

d'une machine de découpe par jet d'eau est autorisé et vivement recommandé. Pour connaître l'endroit proche de chez vous où vous pouvez réaliser vos découpes, téléphoner à Hydroprocess au 03 85 99 12 40 (Mme Dereims) ou envoyer un e-mail à fdv@hydroprocess.fr.

La quantité de nougatine à utiliser sera limitée à 1,5 kg, détaillée.

La quantité de pastillage détaillé ne devra pas dépasser 500 g.

La quantité de saccharose (sucre) ou autre matière édulcorante utilisée pour réaliser des éléments décoratifs en sucre coulé ne devra pas excéder 1 kg, cuit.

Le glaçage et le montage des choux devront se faire obligatoirement au sucre cuit caramélisé.

Pour des raisons de santé publique, l'utilisation de l'isomalt est interdite pour les glaçages et le montage des choux. Cet édulcorant sera uniquement toléré pour les collages artistiques délicats et la confection des fleurs, feuilles, rubans et éléments soufflés.

Le support présentoir de base devra obligatoirement être réalisé en polystyrène.

L'épaisseur sera limitée à 10 cm maximum. En harmonie avec le croquembouche réalisé, le support pourra être original, recouvert

par le candidat. (Il est demandé aux candidats de placer des pieds de 2 cm de hauteur sous le socle pour faciliter la manipulation de la pièce et son exposition dans l'espace nappé prévu à cet effet).

Réalisation de l'assiette dégustation

Pour la dégustation, 15 choux (taille entreprise) seront garnis d'une crème pâtissière ou d'une crème mousseline réalisée sur place et parfumée avec de la pulpe ou de la purée de fruits (parfums apportés par les candidats), puis glacés de sucre caramel coloré ou non, et aromatisé ou non.

un disque en nougatine simple et non décoré, et accompagnés d'une fiche technique sur laquelle seront précisés la composition de la garniture ainsi que le ou les parfums utilisés et la composition de la nougatine.

INFORMATION & INSCRIPTION

INSCRIPTION AVANT LE 11 FÉV. 2024.
Daniel Chaboissier, Les Jardins de la Sumerie A, 293, avenue Janvier-Passero - 06210 Mandelieu
Tél. : 06 69 65 47 09
E-mail : chaboissier.daniel@orange.fr

La 7^e édition de La Cuillère d'Or 2024

Les candidatures sont ouvertes pour les Trophées Cuisine et Pâtisserie de La Cuillère d'Or, dont les finales se tiendront le 6 novembre 2024 à la Chocolate Academy France, siège historique de la marque Cacao Barry, pour le Trophée Pâtisserie, et le 7 novembre 2024 sur le Salon

EquipHotel à Paris Porte de Versailles pour le Trophée Cuisine.

La remise des prix des trophées se tiendra sur le salon EquipHotel le 7 novembre 2024 à 17 h 30.

L'objectif de ces concours est de faire connaître les talents culinaires de toutes les femmes et de susciter des vocations. Ouvert aux professionnelles et aux amatrices primées dans chaque catégorie, La Cuillère d'Or est un véritable tremplin pour celles qui osent oser. C'est l'ambition de ces concours fondés en 2010 par Marie Sauce-Bourreau.

Nina Métayer sera la présidente du Trophée Pâtisserie 2024

et Ghislaine Arabian, présidente du Trophée Cuisine 2024.

Christophe Raoux M.O.F.

en sera le président d'honneur.

Le thème 2024 La Cuillère d'Or :

chaque candidate aura 2 h 30 pour réaliser un plat ou un dessert à l'assiette dressé sur 8 assiettes identiques sur les thèmes :

- Trophée Pâtisserie : « Nous ne sommes pas des tartes »,
- Trophée Cuisine : « Nous ne sommes pas des quiches ».

Le comité d'organisation attend de la part des candidates créativité et respect de la saisonnalité.

INFORMATION & INSCRIPTION

LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023, la remise des dossiers complets devra s'effectuer au plus tard le 25 février 2024 (cachet de la poste faisant foi).
Informations et règlements disponibles sur le site officiel : www.lacuilleredor.com, ou sur simple demande par e-mail : sauce.marie@gmail.com

