



REGLEMENT de CONCOURS ARTISTIQUE - 2010

JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE

ROMORANTIN-LANTHENAY
30 et 31 OCTOBRE 2010

Avec L'Italie invitée

CHAMPIONNAT de FRANCE ARTISTIQUE avec FRUITS et LEGUMES (C.F.A.F.L)

Le concours

Il s'agit du championnat de France sur fruits et légumes. Cinq épreuves seront demandées.

Elles retraceront un ensemble de professions des métiers de bouche. Parmi ces cinq épreuves, la pièce artistique sera apportée par le candidat le jour du concours ou terminée sur place.

Le jury sera constitué d'un ensemble de professionnels, reconnus et réputés dans leur profession.

Inscription

Avec votre bulletin d'inscription, vous devez envoyer une lettre décrivant votre art sur les fruits et légumes et indiquant vos motivations et intérêts ainsi que vos actions à travers votre métier (1 page).

En accompagnement de cette lettre vous devez envoyer en format A4 une photo d'une de vos œuvres personnelles représentant librement un fruit ou légume sculpté de votre choix.

Remarque : il s'agit du championnat de France artistique sur fruits et légumes, il est donc important de revaloriser les fruits et légumes à travers toutes formes d'art sur le végétal.

ARTICLE I : les épreuves du concours

Vous aurez à réaliser **5 épreuves dont 4 en public** avec un temps chronométré.

A) Epreuve artistique entre 7h30 a 9h00

Confectionner une pièce artistique de votre imagination en respectant le thème retenu en 2010 :

« **La chasse** ».

Cette pièce sera réalisée dans son ensemble avec des fruits ou légumes sculptés. Vous pourrez utiliser tous supports de votre choix pour mettre en valeur votre pièce, **mais aucun support ne sera jugé**.

La réalisation de votre pièce doit être harmonieuse et originale. L'originalité aura une part importante dans la notation ainsi que la réalisation technique des sculptures.

La pièce sera apportée par vos soins le **samedi 30 octobre de 7h30 à 9h30** dernier délai. Vous recevrez un accusé de réception sur lequel seront indiqués le lieu du dépôt de la pièce et l'heure de remise de prix.

Les dimensions à respecter :

hauteur :	1,50 m
largeur :	1,20 m
profondeur :	0,70 m

le passage du jury se fera de 9h30 à 10h00

B) Epreuve Bar de 10h00 à 10h20

Confectionner un décor de cocktail comme si vous étiez en situation devant un client.

- Un décor de cocktail de dessus de verre.

- pour la réalisation final vous devrez verser un jus de fruits ou cocktail de votre choix afin d'harmoniser le décor et le cocktail (cette harmonie aura une importance pour la notation)

Temps autorisé : 20 minutes maximum

Pour l'épreuve relative au décor de verre, le choix du fruit utilisé reviendra au candidat et sera apporté par ses soins dans la matière brute (aucune préparation ne sera tolérée et fera objet de disqualification immédiate.

Le choix du verre sera libre et à l'appréciation du candidat. Aucun des décors suivants ne sera accepté (plumes, perles, feuille naturelle, herbes fraîches). Seuls les brochettes en bois et un fil de fer en support seront autorisés.

L'objectif est de maximiser la sculpture ou la découpe des fruits ou légumes. Le couteau, la planche ainsi que le verre à cocktail de **20 cl maximum** seront apporté par les candidats.

C) Epreuve de sculpture sur cucurbitacées, thème libre de 14h00 à 16h00

Confectionner une pièce artistique sculptée sur un fruit ou un légume. Le thème sera LIBRE.

Il est important que votre pièce soit au mieux réalisée dans son ensemble.

Pièce imposée mais non fournie : potiron de 5 kilo maximum.

Temps autorisé : 2 heures

D) Epreuve de bouquet de centre de table de 10h30 à 11h30

Confectionner un bouquet pouvant servir de centre de table pour un restaurant.

1 seule sorte de fleur sculptée sera demandée.

1 seul légume : le navet (fourni et apporté par le candidat)

La mise en forme de votre bouquet sera à votre libre choix. Vous apporterez votre Support.

Aucun élément de décoration annexe ne sera accepté autre que le feuillage. le feuillage pourra être éventuellement en fruits ou légumes sculptés (un plus pour la notation). Les gouges peuvent être utilisées.

Temps autorisé : 1 heure

E) Epreuve de logo « le logo de la ville de Romorantin » de 16h30 à 17h30

Confectionner le logo de la ville sculpté sur un potiron. Le logo devra être à l'identique mais l'interprétation autour sera libre. Le Potiron est imposé mais non fourni, la taille reste à votre discrétion mais attention une pièce décorative doit être toujours réalisée dans son ensemble.

Temps autorisé : 1 heure

ARTICLE II : LE JURY

Le jury sera composé de professionnels :

- Président : M. jaunault Frédéric

Les fiches de notation seront précises avec des critères et des pénalités.

Une fiche de notation pour le championnat de France et une fiche pour le Trophée « La Palombière », prix du public.

Ne pas oublier le côté utile et pratique dans l'utilisation de cet art dans nos entreprises, au quotidien.

ARTICLE III : PRIX

Nombreux lots d'une valeur totale de 4000 € minimum ;

Trophée du champion de France pour le 1^{er} prix.

Médailles d'Or, d'Argent et de Bronze des Journées Gastronomiques de Sologne pour les 3 premiers ;

Diplômes nominatif pour tous les participants.

ARTICLE IV : PARTENAIRES

La Ville de Romorantin-Lanthenay,

Les Journées Gastronomiques de Sologne,

La Palombière,

Tellier,

Et beaucoup d'autres sociétés participantes.

ORGANISATION ET REGLEMENT GENERAL

Mots clés : Imaginer, inventer, transformer, sculpter, découper des fruits et légumes.

Création : Confectionner des compositions artistiques à base de fruits et légumes.

Le but : Revaloriser les fruits et légumes à travers nos professions du monde de la restauration.

Ingrédients : Fruits, légumes, feuilles ou feuillage sans fleurs, épices ou baies, écorces.

Accessoires autorisés : Produits alimentaires naturels

Les dossiers d'inscription devront parvenir le **9 octobre 2010** au plus tard, à l'adresse suivante :
Journées Gastronomiques de Sologne, 13 rue tour de la halle, 41200 ROMORANTIN-LANTHENAY.

Seules les inscriptions accompagnées du règlement, **soit 10 €**, seront prises en compte. Une annulation ne pourra donner lieu à un remboursement.

La finale

Les numéros d'ordre sont préparés par les organisateurs. Les compositions et les différentes épreuves sont jugées et les décisions du jury sont sans appel.

Vous **avez la possibilité de terminer** votre composition sur place avant le **samedi matin à 9 h 30** ou de l'**apporterez** après l'avoir préparée à domicile. Les concurrents s'engagent à entretenir leur composition dans un état de fraîcheur pendant toute la durée de l'exposition. Les organisateurs se réservent le droit de déplacer ou de retirer les éléments défraîchis.

Hormis les concurrents munis de leur badge, seuls les membres du comité organisateur sont autorisés à demeurer dans les salles de concours.

A sa demande, une entrée gratuite supplémentaire sera donnée au candidat au moment du dépôt de sa pièce artistique.

Les compositions devront être retirées **le dimanche 31 octobre 2010 après 19h00**. L'organisation décline toute responsabilité sur les objets et compositions exposés.

Accessoires non autorisés : les fleurs et tous les autres produits alimentaires non végétaux (les plumes, les accessoires perles et autres types de décoration de ce genre,...).

Les candidats devront être majeurs, de nationalité française ou résidents français.

PROGRAMME DU SAMEDI

7h30 à 17h00 : Travail des concurrents avec une pause pour le déjeuner

17h30 : Délibération du jury

18h15/30 : Remise de prix

PROGRAMME DU DIMANCHE

Le champion de France et le titulaire du Trophée de la Palombière devront impérativement faire une **démonstration de leur art sur la journée du dimanche dans la pagode** où seront exposées les œuvres du concours et être à la disposition du public pour répondre aux questions. Si cela n'était pas respecté, ils seraient disqualifiés au profit des vice-champions.

Pour tous renseignements, veuillez contacter :

Mme APPERT Virginie

Journées Gastronomiques de Sologne

13 rue Tour de la Halle - 41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

☎ 02.54.96.99.88 - ☎ 02.54.96.99.90

courriel : jgs@romorantin.fr - site : www.romorantin.fr/jgs

le blog du concours : <http://cfabl.blogspot.com/>





ARTISTIQUE – 2010

**Journées Gastronomiques de Sologne 30 et 31 octobre 2010
ARTISTIQUE**

BULLETIN DE PARTICIPATION

**CHAMPIONNAT de FRANCE ARTISTIQUE
avec FRUITS et LEGUMES (C.F.A.F.L)**

CATEGORIE ADULTE ET PROFESSIONNELLE

NOM DE L' ENTREPRISE :	
NOM et Prénom du responsable/candidat :	
Adresse :	
 :	 :
Courriel :	
Site Internet :	

Le bulletin d'inscription est à retourner avec une photocopie de la pièce d'identité avant le samedi 9 octobre 2010, accompagné d'un chèque de 10 €, libellé à l'ordre des Journées gastronomiques de Sologne.

Je déclare avoir pris connaissance du règlement et de l'organisation de ce championnat de France artistique sur fruits et légumes et m'engage à en respecter les règles.

A retourner entièrement complété aux :

JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE
13, rue du Tour de la Halle - 41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

Fait à :

SIGNATURE :

Précédée de la mention manuscrite : « lu et approuvé »