

# **SUJETS DU CONCOURS**

## **Recettes officielles**

1. **POUR VOTRE INFORMATION**
2. **VOUS DEVREZ REALISER LA COMMANDE SUIVANT  
PAINS COURANTS**

**PAINS «NUTRITION SANTÉ**

**PAINS TYPIQUES**

**Catégorie « VIENNOISERIES »**

**Catégorie « SANDWICH»**

**Catégorie « PIÈCE ARTIS'TIQUE»**

**ANNEXE AU REGLEMENT**

## **1. POUR VOTRE INFORMATION**

De l'équipement sera mis à votre disposition ainsi que du petit matériel, cet équipement devra être rendu propre et en bon état. Si non des points sur l'hygiène pourront vous être enlever.

## **2. VOUS DEVREZ REALISER LA COMMANDE SUIVANTE :**

**Catégorie :**

---

**PAINS COURANTS**

---

BAGUETTES : à partir de **5kg** de farine, méthode de travail (pétrissage, fermentations, etc.) au choix. La commande devra être détaillée comme suit :

- |  |
|--|
| • 10 baguettes, poids cuit 250g, longueur 60 cm, non farinées et minimum 5 coups de lame |
| • 5 pains, poids cuit 400g   |
| • Le reste de la pâte en 3 formes, poids et formes au choix du candidat.                 |

Ces produits devront être proposés à la dégustation du jury après 6 heures de travail.

**- PAINS «NUTRITION SANTÉ»**

Pain réalisé à partir de céréales et (ou) de graines de façon à apporter un supplément en vitamines, sels minéraux et autres (voir définition en annexe). Il faudra respecter une dose de sel maximum de **18 g/kilo** de farine. Le candidat devra prévoir une incorporation de **levain naturel**, plus ou moins importante, dans l'élaboration de sa recette.

Il y aura du levain disponible sur place.

**A partir de 5 kg de farine, il faudra réaliser 3 formes différentes, poids des pains cuits 400 g .**

Ce pain sera jugé sur sa composition et sur un texte de présentation développant un argumentaire rédigé en français et en anglais.

**- PAINS TYPIQUES** du pays d'origine du candidat :

**A partir de 3 kg de farine, le candidat devra réaliser un pain traditionnel typique d'origine du Canada, de poids et de forme libre.**

Ces produits devront être proposés à la dégustation du jury après 7 heures de travail

**Catégorie « VIENNOISERIES »**

Toutes les viennoiseries doivent être sucrées.

**- PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE**

A partir de 1 Kg de farine, réaliser :

- **12** croissants, forme courbée

~ **2** variétés « Prestige », poids fini entre 90g et 100g

**- PÂTE LEVÉE**

A partir de 1 kg de farine, réaliser :

~ **2** variétés « Prestige », poids fini entre 90g et 100g

L'une de ces 4 viennoiseries devra être élaborée en utilisant du chocolat (voir liste des matières premières mises à disposition).

### **Catégorie « SANDWICH»**

Le candidat doit réaliser un « sandwich équilibré» froid, d'un poids compris entre 200g et 250g. Il devra réaliser 10 exemplaires identiques de ce sandwich. Il sera noté sur son originalité, son esthétisme, son goût et son équilibre nutritionnel.

Le pain utilisé est au choix du candidat, parmi les pains qu'il aura fabriqués ou créés pour cette catégorie,

Les produits utilisés sont fournis par le candidat, exceptés les produits partenaires de l'évènement,

### **Catégorie « PIÈCE ARTIS'TIQUE»**

Le candidat doit choisir un thème qui rappelle l'identité nationale du **CANADA**.

La présentation artistique peut être réalisée à l'avance et apportée par le candidat mais elle devra être assemblée et finie sur place. Cette pièce artistique devra valoriser un pain typique du Canada. La réalisation de cette pièce doit comporter un socle en pâte levée réaliser sur place et mesurer au maximum **60 cm de côté**..

Le montage de la pièce artistique doit être effectué durant la dernière heure du concours (de 13h30 à 14h30).

**Dimensions** : La longueur et la largeur ne devront pas dépasser **60 cm**.

La hauteur devra être supérieure à **80 cm et 1 m**,

(Des prestations de haut niveau sont attendues pour la troisième édition du Mondial du Pain à **Lyon en 2011**, créativité, originalité, qualités organoleptiques, nutritionnel, techniques utilisées, esprit d'équipe, timing...

Rien ne sera épargné aux candidats qui devront faire preuve d'un grand professionnalisme et d'une grande maîtrise face à un jury international intransigeant).

## ANNEXE AU REGLEMENT

### LE PAIN GOÛT ET NUTRITION EST DETERMINÉ PAR PLUSIEURS OBJECTIFS :

C'est un pain qui est exclusivement réalisé à partir d'une base de farines, de graines diverses, de légumineuses et d'une façon générale de toutes matières premières de base pouvant être associées au pain de façon harmonieuse.

Ce pain peut être composé de certains ingrédients aromatiques ou autres à condition que ceux-ci participent directement à l'aspect goût ou nutrition. Toutes les matières premières doivent provenir directement de la nature même si elles sont préalablement travaillées ou cuisinées.

Les compléments alimentaires sont interdits, par exemple les rajouts de vitamines, minéraux ou autres..., préparés par des laboratoires industriels.

Les candidats devront travailler sur un même plan, le goût et l'aspect nutrition santé sachant que le pain devra d'abord (ou en même temps) être bon au goût et ensuite bon pour la santé.

Afin d'aider les candidats à mieux cerner la demande des organisateurs, plusieurs exemples peuvent être cités:

Tout d'abord, il peut s'agir d'un pain relativement classique ou l'optimisation de la participation à l'équilibre nutritionnel dans le cadre d'un repas a été privilégiée.

Là, le pain joue un rôle d'accompagnement de l'ensemble d'un repas avec une place qui lui est propre, sans jamais prendre le dessus sur les plats. Cette situation est très fréquemment rencontrée dans les pays dits riches.

Cependant, il est tout à fait possible et même très souhaitable d'intégrer dans cette vision la prise en charge spécifique à travers la réponse du pain, des problèmes de santé publique dans les sociétés modernes comme l'obésité, le diabète, les maladies cardio-vasculaires.

Ensuite, dans le monde, le pain est encore souvent la base de l'alimentation. Cette réalité peut faire que des produits plus riches nutritionnellement soient proposés en fonction des usages et des cultures. Ces pains peuvent là aussi répondre à des besoins particuliers en matière de carences en nutrition pour peu que soient reconnus le besoin et la réalité des carences par les pouvoirs publics du pays..

Ces deux exemples ne sont pas limitatifs et il peut être proposé d'autres approches à partir du moment où le cadre général du pain goût et nutrition a été respecté. D'autres voies sont possibles sur des effets spécifiques en matière de prévention à partir de composants comme les anti-oxydants, les polyphénols, les phyto oestrogènes.

En tout état de cause, tous ces points doivent être étayés par un dossier scientifique suffisamment solide, dans le cas où vous iriez à Lyon.