

**Club Gastronomique Prosper Montagné**

Trait d'union des métiers de bouche

**Dossier de Presse**

**Concours**

**Pain et Gastronomie**



45, rue Saint-Roch - 75001 Paris - Tel. : 01 42 96 48 85  
E-mail. : prosper.montagne@wanadoo.fr  
[www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr)

# Les résultats

## 1er Prix



Equipe Bretagne: Dominique Beaumanoir et Nicolas Cadoret



André Fournet, Président du Club Prosper Montagné, Nicolas Cadoret, Dominique Beaumanoir, Patrick Fleury, Président de région du Club et Jean-Pierre Crouzet, Président National de la Boulangerie Française

# Les résultats

## Second Prix

Equipe Haut Rhin: Laurent Sanchez et Loic Didierjean.

## Troisième Prix

Equipe Bas Rhin: Morgan Gerber et Kevain Gressel

## 4ème Exaequo

Equipe Côte Basque: Eric Talarmein et Amel Ouerfelli.

Equipe Provence: Jean-Paul Veziano et Julien Ramos



Jacques Annonier, Michel , les équipes, René Zakine, Inspecteur Honoraire de l'Agriculture, André Fournet, Patrick Fleury, Jean-Pierre Crouzet, Michel Moisan, Francis Beldicot, Christian Vabret, Daniel Etienne Defaix et Gérard Marnay



# Concours Pain et Gastronomie

**Les objectifs du concours:** Le concours a pour but de désigner le Meilleur Boulanger ayant fabriqué sur place un pain en harmonie avec un fromage et un vin de son choix.

**Le concours:** Les équipes en compétition ont pour mission de mettre en avant le pain et la gastronomie de leur région au travers de l'association de saveurs: Pain, Vin et Fromages.

Chaque équipe devra confectionner 3 alliances différentes pain, Vin et Fromages.

**Les équipes:** Il s'agit d'un binôme composé d'un boulanger professionnel artisan, salarié ou démonstrateur âgé de 18 à 55 ans et d'un jeune professionnel en formation âgé de moins de 26 ans.



# Les Equipes de l'édition 2010

**Equipe Côte Basque:** M. Eric Talarmein  
Melle Amel Ouerfelli.

**Equipe Provence:** M. Jean-Paul Veziano  
M. Julien Ramos

**Equipe Haut Rhin:** M. Laurent Sanchez  
M. Loic Didierjean.

**Equipe Bretagne:** M. Dominique Beaumanoir  
M. Nicolas Cadoret

**Equipe Bas Rhin:** M. Morgan Gerber  
M. Kevain Gressel



# Les membre du jury 2010

## Président du Jury

Jacques Marnay

Ancien Boulanger Pâtissier à Epinay sur Seine

A reçu les palmes académiques pour service rendu à  
l'Education nationale et la médaille  
vermeil de l'enseignement technique de l'académie de Créteil  
et la médaille d'argent de la chambre professionnelle.

## Coordinateurs du Concours

Christian Vabret,

Meilleur Ouvrier de France

Nathalie Breuil

Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac

## Responsable technique

Jacques Annonier

Meilleur Ouvrier de France





# Les membre du jury 2010

## Jury Dégustation

Alain Beldicot  
Fromager à Epinal

Michel Moisan  
Boulangier à Paris

Daniel Etienne Defaix  
Viticulteur à Chablis

Gérard Petit  
M.O.F Fromager

Roland Guinet  
Ancien Directeur de  
l'école de la  
Boulangerie Française  
de Paris

Annie Zakine Cochet  
Gastronome du Club  
et concertiste violoncelle

# Nos partenaires

Château Climens  
Bérénice Lurton  
33720 BARSAC

Champagne Duval Leroy  
M. Christian Moreau  
31 rue Jean Giraudoux  
75016 PARIS



Château Bouscaut  
Sophie Lurton  
33140 CADAUJAC

Europain  
M. Jean-Paul Broutin  
64 rue de Caumartin  
75009 Paris

Société des Produits Marnier Lapostolle  
M. Christian Maille  
91 bd Haussmann  
75008 PARIS

Groupe Concorde & Resorts  
Le Village  
5 - 50, place de l'Ellipse  
92081 La Défense Cedex



# Le règlement du concours

## DEFINITION:

Les équipes en compétition ont pour mission de mettre en avant le pain et la gastronomie de leur région au travers de l'association de saveurs : Pain, Vin, Fromages.

Chaque équipe devra confectionner 3 alliances différentes Pain, Vin, Fromages.

## 1 – ALLIANCE 1

Chaque équipe devra confectionner une variété de pain de sa création ou un pain déjà existant.

Chaque équipe pourra utiliser librement de farines fournies par l'organisation ou ses propres farines.

ATTENTION les farines mixtes ne sont pas autorisées.

Chaque équipe pourra utiliser librement les ingrédients fournis par l'organisation ou d'autres ingrédients complémentaires qu'elle fournira elle-même.

POIDS DE FARINE	7 kg pré-fermentation comprise.
QUANTITE DE PAINS	libre
POIDS DES PAINS	libre
FORME DES PAINS	libre
CUISSON	libre

Ce pain sera présenté pour la dégustation avec un fromage et un vin.

## 2 – ALLIANCE 2

Chaque équipe devra confectionner une variété de pain de sa création ou un pain déjà existant.

Chaque équipe pourra utiliser librement de farines fournies par l'organisation ou ses propres farines.

ATTENTION les farines mixtes ne sont pas autorisées.

Chaque équipe pourra utiliser librement les ingrédients fournis par l'organisation ou d'autres ingrédients complémentaires qu'elle fournira elle-même.

POIDS DE FARINE	7 kg pré-fermentation comprise.
QUANTITE DE PAINS	libre
POIDS DES PAINS	libre
FORME DES PAINS	libre
CUISSON	libre

Ce pain sera présenté pour la dégustation avec un fromage et un vin.



### 3 – ALLIANCE 3 – à partir d'un pain au levain

Chaque équipe devra confectionner un pain au levain.

Chaque équipe pourra utiliser librement de farines fournies par l'organisation ou ses propres farines.

ATTENTION les farines mixtes ne sont pas autorisées.

Chaque équipe pourra utiliser librement les ingrédients fournis par l'organisation ou d'autres ingrédients complémentaires qu'elle fournira elle-même.

POIDS DE FARINE	7 kg pré-fermentation comprise.
QUANTITE DE PAINS	libre
POIDS DES PAINS	libre
FORME DES PAINS	libre
CUISSON	libre

Ce pain sera présenté pour la dégustation avec un fromage et un vin.

#### LIVRET DE PRESENTATION DES ALLIANCES DE SAVEURS

Le concurrent devra réaliser un livret explicatif des trois alliances de mets proposées.

Format du livret 21 X 29,7 cm.

Ce livret sera composé de :

- Une fiche descriptive de l'équipe
- Une fiche explicative pour chaque alliance de mets réalisée composée comme suit :
  - Nom de l'alliance de saveurs
  - Photo de l'alliance de saveurs
  - Présentation du pain ( composition, procédé de fabrication ... )
  - Présentation du vin ( son origine, sa localisation ... )
  - Présentation du fromage ( son origine, sa localisation ... )
  - Descriptif de l'alliance des saveurs

Ce livret sera remis à chaque membre de jury.



## PRESENTATION DES PRODUITS AU JURY ET DEGUSTATION

Chaque jour, l'alliance de saveurs réalisée sera présentée au jury sous la forme d'un défilé. Lors de cette présentation, l'alliance de saveurs sera également dégustée.

Pour cela, chaque équipe devra confectionner pour chaque alliance de saveurs 5 assiettes dégustation. des plateaux de produits définis comme suit :

ALLIANCE 1 PAIN / VIN / FROMAGE : 5 assiettes / dégustation

ALLIANCE 2 PAIN / VIN / FROMAGE : 5 assiettes / dégustation

ALLIANCE 3 PAIN / VIN / FROMAGE : 5 assiettes / dégustation

## DEGUSTATION POUR LE PUBLIC

Pour chacune des alliances PAIN / VIN / FROMAGE, les équipes devront confectionner la valeur d'un plateau 600 X 400 de mini-bouchées pain/ fromage qui seront proposées en dégustation au public.

Chaque mini-bouchée devra être la réplique des produits présentés au jury mais en petite portion.

## PRESENTATION FINALE DES ALLIANCES PAIN/VIN /FROMAGE

Chaque équipe devra constituer une vitrine de 1 m X 1 m, mettant en avant les 3 alliances présentées lors de la compétition.

Les trois alliances de saveur devront s'intégrer dans une présentation générale de promotion de la région de l'équipe. L'équipe devra apporter tous les accessoires qu'elle jugera utilise pour faire apprécier la gastronomie de sa région.