du candidat, les décisions du jury étant sans appel.**

- **Les candidats auront à disposition une table inox de 2m, 1 plaque à induction et un bloc prises, 1 échelle pour 2, four, frigo, surgélateur format gastro, plonge, poubelles seront en communs.**

- **Les œuvres exposées ne sont pas sous la responsabilité des organisateurs.**

- **Remise des prix le dimanche 12 octobre 2025 à 18h sur l'espace concours à : Parc du Belvédère 74200 Thonon-les-Bains**

Tenue professionnelle blanche obligatoire

- **Retrait des pièces le dimanche 12 octobre 2025 après la remise des prix.**

Récompense à tous les participants de chaque concours

Présentation des concours du samedi 11 Octobre 2025

Le Challenge des Chocolatiers Noel Thevenod

- **Sous la présidence de Mathieu Lerenard MOF Chocolatier**

Thème : L'Art Italien

Les candidats disposeront de 4h pour réaliser le montage sur place d'une pièce en chocolat de 90cm de hauteur maximum sur 30cm de large et profondeur maximum servant de support de présentation pour 5 bonbons chocolat :

- **Eléments à apporter :**
  - ✓ Tous les éléments constituant la pièce pourront être amené formés mais non collés. Ils pourront être pistolé ou coloré.
  - ✓ 3 techniques différentes du travail du chocolat au minimum.
  - ✓ Les appareils à pulvériser peuvent être apporté déjà prêt et fondu.
  - ✓ Seules les denrées alimentaires colorante sont autorisées
  - ✓ Le chocolat plastique est autorisé et peut être apporté déjà teinté dans la masse

- **Éléments à réaliser sur place :**
  - ✓ Un des éléments de la pièce peut être apporté mais doit être sculpté sur place et doit représenter au moins 15% de la pièce
  - ✓ Un des éléments de la pièce doit être moulé sur place.
  - ✓ Sera à réaliser sur place le montage et collage des différents éléments sur la structure sculptée.
  - ✓ Sera mis à disposition des candidats des fondoirs de chocolat noir, lacté et ivoire pour les différents collages.

- **Dégustation 10 bonbons chocolat à amener (5 pour le jury dégustation et 5 pour la présentation :**
  - ✓ Bonbons chocolat de forme libre 10g /12g. Le gout est libre, le bonbon doit être composé de deux textures distinctes. Il peut être moulé, enrober, ect… machine à jet d'eau interdite.
  - ✓ Les couvertures employées devront provenir de culture raisonnée ou biologique, vous devrez fournir la fiche technique du chocolat utilisé.
  - ✓ Le candidat devra apporter une fiche technique détaillé avec la progression de la recette et en expliquant en quelques lignes les raisons de ses choix de matières premières et ainsi que celui des origines du cacao.

- **Le concours se déroulera le samedi 11 octobre 2025, Installation des candidats de 7h 15 à 7h50, déroulement du concours de 8h à 12h, envoi des bonbons de dégustation à partir de 10h30 toutes les 10 min en suivant l'ordre les numéros d'installation. Les candidats disposeront de 5 min pour expliquer leur chocolat au jury et public.**

Pour tout renseignement et inscriptions contacter Mathieu Lerenard à :
m.lerenard@icloud.com **(6 places disponibles)**

Le Challenge des Apprentis Pâtissiers

- Sous la présidence de Thierry Froissard MOF Glacier et champion du monde de la Pâtisserie.

Thème : L'Art Italien

Concours réservé aux apprentis Pâtissiers 1ère et 2ème année en cours de formation :

- Les candidats devront réaliser 10 Millefeuilles au parfum de saison, 5 pour la dégustions et 5 qui seront présentées sur un support en nougatine sur un temps de 2h30.

- **Réalisation de 10 Millefeuilles de 13h30 à 14h30 :**

  - ✓ Sous n'importe quelle forme, mais devront comprendre du feuilletage (apporté déjà cuit, possibilité sur place de le faire sécher au four), une crème à base crème pâtissière et autre composant compotée, coulis crémeux ganache …… et d'un glaçage fondant.
  - ✓ le montage et la finition des Millefeuilles sont à réaliser sur place dans le temps impartie de 13h30 à 14h30, le feuilletage, crèmes, différents éléments de garniture seront amenés par le candidat.

- **Réalisation du présentoir nougatine de 14h30 à 16h00 :**

  - ✓ la nougatine sera amenée par les candidats, découpée mais non collée, le montage du présentoir nougatine et l'écriture au cornet est à réaliser sur place, 5 Millefeuilles devront être présentés sur le support en nougatine sur le thème la nature de demain, les 5 Millefeuilles restants seront réservés pour les jurys de dégustation.

- **Le concours se déroulera le samedi 11 octobre 2025, installation des candidats de 12h30 à 13h20, envoie des dégustations de 15h00 à 16h00 toutes les 10min en suivant l'ordre des numéros d'installation. Les candidats disposeront de 5 min pour expliquer leur religieuse au jury et public.**

Pour tout renseignement et inscriptions, contacter Thierry Froissard à :

contact@a-la-jaysinia.com (6 places disponibles)

Présentation des concours du Dimanche 12 Octobre 2025

Le Challenge BTM Croquembouche

- Sous la présidence Pierrick Challamel Maître Artisan

Thème : L'Art Italien

Le concours se déroulera en équipe de deux BTM et sera d'une durée de 2h30 :

- ✓ Les équipes devront réaliser un croquembouche de 60 choux minimum et 80 choux maximum, la pâte à choux, nougatine et pastillage non coloré seront apportés et à monter sur place.
- ✓ Le sucre tiré, soufflé et coulé de décoration seront à réaliser sur place et sont obligatoires.
- ✓ Le sucre peut être amené déjà cuit mais non satiné
- ✓ Dimension : 50 cm /50 cm hauteur libre.

- **Le premier équipier :**
  - ✓ Débute le concours et disposera de 60 min pour commencer la réalisation du croquembouche au sucre. A la fin des 60 min il devra passer le relaye à son co-équipier.

- **Le Deuxième équipier :**
  - ✓ Disposera de 60 min pour continuer la réalisation du croquembouche ou sucre d'art.

- **Le Travail en équipe complète :**
  - ✓ Les binômes disposeront de 30 min pour terminer l'assemblage du croquembouche.

- **Le concours se déroulera le dimanche 12 Octobre 2025, installation des candidats de 8h à 8h45, déroulement du concours de 9h00 à 11h30.**

Pour tout renseignement et inscriptions contacter Pierrick Challamel à : Pierrickchallamel@hotmail.fr **(6 places disponibles pour les binômes)**

Challenge Paul Collet
Pièce artistique en sucre

- Sous la présidence de Julien Boutonnet MOF Pâtissier-Confiseur 2015

Thème : L'Art Italien

Les candidats disposeront de 4h pour réalisé une pièce artistique en sucre réalisée en deux étapes :

Elément apporté (prêt) par le candidat :

• Les candidats devront apporter une structure artistique en sucre.
• Sont autorisés le sucre coulé, moulé, tassé, tourné, rocher.
• Le pastillage apporté n'est pas autorisé. Il sera accepté uniquement pour des techniques et/ou recettes réalisées entièrement sur place.

Eléments à réaliser sur place par le candidat :

• Pour terminer et embellir cette pièce artistique en sucre, les candidats disposeront de 4h de travail en direct et devant public.
• Cette épreuve impose au minimum trois techniques différentes de sucre d'art au choix des candidats.
Sont autorisés pour ce choix :
• Le sucre tiré fleur, le sucre tiré ruban, le sucre tiré feuillage/ fils, le sucre soufflé, le sucre paille, le sucre modelé, voir une technique novatrice...
Les sucres pourront être amenés cuits, colorés dans la masse.
Les sucres pourront être déjà fondus (mais non satinés) au démarrage de l'épreuve.

Les dimensions imposées :

- ✓ Pour la pièce : 50 cm x 50 cm de côté et 120 cm de haut maximum.
- ✓ Pour le socle : 60 cm x 60 cm de côté et 10 cm de haut maximum
- ✓ Pas de cloche obligatoire pour protéger la pièce artistique

- **Le concours se déroulera le dimanche 12 Octobre 2025 installation des équipes de 12h00 à 12h45, déroulement de l'épreuve de 13h à 17h.**

Pour tout renseignement et inscriptions contacter Julien Boutonnet à :
Julien.BOUTONNET@ehl.ch **(6 places disponibles)**

Le Challenge des Glaciers

- Sous la présidence de Ludovic Mercier MOF Glacier

Thème : **L'Art Italien**

- Le bloc de glace est offert par les organisateurs, dimension 1m de hauteur, 50 cm de largeur et 20 cm de profondeur, les Cornets, glace, sorbet, crème glacée et autre éléments sont à apporter par les candidats, un congélateur et frigo seront à votre disposition**.**

- **Les candidats devront réaliser :**

  - ✓ Epreuve de sculpture 13h à 15h00
  - ✓ 1 sculpture sur glace servant de support à un cornet glacé.
  - ✓ Composition des cornets : parfums destiné à des enfants de 10 ans et comprendre 1 coulis ou sauce et 1 croquant.

- **Dégustation du Cornet glacé :**

  - ✓ Montage sur place de 4 cornets glacés pour la dégustation et 1 pour la présentation.
  - ✓ Dégustation de 15h à 16h envoie des dégustations toutes les 10 min par ordre d'inscription.
  - ✓ Le jury de dégustation sera composé de 2 MOF Glacier et 2 Enfants de 10 ans.

- **Le concours se déroulera le dimanche 12 Octobre 2025, installation des candidas de 12h à 12h45 et déroulement du concours de 13h à 16h**

- Pour tout renseignement et inscriptions contacter Ludovic Mercier à ludo.chef@gmail.com **(6 places disponibles)**