



Villeroy & Boch

1748



CULINARY
WORLD CUP
20-24.11.2010

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATION



EXPOGAST
11th INTERNATIONAL
TRADE SHOW FOR
GASTRONOMY
20-24.11.2010



RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATION

Organisateur et Directeur, responsable du VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP
organisé dans le cadre de l'exposition culinaire internationale EXPOGAST 2010

VATEL-CLUB LUXEMBOURG

Association des cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg
Amitié Gastronomique François Vatel
B.P. 219
L-9203 DIEKIRCH
Tél. (+352) 80 24 53
Fax (+352) 80 98 97
E-mail vatel@pt.lu

Pour de plus amples renseignements concernant l'organisation des concours du Villeroy & Boch - Culinary World Cup 2010 veuillez contacter:

Mr Armand Steinmetz *Renseignements généraux*
president@vatel.lu / asbl@pt.lu
Tél.: +352 621 189 563 Fax: +352 79 91 51

Mr Jules Blau *Règlements et conditions*
vicepresident@vatel.lu
Fax: +352 26 80 45 81

Mr Henri Schammel *Secrétariat et administration*
vatel@pt.lu
Tél.: +352 80 24 53 Fax: +352 80 98 97

Mr Lucien Kass *Budget et finances*
lucien.kass@education.lu
Tél.: +352 32 74 28

Mr Jerry Kridel *Inscriptions et planification*
info.expogast@vatel.lu / jkridel@pt.lu
Tél.: +352 58 45 72 Fax +352 26 58 00 44

Mr Gilles Dubru *Hébergement*
vatelclubluxembourg@yahoo.com
Tél.: +352 621 190 999

Organised by:

Supported by:



RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

DATES - HEURES D'OUVERTURE

VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP aura lieu du samedi 20 novembre au mercredi 24 novembre 2010 dans les halls du Centre des Expositions et des Conférences (LUXEXPO) à Luxembourg-Kirchberg.

L'exposition est ouverte chaque jour de 11h00 à 21h00 pour les visiteurs et de 5h00 à 21h30 pour les participants.

La cérémonie d'ouverture se déroulera vendredi le 19 novembre dans les halls de LUXEXPO à Luxembourg-Kirchberg.

Début: 17h00

CONCOURS INTERNATIONAL D'ART CULINAIRE

1. CONCOURS

- Concours international Équipes nationales
- Concours international Catégories A - B et C
- Concours international de cuisine artistique - Catégories D/1 et D/2
- Équipes nationales junior

Les membres ne peuvent pas dépasser l'âge de 25 ans au moment de la compétition

- Concours international Équipes «Junior»
- Concours international Apprentis 1^{re} - 2^e et 3^e année d'apprentissage
- Concours international Équipes régionales
Établissements gastronomiques
- Concours international Cuisiniers militaires
- Concours international Gastronomie Collective

2. PARTICIPANTS

- Équipes Nationales
- Équipes Régionales - City Teams - Teams individuels
Établissements gastronomiques - Hôtels - Restaurants - Collectivités, etc
- Équipes nationales jeunesse
- Équipes d'apprentis - Écoles Hôtelières - Écoles Professionnelles
- Apprentis 1^{re} - 2^e et 3^e année d'apprentissage
- Exposants individuels - Cuisiniers, cuisinières, traiteurs, pâtisseries, etc.
- Cuisiniers militaires
- Cuisiniers de la Gastronomie Collective

3. INSCRIPTIONS

Les inscriptions sont à faire uniquement «online». Pour de plus amples informations concernant l'inscription:

E-mail: info.expogast@vatel.lu

Web: www.vatel.lu

Fax: +352 26 58 00 44

Par poste:

VATEL-CLUB Luxembourg

B.P. 219

L-9203 DIEKIRCH

- **Équipes nationales: avant le 1^{er} février 2010**

- **Tous les autres participants: avant le 1^{er} juillet 2010**

Renseignements supplémentaires:

Président Armand STEINMETZ

Restaurant Steinmetz

1, Kuelegruecht - L-6231 BECH

Tél.: +352 79 01 06

Fax: +352 79 91 51

GSM: +352 621 189 563

E-mail: president@vatel.lu ou

asbl@pt.lu

4. DROIT DE PARTICIPATION

En même temps et ensemble avec l'inscription au Villeroy & Boch - Culinary World Cup est à virer/verser un paiement unique de **60 Euro par programme exposé**.

Les paiements sont à effectuer sur le compte en banque BGLL LU34 0030 4508 6038 0000 Code Swift BGLLLULL en faveur du VATEL-CLUB Luxembourg

Les frais de virement sont à charge du donneur d'ordre.

Un remboursement du droit de participation est exclu.

Le droit de participation comprend:

- Place d'exposition réservée
- 1 carte d'entrée permanente
- 1 carte journalière pour personne d'accompagnement
- 1 diplôme d'honneur
- 1 cadeau souvenir

Suivant le nombre des points obtenus: une médaille en or, en argent ou en bronze VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP 2010.

5. CONDITIONS DE PARTICIPATION

a) Équipes nationales

Conditions spéciales - programme à part.

b) Équipes régionales - City Teams - Équipes individuelles - Établissements gastronomiques

Les équipes sont composées de chefs de cuisine ou pâtisseries représentant une ville, une région, une association, un établissement gastronomique ou une société oeuvrant dans le domaine de l'alimentation.

L'équipe se compose de 5 membres, le chef d'équipe, 3 chefs et 1 pâtissier. **Chaque équipe doit présenter 3 programmes complets soit A, B et C.**

L'équipe régionale avec le plus haut nombre de points reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup pour les équipes régionales, et les 5 membres de l'équipe reçoivent le Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial en or.

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

L'équipe classée deuxième reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial en argent.

L'équipe classée troisième reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup Prix spécial en bronze.

Place d'exposition 16 m².

Les équipes régionales payent 5 x 60 = 300 Euro droit de participation.

c) Équipes nationales de juniors Coupe Germain Gretsch

Conditions spéciales - Programme à part.

d) Jeunes exposants individuels

1^{re}, 2^e et 3^e année d'apprentissage. Un apprenti ne peut avoir plus de 25 ans au moment du concours.

Chaque participant doit présenter au moins:

I. Cuisiniers

- 1 plat de restauration pour 2 personnes
- 4 mets au choix à dresser sur assiette (viande, fruits de mer, poissons, gibier, volaille, pâté, mousse, végétarien)

II. Pâtisseries

- 1 Dessert décoré pour 6 personnes (gâteau, tarte, crème ou mousse). Ce dessert doit être garni selon le thème choisi. Une tranche du dessert doit être découpée. Le biscuit et la crème ne doivent pas varier de la recette originale; à l'exception des tourtes glacés. Ceux-ci sont à traiter de même façon que les desserts glacés. Comme garniture/décor il faut uniquement utiliser des matières mangeables, donc pas de pastillage, etc.
- 3 différents desserts, dressés individuellement sur assiette.

e) Exposants individuels

Des cuisiniers et pâtisseries ayant terminé leur apprentissage ou un programme de formation reconnu.

Chaque exposant doit présenter au moins un programme de la catégorie A, B, C ou D.

L'exposant individuel - CUISINIER avec le plus haut nombre de points reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup pour exposant individuel.

Le deuxième classé reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup prix spécial en argent.

Le troisième classé reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup prix spécial en bronze.

L'exposant individuel - PATISSIER avec le plus haut nombre de points reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup pour exposant individuel.

Le deuxième classé reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup prix spécial en argent.

Le troisième classé reçoit le Villeroy & Boch - Culinary World Cup prix spécial en bronze.

f) Cuisiniers militaires

Conditions spéciales - Programme à part.

g) Cuisiniers de la Gastronomie Collective

Conditions spéciales - Programme à part.

IMPORTANT: Le programme complet est à exposer endéans 1 journée. Les différents plats exposés ne peuvent être présentés qu'une seule fois.

Il est strictement interdit d'utiliser des animaux vivants (p. ex. des poissons rouges ou autres) comme décoration de table.

PROGRAMME DES CONCOURS

Catégories A - B - C - D

Catégorie A: Art culinaire

- 1 plat de banquet froid pour 8 personnes + 1 assiette de présentation
- 1 plat de banquet composé de 4 différents «fingerfood» ou de tapas pour 6 personnes
2 x différentes sortes préparés froid, exposés froid
2 x différentes sortes préparés chaud, exposés froid

Critères pour le jugement de la catégorie A

- **Présentation, Innovation 0 - 25 points** impression générale, mets appétissants, élégants et esthétiques,
- **Composition 0 - 25 points**
Plat bien équilibré au point de vue nutritionnel, conforme aux goûts modernes, digestible et léger. Harmonie des couleurs et des saveurs.
- **Préparation correcte et professionnelle 0 - 25 points**
Plat cuisiné exactement selon la recette originale. Préparation de base correcte, gelées appropriées, viande et poisson cuits au degré voulu.
- **Service / présentation 0 - 25 points**
Présentation propre et soignée, sans ornements superflus, simple et pratique. Côté coupé des viandes présenté au client, légumes coupés ou dressés avec précision. Présentation conçue pour faciliter le service.

Nombre maximum de points: **100 points**

Catégorie B: Art culinaire

- 1 menu du jour végétarien pour 1 personne, (sur assiette) composé de 3 services, dont un dessert.
- 1 menu gastronomique pour 1 personne, (sur assiette) composé de 5 services, dont un dessert, présenté chacun séparément.

Critères pour le jugement de la catégorie B

- **Présentation, Innovation 0 - 25 points** impression générale, mets appétissants, élégants et esthétiques
- **Composition 0 - 25 points**
Plat bien équilibré au point de vue nutritionnel, conforme aux goûts modernes, digestible et léger. Harmonie des couleurs et des goûts. Équilibré au point de vue vitamines, glucides, protéines, de lipides et de fibres alimentaires.
- **Préparation correcte et professionnelle 0 - 25 points**
Plat cuisiné exactement selon la recette originale. Préparation de base correcte. Viande cuite au degré voulu.
- **Service / présentation 0 - 25 points**
Présentation propre et soignée, sans ornements superflus, simple et pratique. Côté coupé des

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

viandes présenté au client. Présentation conçue pour faciliter le service.

Nombre maximum des points: **100 points**

Catégorie C: Pâtisserie

- 1 plat d'exposition avec biscuit pour le thé, pralines, petits-fours, biscuits au fromage ou autres friandises 3 différentes sortes pour 6 personnes de même grandeur (poids 6-14 gr) + 1 pièce de chaque sorte pour la dégustation du jury.
- 1 pièce d'exposition (libre choix du thème et des produits)
Hauteur minimum 60 cm (Seulement des produits mangeables ou vivres sont autorisés).
- 3 desserts exclusifs dressés sur assiettes.

Critères pour le jugement de la catégorie C

- **Présentation / Innovation 0 - 25 points** impression générale, mets appétissants élégants et esthétiques, style moderne.
- **Composition 0 - 25 points**
Harmonie des couleurs et des saveurs, rationnel et digestible
- **Préparation correcte et professionnelle 0 - 25 points**
Préparation de base correcte, selon la pâtisserie moderne d'aujourd'hui.
- **Service / présentation 0 - 25 points**
Présentation propre et soignée, disposition exemplaire pour faciliter le service.

Nombre maximum de points: **100 points**.

Catégorie D: Cuisine artistique

(pièces d'exposition) **pour le Villeroy & Boch - Culinary World Cup: voir conditions spéciales points 4 et 5 à la fin**

Si, dans les catégories A, B et C, les facteurs nutritionnels et économiques priment, dans la catégorie D, c'est la présentation et l'effet artistique qui l'emportent. Les pièces de cette catégorie, qui seront présentées aussi dans un secteur à part du salon, doivent montrer au visiteur la différence entre art culinaire et cuisine artistique.

Catégorie D/1: Cuisine froide

Décorations et pièces d'exposition de la cuisine froide telles que sculptures à la margarine, à la glace et au sel, garnitures décoratives aux fruits ou aux légumes, etc.

Catégorie D/2: Pâtisserie

Ornement au sucre: glaçage, sucre tiré et soufflé, peinture au cacao, ornements au chocolat, sculptures au chocolat, ornements au nougat et à la gomme arabique, pastillage, pièces en massepain, gâteaux décoratifs. Pour pouvoir être transportées dans les salles d'expositions, les pièces ne doivent pas dépasser 1,5 mètres de haut et 1 mètre de large.

Définition de décoration artistique (milieu de table):

Peut être considéré comme un milieu de table toute pièce décorative ou artistique faite d'ingrédients comestibles. Les peintures et pulvérisations toxiques ainsi que les produits et décorations

artificiels, sauf les produits servant à soutenir la sculpture, sont à proscrire. L'utilisation de moules n'est pas permise.

Voici les ingrédients employés le plus souvent:

Légumes, Sucre (soufflé, tiré), Glace, Chocolat, Sel, Pastillage, Suif, Cire, Massepain, Beurre, Graisse, Gâteaux, Pâte, Peintures au cacao, Épices, Pâte d'amandes, Gomme arabique, Nougat, Fruits.

Critères pour le jugement des pièces d'exposition des catégories D/1 et D/2

Ne seront jugées que les pièces qui n'étaient pas encore exposées. Nous faisons remarquer que les pièces d'exposition, qui sont exposées dans des vitrines closes, doivent être ouvertes pour le jury, sinon il n'y a pas de jugement. Ces objets sont seulement jugés quand il sont composés d'ingrédients comestibles, cependant d'autres éléments pourront servir de support intérieur.

Les catégories D/1 et D/2 sont jugées séparément.

• Degré de difficulté 0 - 25 points

La difficulté de réalisation sera notée en fonction de l'habileté personnelle, du temps investi et de l'originalité.

• Maîtrise des matériaux / Exécution 0 - 25 points

Sera notée en fonction de la technique de réalisation professionnelle.

• Disposition artistique 0 - 25 points

L'effet d'ensemble devra susciter de l'enthousiasme d'après les principes de l'éthique et de l'esthétique.

• Effet de publicité / promotion de vente 0 - 25 points

Ici il faudra développer des idées personnelles d'une manière originale et de les concrétiser en utilisant des produits culinaires.

La nouveauté doit ressortir immédiatement.

Les meilleures pièces d'exposition restent si possible exposées jusqu'au dernier jour.

Le meilleur résultat de la catégorie D/1 et de la catégorie D/2 sera récompensé par un prix spécial EXPOGAST 2010. Les décisions du jury sont définitives et inattaquables. Tout recours est exclu.

PRÉSENTATION

Les plats sont présentés pendant un seul jour à déterminer.

Pour garantir un déroulement non encombrant de la présentation, l'organisateur composera un plan d'exposition que chaque participant devra respecter.

Chaque exposant sera avisé par écrit sur «la» journée de présentation de ses pièces d'exposition.

Les plats et mets seront munis d'une carte d'exposition où seront indiqués le sujet du plat exposé et le nom de son réalisateur.

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

L'organisateur se réserve le droit de retirer les plats qui ne sont pas présentables pour les visiteurs.

Les pièces d'exposition doivent être en place à **8h00** précises et retirées après **20h00**.

JURY - CRITÈRES DE JUGEMENT

Le jury international sera composé d'éminents Maîtres professionnels. Le jury fera fonction chaque jour à partir de 8h00.

Toutes les pièces d'exposition sont cotées individuellement d'après le système à 100 points. A la fin on fait la moyenne du programme complet.

On ne donne pas de demi point.

DISTINCTIONS

Les médailles en or, argent et bronze et les diplômes sont attribués aux exposants:

100 points	Médaille en or avec DISTINCTION
99-90 points	Médaille en or
89-80 points	Médaille en argent
79-70 points	Médaille en bronze
69-50 points	Diplôme

Classification des prix

• **Équipe nationale - Équipe nationale de junior - Équipe Cuisiniers Militaires - Équipe régionale - City Team - Établissements Gastronomiques - Gastronomie Collective**

Pour chaque programme au complet:

1 médaille en fonction du nombre de points obtenus avec diplôme pour l'équipe.

1 médaille avec diplôme pour chaque membre de l'équipe.

• Exposant individuel

Pour chaque programme au complet:

1 médaille en fonction du nombre de points obtenus avec diplôme pour l'exposant et 1 diplôme pour l'entreprise.

• Catégorie D

Pour chaque programme au complet:

1 médaille en fonction du nombre de points obtenus avec diplôme au réalisateur.

Un prix spécial peut être adjugé à une pièce unique sortant de l'ensemble.

Concours pour les apprentis

Il sera décerné à chaque équipe et à chaque participant un diplôme attestant sa participation ainsi qu'un prix d'honneur. Aux meilleurs équipes et concurrents seront remis des médailles en or, argent ou bronze, en fonction du nombre de points obtenus.

REMISE DES DIPLÔMES, PRIX ET RÉCOMPENSES

La remise des médailles, diplômes et prix d'honneur aura lieu chaque jour à 19h00 dans l'enceinte de l'exposition.

La remise des récompenses aux équipes nationales aura lieu à la manifestation de clôture du 25 novembre 2010 à 10h00 dans le hall 1 de LUXEXPO.

Le «VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP», destiné:
à la meilleure équipe nationale
à la meilleure équipe régionale ou au meilleur établissement gastronomique
au meilleur exposant individuel cuisinier
au meilleur exposant individuel pâtissier
à la meilleure équipe de cuisiniers militaires.

RESPONSABILITÉ

L'organisateur décline toute responsabilité pour plats en argent, objets de valeur et autres.

DIRECTIVES POUR LES CONCURRENTS ET LE JURY

- Le critère pour le jugement est la dénomination exacte des mets.
- Les œuvres exposées devront porter leur dénomination exacte.
- Les ingrédients et les garnitures doivent harmoniser avec l'élément principal en ce qui concerne la quantité, la saveur et la couleur, et avoir une valeur nutritive conforme aux normes diététiques actuelles.
- Préparation appropriée, irréprochable sur le plan culinaire, préparation digestible.
- Les objets peuvent être entamés par les jurées.
- La grandeur du plat doit correspondre aux mets et au nombre des personnes.
- Un plat de banquet doit avoir au moins trois pièces principales ainsi que trois garnitures appropriées.
- Évitez de surcharger les plats, les garnitures peuvent être dressées à part.
- Ne pas dresser des mets chauds sur des plats de buffet.
- Pour les plats chauds, présentés froids, il ne faudra pas couler du gelée dans les plats ni dans les assiettes.
- Il faut éviter les socles et tous les ingrédients non comestibles (les croûtons sont permis).
- Il ne faut utiliser des napperons en papier que pour les mets frits. Ne pas utiliser de manchons en papier.
- Éviter de recouvrir le bord des assiettes et des plats, cela fait une impression peu hygiénique.
- Une préparation de base correcte, conforme à l'art culinaire moderne.
- Les mets doivent offrir un aspect naturel et appétissant.
- Les quantités doivent correspondre à la moitié d'une portion à la carte.
- L'utilisation de liants artificiels est autorisée pour la chantilly, les crèmes etc.
- Des légumes qui ne sont pas tranchés ou tournés exactement entraîneront une diminution de points.

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

- Les jus de viande et de légumes ne devront pas faire le plat insignifiant.
- Si on utilise des fruits pour garnir la viande, n'utilisez que des petits fruits ou de fines tranches de fruits.
- Les viandes devront être tranchées proprement et avec exactitude. La viande rouge devra être cuite à point.
- Les tranches de viande doivent être disposées devant la pièce principale, côté coupe en-dessus, de sorte que le client puisse se servir facilement.
- Pour conserver la fraîcheur des plats chauds exposés froids, on doit les recouvrir d'une couche de gelée.
- La gelée peut contenir une quantité plus élevée de gélatine que d'habitude.
- Pour les poissons, utiliser de la gelée de poisson claire; pour la viande rouge, la viande blanche et le gibier, utiliser de la gelée de viande.
- Afin que les garnitures se conservent mieux, il est conseillé de ne pas les cuire trop, et de les recouvrir d'une couche de gelée.
- Enlever soigneusement les larmes de gelée sur la viande et les garnitures, car elles font mauvaise impression.
- Servir les oeufs que sur du verre, de la porcelaine ou des miroirs de gelée.
- Dressage soigné et précis, arrangement exemplaire pour faciliter le service.
- Les jurées tiendront compte des pratiques et coutumes des pays participés.

CRITÈRES DE JUGEMENT DE LA CATÉGORIE C

Thème

La première condition pour obtenir des notes optimales est que les travaux exécutés doivent correspondre complètement au thème choisi. Uniquement suivant ces critères on peut obtenir le maximum de points.

Pièces d'exposition

La grandeur de la pièce d'exposition du plat de friandises (biscuits, pralines ou petits-fours) doit correspondre au dessert exposé et devrait se trouver de préférence sur le plateau d'exposition. La préparation des pièces d'exposition se fait uniquement à base de matières premières naturelles, p.ex. sucre, caramel, couverture, massepain, croquant etc. (minimum 40-60 cm).

A l'exception de quelques sujets, qui peuvent être munis d'un soutien, p.ex. un fil de fer pour l'anse du panier en sucre tiré ou bien du pastillage pour les arrangements de fleurs. En principe on cherche à éviter si possible ces aides. Dans aucun cas il est autorisé d'utiliser de la polystyrène découpée et peinte au chocolat, même pas pour les montages. De grandes pertes de points en seront la suite.

DESSERTS

1. Crèmes

Les crèmes, comme p.ex. la crème bavaroise, ne doivent pas différer de la recette originale, mais peuvent être stabilisées et conservées par un supplément de gélatine et de sucre. Si nécessaire napper ou glacer le dessert à la gelée claire (p.ex. gelée au vin).

2. Mousses

Toutes les mousses - mousses au chocolat comme mousse aux fruits - doivent être préparées suivant la recette originale, pour la conservation et la stabilisation on utilise plutôt un supplément de sucre, de chocolat, de gélatine, ou autres produits liants comme la carraghen. Dans aucun cas il est autorisé d'utiliser des recettes contenant que du lait, du sucre, de la couleur et de la gélatine pour ces deux crèmes. Sinon une grave déduction dans la cotation en sera la suite.

3. Desserts chauds

Soufflés et puddings

Pour la bonne présentation d'un soufflé ou pudding on doit employer l'imitation la plus naturelle possible. La recette de base peut être stabilisée et conservée par adjonction de sucre, noisettes, amandes, déchetts de biscuits et de poudre à crème. De même la carraghen peut rendre de grands services.

Produits cuits (p.ex. beignets aux pommes)

Les fruits sont prétraités, p.ex. séchés ou candis. La pâte à beignets à la bière ou au vin est à stabiliser par un supplément de sucre et de farine. Dans aucun cas les desserts chauds, présentés à froid, doivent varier complètement de l'original.

4. Desserts froids (glace, sorbet, parfait glacé)

Pour la parfaite présentation de glaces on doit utiliser l'imitation la plus naturelle possible. Si possible pas de reproductions en pastillage. On conseille une crème à base de lait, sucre, oeufs et matières grasses, p.ex. pour la crème glacée on se sert d'une crème à base d'oeufs et de matières grasses. Pour les sorbets et parfaits clairs on utilise plutôt des préparations sans oeufs à base de végétale.

Recette: 500 g de lait + 500 g de sucre + 2 oeufs entiers. Faire cuire et laisser refroidir, ensuite monter l'appareil avec 1000 g de matières grasses.

L'addition des arômes (p.ex. fraises) se fait de façon naturelle. D'autres ingrédients doivent être conforme à la façon de la recette.

5. Gelées

Les terrines en gelée ne doivent pas varier de la recette originale. Avec un supplément de galantine et de sucre on les rend plus stables et conservables.

Les fruits incorporés sont à traiter au sucre avant d'être travaillés. Dans aucun cas on ne doit utiliser qu'un mélange d'eau, de sucre, de couleur et de galantine. Une grosse déduction de points en sera la suite.

6. Sauces

a) Sauces mousse (sabayon)

On doit reconnaître l'aspect des sabayons. Avec un supplément de sucre et de produits émulsionnants comme la lécithine et la

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

glycérine on augmente de produits liants, comme la carraghen donne plus de stabilité.

b) Sauces aux fruits (coulis)

Le coulis doit contenir au moins 1/3 de pulpes de fruits. Une addition de glucose, de glycérine, de gélatine donne aux sauces une belle apparence de longue durée. Dans aucun cas on doit présenter des coulis sans pulpes de fruits. Une considérable déduction de points en sera la suite.

c) Sauces crème

Celle-ci doivent varier non plus de la recette originale. De même on obtient plus de stabilité et une meilleure conservations en ajoutant plus de sucre, de gélatine, de glycérine, de glucose et de carraghen.

7. Pralines, petit fours, biscuits pour le thé

Pralines, petits-fours, biscuits pour le thé Doivent être de même grandeur, Poids: 6-14 grammes.

8. Petits fours

dont il faut présenter 5 sortes avec des farces différentes.

Biscuits

Les biscuits doivent être fabriqués de 5 pâtes différentes

Petits-fours salés (fromage)

Les 5 différentes sortes présentées sont à préparer de pâte sablée, pâte à choux et de feuilletage. Les crèmes à fourrer doivent correspondre à la recette originale, une adjonction de végétaline leur donne du corps et stabilise.

Toutes garnitures fraîches sont à napper à l'avance à la gelée.

CONSEILS ET SUGGESTIONS

Aspects importants qu'il faut respecter:

- Originalité - nouvelles idées.
- Harmoniser les viandes avec les garnitures (nombres).
- Portions adéquates (coût).
- La portion exposée doit correspondre à 75% de la portion normalement servie.
- La quantité de sauce est à adapter à la portion exposée.
- La découpe des garnitures et des grosses pièces doit être correcte.
- La description des plats doit correspondre au mode de préparation des mets exposés.
- Toutes garnitures non-comestibles sont à éviter.
- Belle apparence.
- Combinaison appropriée de couleurs, de textures et de saveurs.
- Aspect naturel et appétissant.
- Afin que les aliments se conservent mieux, il est conseillé de les recouvrir soigneusement d'une couche de gelée.

Tous les participants doivent indiquer clairement le nom des plats sur la table d'exposition et sur le formulaire d'inscription. Il est conseillé de contrôler sur place, que chaque écriteau a bien été attribué à la pièce correspondante.

Bien que les décorations de table comme telles ne soient pas jugées, une table bien présentée et attrayante, tente de projeter l'image de qualité d'un exposant.

Enfin, il faut dire qu'une présentation ponctuelle des exposés au temps accordé est une absolue nécessité.

Points essentiels, qui doivent être évités:

- Utiliser des ingrédients non comestibles
- Surcharger les plats et les assiettes
- Mouler les sculptures
- Présenter un exposé, qui est déjà jugé, identifier la pièce avant le jugement
- Marquage de l'exposé par publicité additionnelle avant le jugement
- Utiliser des ornements ou des fleurs en plastique
- Utiliser de l'argenterie ternie
- Utiliser de la vaisselle non appropriées (non appropriées pour le service)
- Présenter des plats sur lesquels des oiseaux non plumés touchent la nourriture
- Placer des aliments sur le bord du plat
- Répéter les méthodes de préparation
- Employer trop de colorants alimentaires
- Présenter des aliments chauds sur des miroirs

SURFACES D'EXPOSITION PERMISES

Les mets peuvent être présentés sur diverses surfaces:

Mets froids:

plateaux en argents
plats en argents
miroirs
plats en acier inoxydable
bois polis
plats en verre
porcelaine
contenants en verre

Mets chauds:

plats en argents
plats en acier inoxydable
plats en cuivre
plats en terre cuite (allant au four)
plats en porcelaine

RÈGLEMENT ET CONDITIONS DE PARTICIPATIONS

1. Le «Vatel-Club» crée - l'Association des Cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg ainsi que de «l'Amitié Gastronomique François Vatel» un «Culinary World Cup». Le concours se déroulera chaque fois lors de l'EXPOGAST à Luxembourg.
2. La compétition est ouverte aux:
 - a) Équipes Nationales
 - b) Équipes Régionales - Établissements Gastronomiques
 - c) Exposants individuels - Cuisiniers
 - d) Exposants individuels - Pâtisseries
 - e) Équipes de cuisiniers militaires
3. Le jugement des plats et pièces exposés est basé sur le règlement et les conditions de participation du concours international d'art culinaire à l'EXPOGAST.
4. **La catégorie «D1» est seulement cotée avec une catégorie supplémentaire (A, B).**
5. **La catégorie «D2» est seulement cotée avec la catégorie C.**
6. Le «VILLEROY & BOCH - CULINARY WORLD CUP» sera décerné au vainqueur de chaque catégorie.
7. Les décisions du jury international sont sans appel.
8. Pour des raisons d'organisation les dates préférées des participants peuvent être sujets à modification.