



Chocolat & Gourmandises

Le salon de Metz

Du 9 au 12 février 2017

CENTRE FOIRES ET CONGRES DE METZ MÉTROPOLE

Amateurs de pâtisserie Participez au concours «Qui fera le meilleur éclair chocolat»

Grande finale le 12 février 2017
Salon Chocolat
et Gourmandises de Metz



Inscrivez vous auprès
des artisans participants
à l'aventure et
concourrez pour vous
qualifier en finale...



Liste des artisans participants:

pâtisserie Lubin, pâtisserie Fischer, pâtisserie
Adam, chocolaterie Dumay, pâtisserie Dalmar,
Chocolaterie Schmitt

Règlement et inscription : « QUI FERA LE MEILLEUR ÉCLAIR CHOCOLAT ? »



Concours ouvert au Grand public dans le cadre
du Salon Chocolat et Gourmandises de Metz

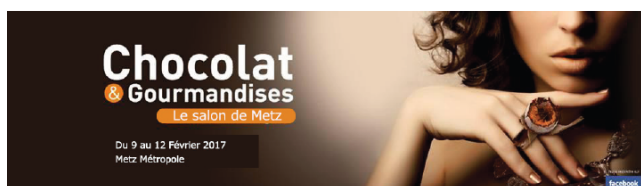
- 1. Qui peut participer ?**
Toute personne âgée de 17 à 77 ans, n'ayant pas de formations de métiers de bouche (pâtissier, boulanger, chocolatier, glacier, cuisinier, traiteur, boucher ou charcutier)
- 2. Où s'inscrire ?**
Dans l'une des pâtisseries participantes à l'aventure ! Pâtisserie chocolaterie : Gilles LUBIN, Fabrice DUMAY, Gilles DALMAR (Les Boulets de Metz), Jean-François ADAM (Pâtisserie St Epvre), Jérôme SCHMITT, Philippe FISCHER.
- 3. Quelles limites dans ma fabrication ?**
Vous devez présenter un éclair (pâte à choux) garni d'une crème pâtissière au chocolat, vous pouvez accompagner le chocolat d'une et une seule autre composante (par exemple : Chocolat/orange, Chocolat/pistache, Chocolat/menthe, Chocolat/thé ...) mais ce n'est pas obligatoire.
- 4. Comment se déroule le concours ?**
En deux phases : une phase qualificative, dans un premier temps vous déposer votre création ainsi que sa recette chez votre pâtissier « parrain » participant à la manifestation (liste disponible sur : www.metz-expo.com) la semaine du 16 au 21 Janvier 2017. Si vous êtes retenu, votre « parrain » vous accueillera dans son entreprise pour vous préparer à la seconde phase la finale devant le public du salon du chocolat de Metz!
La Finale se déroulera le Dimanche 12 février 2017 dans l'espace concours du salon devant public avec du matériel professionnel ! Vous aurez 2hÀ vous de jouer !
- 5. Quels sont les ingrédients imposés ?**
Pour la phase qualificative, vous êtes libre d'utiliser tout ingrédient de votre choix tant que vous présentez un éclair pâte à choux chocolat !
Pour la finale, vous ramènerez vos ingrédients déjà pesés, le chocolat sera fourni par votre parrain, vous aurez le choix entre plusieurs « Grands Crus » de couverture de chocolat professionnel ! De quoi mettre en valeur votre création ! Nous vous demandons pour la finale, la création de 10 éclairs identiques : 6 pour le jury et 4 pour la présentation.
- 6. Quels sont les critères de notation ?**
Le jury composé de 3 professionnels et de 3 « clients » tirés au sort parmi le public, auront à noter : l'aspect visuel de votre création, la pâte à choux (texture et goût), la crème (texture et goût) et l'harmonie gustative de votre éclair au chocolat !
- 7. Quelles sont les récompenses ?**
Un Trophée, un diplôme du meilleur Eclair Chocolat Metz 2017, et plusieurs lots à déterminer pour chacun des candidats.

« QUI FERA LE MEILLEUR ÉCLAIR CHOCOLAT ? »

CONCOURS OUVERT AU GRAND PUBLIC DANS LE CADRE
DU SALON DU CHOCOLAT DE METZ DU 9 AU 12 FÉVRIER 2017



Nom : Prénom :
Adresse :
Téléphone :/...../...../...../..... Portable :/...../...../...../.....
Mail :



Liste des Pâtisseries -Chocolatiers partenaires

Pâtisserie-Chocolaterie Gilles LUBIN

91 Avenue de Strasbourg
57070 Metz

CHOCOLATERIE FABRICE DUMAY

138 Rue de Vallières
57070 Metz

Les Boulets de Metz

Gilles DALMAR
39 Avenue de Nancy
57000 Metz

Pâtisserie Saint-Epvre

Jean-François ADAM
3 Place Saint-Epvre
54000 Nancy

Schmitt chocolatier

18 Rue Gambetta
54000 Nancy

ou

15 Rue François Mitterrand
88400 Gérardmer

Pâtisserie Philippe Fischer

15 r Hayange
57270 UCKANGE