



9^{ème} CHALLENGE SENSIBILITÉ GOURMANDE
« Pré-desserts et Desserts à l'assiette »

09 NOVEMBRE 2026
SALON ALPIN
Halle Olympique d'Albertville
73200 ALBERTVILLE

[Concours ouvert uniquement aux professionnels]
POUR PLUS D'INFORMATIONS CONSULTER LE RÈGLEMENT SUR NOTRE SITE
INTERNET : www.sensibilite-gourmande.fr

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Article 1 : Objet

Ce concours a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer par la pratique, à un vaste public, l'évolution de la gastronomie dans la préparation des desserts à l'assiette.

Article 2 : Inscription

Chaque candidat devra envoyer sa candidature **avant le 01 SEPTEMBRE 2026** à **Valentin ROBERT** 06.35.13.43.71 ou via Instagram **Sensibilité Gourmande**, responsable de la commission chargée du **9^{EME} CHALLENGE SENSIBILITÉ GOURMANDE**.

Chaque candidature devra être accompagnée :

- d'une lettre de motivation
- d'un CV
- de quelques photos récentes de ses réalisations

Les membres de la commission se réuniront pour sélectionner les 6 candidats retenus pour le **9^{EME} Challenge Sensibilité Gourmande**.

Un email informera chacun des candidats de la décision du jury.

Article 3 : Droit à l'image

L'association SENSIBILITE GOURMANDE et ses partenaires pour ce concours, se réservent le droit d'utiliser toutes photos, films, recettes réalisées dans le cadre de cet évènement, pour la promotion du concours **Challenge Sensibilité Gourmande**.

Article 4 : Dotations

1^{er} Prix :

- Un trophée ;
- Un diplôme ;
- Un chèque de 800 € ;
- Divers lots de nos partenaires.

2^{eme} Prix :

- Un diplôme ;
- Un chèque de 400 € ;
- Divers lots de nos partenaires.

3^{eme} Prix :

- Un diplôme ;
- Un chèque de 200 € ;
- Divers lots de nos partenaires

Pour les autres candidats : divers lots de nos partenaires.

Article 5 : Réalisations à produire

- **THEMES :** Un Automne en Savoie pour les **pré-desserts** et pour les **desserts**. (avec une note chocolatée)
- **REALISATIONS :**

Chaque candidat devra réaliser :

- **8 pré-desserts** identiques, poids conseillé entre 30g et 50g.
Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle fournie par le candidat**.
- **8 desserts de restaurant** identiques, libres, poids conseillé entre 80g et 140g.
Le dressage se fera au choix avec la **vaisselle fournie par le candidat**.
- **Choix des ingrédients :**

Selon leurs créations, les candidats devront le plus possible utiliser les produits des partenaires de l'association :

CACAO BARRY / Marrons IMBERT / SICOLY / PCB / PATISS France PURATOS.

Toutes les matières utilisées pour la réalisation des desserts devront être comestibles.

Toutes les fournitures des produits utilisés devront être apportées par les candidats.

Seules les recettes du pré-dessert pourront être apportées réalisées afin qu'il ne vous reste que le dressage à faire sur place.

Les recettes du dessert pourront être pré-pesées.

Les recettes devront être obligatoirement envoyées dactylographiées (*logiciel de traitement de texte*) avant le concours.

NOTE : Une seconde tenue professionnelle propre est obligatoire pour la remise des prix.

Article 6: Déroulement de l'épreuve

- **LIEU :** **SALON ALPIN Halle Olympique d'Albertville 73200 ALBERVILLE**
Badge d'accès fournis par nos soins pour les candidats.
- **Contact Savoie Expo :** Laetitia Michel - laetitia.michel@savoieexpo.com
- **DATE :** 09 Novembre 2026
- **PLANNING :**

Temps d'épreuve : 3 h 00 pour chacun des 6 candidats.

7H30 : Arrivée des 3 premiers candidats (N° 1, 2 et 3) et tirage au sort des box.

11h45 : Arrivée des 3 candidats suivant (N° 4, 5 et 6) et tirage au sort des box.

Temps d'installation pour chaque candidat **30 minutes** avant le début de son travail.

- **Horaire de travail et d'envoi :**

Numéros de candidats	Épreuve	Présentation Pré desserts	Présentation Desserts	Restitution Box propre et rangé
1	8h00/11h00	10h52	11h00	11h45
2	8h15/11h15	11h07	11h15	12h00
3	8h30/11h30	11h22	11h30	12h15
4	13h00/16h00	15h52	16h00	16h45
5	13h15/16h15	16h07	16h15	17h00
6	13h30/16h30	16h22	16h30	17h15

ATTENTION : La présentation des pré-desserts et des desserts doivent être envoyée aux heures très précises. Tout retard de plus d'une minute entraînera des points de pénalités, au-delà de 5 min de retard, le candidat devra passer son tour pour l'envoi.

Un responsable temps sera présent au début du concours pour chaque candidat et sera le seul à avoir autorité pour les envois ou pour renseigner les candidats sur le temps restant.

Les résultats seront proclamés à **17H30**.

Article 7 : Critères de notation

Note de travail : **60 pts** (Organisation : 20 pts, Hygiène : 20 pts, Techniques et éco-responsabilité : 20 pts)

Note de dégustation : **200 pts** (Esthétique et Présentation : 60 pts, Respect du thème : 60 pts, Goût et Texture : 80 pts)

Soit un total de **260 pts**

Article 8 : Equipements

Matériel pour chaque box :

- 1 four ventilé
- 1 robot Mélangeur
- 1 plaque à induction
- 1 plan de travail réfrigéré
- 1 cellule de refroidissement rapide

Matériel non fourni :

Tout le petit matériel de cuisine : Casseroles, fouet, moule, louche, plat, plaque à induction, balance, couteau, etc.

Tout le matériel apporté par le candidat est sous sa propre responsabilité.

Chaque candidat devra travailler en tenue professionnelle, face au public, dans le but de montrer son savoir-faire.

A la fin du concours, le candidat s'engage à laisser son box en parfait état de propreté, sous peine de pénalités.

Article 9 : Jury 2026

Le Jury sera présidé cette année par le chef **Patrick HENRIROUX** du restaurant « **La Pyramide** » à Vienne (2 étoiles Michelin), le jury sera également complété par d'autres professionnels de renom ainsi que des représentants de nos différents partenaires.



INFORMATIONS PRATIQUES

Commission d'organisation du concours

- **PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION SENSIBILITÉ GOURMANDE :**
Thierry COURT, Tel: 06.46.36.63.33 / thierry.court356@dbmail.com
- **SECRÉTAIRE DE L'ASSOCIATION SENSIBILITÉ GOURMANDE :**
Franck JOUVENAL, Tel: 06.52.77.51.34 / franck@jouvenal.fr
- **SECRÉTAIRE DE L'ASSOCIATION SENSIBILITÉ GOURMANDE :**
Christian JOSSE RAND, Tel: 06.73.46.31.04 / christian.josserand@mfr.asso.fr
- **PRÉSIDENT DE LA COMMISSION DU CONCOURS :**
Valentin ROBERT, Tel: 06.35.13.43.71 / valentin.monfardini@gmail.com
- **TRÉSORIER DE L'ASSOCIATION SENSIBILITÉ GOURMANDE :**
Martial LECOUTRE , Tel : 06.68.33.22.98/ lecoutremartial38@gmail.com
- **MEMBRES DE LA COMMISSION :**

Michel BARDON	Nicolas GUILLAUME
Thierry COURT	Franck JOUVENAL
Eric WERBAUWEDE	Martial LECOUTRE
Valentin ROBERT	Cédric PERRET
Gauthier CHAFFARD	Christian JOSSE RAND
Stéphane MANGIN	Christelle DURANCE
Florian GATO	Maelys JAILLIFIER

Site web de l'association : www.sensibilite-gourmande.fr



COURRIER DE CANDIDATURE

A retourner par email à **VALENTIN ROBERT, Président de la Commission du 9^{ème} CHALLENGE SENSIBILITÉ GOURMANDE** et Chef pâtissier à la Maison LESAGE sur ANNEMASSE 74100.

Mail : valentin.monfardini@gmail.com

Tél : 06.35.13.43.71

Instagram : Sensibilité Gourmande

NOM :

PRENOM :

ADRESSE :

NUMERO DE TEL :

NUMERO DE PORTABLE :

EMAIL :

PARCOURS PROFESSIONNEL :

☐ CV comprenant des expériences, si possible, en restaurant gastronomique. – à joindre

☐ Photos de vos réalisations ou desserts, dont vous êtes le plus fier. – à joindre