

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

25-26 JANVIER 2009

DANS LE CADRE DU

14^E SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION, DE L'HOTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION - SIRHA
24-28 JANVIER 2009 - EUREXPO - LYON - FRANCE

DOSSIER DE CANDIDATURE

A COMPLETER ET A RETOURNER AVANT LE 15 OCTOBRE 2007

au secrétariat d'organisation

GL events / SepelCom – 10, quai Charles de Gaulle F-69463 Lyon Cedex 06 FRANCE Tél. : +33 (0) 478 176 296 - Fax : +33 (0) 478 176 359

e-mail : damien.gagnieux@sepelcom.com Web : <http://www.cmpatisserie.com>

DOSSIER DE CANDIDATURE - 2009

INTRODUCTION

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

1

IMPORTANT !

Le présent dossier a pour objectif de définir les conditions de candidature et de participation à la 11^e Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Le nombre croissant de demandes de participation pousse les organisateurs à mettre encore d'avantage l'accent sur la qualité de l'organisation des sélections nationales. C'est pourquoi ils auront à cœur d'encourager les équipes qui sauront se mobiliser et s'investir totalement dans la préparation de leur participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009.

Les éléments ci-après vous permettront de comprendre les points essentiels du règlement de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009, joint en annexe. Seule la version française fera foi en cas de litige.

Nous vous recommandons de lire ce dossier très attentivement, la candidature exigeant un engagement sur la parfaite connaissance et le respect de ce règlement.

ATTENTION ! Votre dossier de candidature devra obligatoirement comporter :

Le règlement de **1200 €** de droits d'inscription,

Avant le 15 octobre 2007 : les 4 fiches de synthèse en annexe, dûment remplies:

- **Fiche n°1** sur le pays candidat et le président.
- **Fiche n°2** sur la présentation de votre candidature et les détails de votre sélection nationale. Vous devrez faire-part :
 - des détails **de votre sélection nationale** (date, lieu, occasion, déroulement)
 - de vos **motivations** à représenter la Coupe du Monde de la Pâtisserie dans votre pays,
 - du **déroulement précis** de l'organisation de votre sélection sans oublier votre **plan de communication**
- **Fiche n°3** sur le chargé de promotion
- **Fiche n°4** sur le financement de la sélection nationale.

Avant le 31 octobre 2008 : la **fiche n°5** sur l'équipe sélectionnée devra être transmise à l'issue de votre sélection nationale.

Les fiches 1 à 4 sont à retourner signées par le Président. Elles sont des éléments contractuels engageant leurs responsabilités.

DOSSIER DE CANDIDATURE - 2009

INFORMATIONS GENERALES

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

2

• CONDITIONS DE CANDIDATURE

La Coupe du Monde de la Pâtisserie est un concours international de pâtisserie gastronomique ouvert à tous les pays. Les candidatures, comprenant obligatoirement les 4 fiches à retourner à la fin de ce dossier, devront être envoyées uniquement par courrier express, courrier électronique ou faxées

avant le 15 octobre 2007,
auprès du secrétariat d'organisation
GL events / SepelCom
10, quai Charles de Gaulle
69006 LYON -FRANCE
damien.gagnieux@sepelcom.com
Fax : +33 (0)478 176 359

accompagnées du droit d'inscription de **1200 €**. Toute candidature implique une totale connaissance et une approbation du règlement. Le Comité International d'Organisation, examinera les candidatures et les validera **avant le 30 novembre 2007**.

La décision de ne pas retenir une candidature sera sans appel.

SELECTION NATIONALE

Chaque pays devra obligatoirement organiser une sélection nationale ouverte aux candidats dans les conditions décrites au chapitre "Équipes".

- Elle devra avoir lieu soit à l'occasion d'un événement existant reconnu par la profession soit faire l'objet d'un événement spécial.
- Elle devra avoir lieu au plus tard le 31 octobre 2008. Les candidatures devront être obligatoirement accompagnées de la Fiche n°2 à retourner "Présentation de candidature" et des droits d'inscription. **L'absence de cette fiche dûment remplie et/ou de paiement de l'inscription invalidera la candidature.**
- Elle ne pourra être organisée que par
 - une Fédération Nationale pour les pays membres de l'UIPCG,
 - par la personne désignée par le comité d'organisation
 - ou par les Clubs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie de chaque nation.

Pour permettre au concours d'être plus représentatif encore, des sélections continentales (ex : Europe, Amérique du Sud, Asie..) pourront être mises en place par le Comité International d'Organisation si le nombre de pays candidats en présence l'exige. Le Comité International d'Organisation en informera le cas échéant les pays concernés à l'issue de la réunion de sélection.

• LE PRESIDENT

Le président de chaque sélection nationale devra faire parvenir au Comité International d'Organisation, la fiche "Président" accompagnée des éventuelles pièces nécessaires.

• LE CHARGE DE PROMOTION

Afin d'assurer la promotion de la sélection nationale de leur pays et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, chaque sélection nationale devra désigner un collaborateur chargé de faire rayonner et de promouvoir la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en terme de communication et de relations presse.

Il aura en charge de **faire parvenir au secrétariat d'organisation l'ensemble des documents de promotion relatif à l'organisation et la promotion de sa sélection nationale**, notamment les communiqués de presse, plaquettes promotionnelles, press-book et affiches de promotion, qui seront pris en compte pour l'attribution du prix de la "Meilleure Promotion".

Le Comité International d'Organisation rappelle qu'aucun document utilisant la marque Coupe du Monde de la Pâtisserie ne doit être édité sans que le secrétariat d'organisation n'ait validé la conformité de l'utilisation de la marque.

• LES ÉQUIPES

Elles doivent être composées de trois pâtisseries (trois candidats dont un chef d'équipe) de boutique, d'hôtel-restaurant ou d'école. **Le chef d'équipe devra être originaire du pays qu'il représente.** Chaque candidat devra posséder 5 ans d'expérience professionnelle minimum.

• FINANCEMENT DE LA PARTICIPATION

Les équipes participantes à la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 ont la responsabilité de la recherche du financement de leur participation, à l'exception du voyage et de l'hébergement sur place du président et des 3 membres de l'équipe qui seront pris en charge par l'organisation.

Une fois encore, la Coupe du Monde de la Pâtisserie est le seul concours international à offrir autant de facilités à ses participants.

Le comité d'organisation tient à souligner l'importance de cet effort et compte sur la mobilisation de chacun des participants pour couvrir **tout autre frais qui seront obligatoirement à leur charge, notamment les frais de supplément de bagages pour l'acheminement de leur matériel.**

Dans le cadre de la recherche de partenariat, les sponsors du concours à Lyon devront être consultés en priorité. La liste est disponible sur le site internet du concours.

Les sponsors des sélections nationales ne sont habilités à soutenir leur sélection que dans un cadre national. En aucun cas, sauf pour les sponsors par ailleurs présents à Lyon, les sponsors des sélections nationales ne pourront faire valoir leur image sous aucune forme que se soit lors du concours de la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon, y compris sous forme de tenue vestimentaire etc....

Seuls les présidents de sélection nationale sont habilités à signer les contrats de partenariat avec des sponsors au nom de sa sélection nationale même si d'autres personnes (les Chargés de Promotion par exemple) peuvent entreprendre les démarches.

NB: La fiche "Financement" doit impérativement être dûment complétée et retournée sous peine d'invalidation de la candidature.

• ATTENTION !

La marque et le logo "Coupe du Monde de la Pâtisserie" sont la propriété du « Club Coupe du Monde de la Pâtisserie ».

L'utilisation non officielle de la marque "Coupe du Monde de la Pâtisserie" et de ses dérivés pourront faire l'objet de poursuites.

Les partenaires des différents pays candidats ne pourront utiliser la marque Coupe du Monde de la Pâtisserie qu'après validation par GL events / SepelCom et par le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie.

DOSSIER DE CANDIDATURE - 2009

SELECTIONS NATIONALES

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

3

• SELECTION NATIONALE

Chaque pays devra obligatoirement organiser une sélection nationale ouverte aux équipes dans les conditions décrites au chapitre "Equipes". Elle devra avoir lieu soit à l'occasion d'un événement existant reconnu par la profession soit faire l'objet d'un événement spécial.

- Le droit d'utilisation de la marque "Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 – Sélection Nationale" est compris dans les frais d'inscription.

Elle devra avoir lieu au **plus tard le 31 octobre 2008**. Les candidatures devront être obligatoirement accompagnées de la Fiche n°2 "Présentation de candidature" à retourner et du paiement des droits d'inscription de **1200 €**. L'absence de cette fiche dûment remplie et/ou du paiement de l'inscription invalidera la candidature.

Le comité d'organisation précise à ce sujet, qu'il privilégiera, pour le rayonnement du concours, les sélections nationales organisées dans le cadre de salons professionnels ou école. Dans ce cas précis, il sera demandé à l'organisateur du salon qui bénéficie de la notoriété du concours un droit d'utilisation légitime de la marque Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 de 10 000 €.

• COMMENT ORGANISER UNE SELECTION NATIONALE

L'objet des sélections nationales est de permettre aux équipes de chefs pâtisseries de votre pays, répondant aux critères de participation, de concourir les uns contre les autres et de déterminer quelle sera l'équipe officielle de votre pays.

Elle ne pourra être organisée que par une fédération nationale pour les pays membres de l'UIPCG, par la personne désignée par le comité d'organisation ou par les Clubs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie de chaque nation

La première étape consiste à étudier les conditions de réalisation de l'épreuve dans un cadre susceptible d'accueillir les équipes en concours. Il peut s'agir :

- d'un salon "gastronomique" avec une zone concours organisée selon le principe de la finale à Lyon,
- d'un événement spécifique organisé dans les cuisines d'un hôtel, d'un restaurant ou d'une école, ou d'un événement existant.

Cette première étape vous permet également d'établir le budget de fonctionnement de votre sélection et de rechercher des partenaires financiers ou prestataires (pour les équipements de cuisine par exemple) pour réaliser cette sélection.

Club Coupe du Monde de la Pâtisserie Fondateur propriétaire de la marque.

- La deuxième étape** consiste à recruter des équipes. Elle peut se faire soit
- par voie de presse dans un magazine professionnel qui peut être partenaire de l'opération,
 - par information directe des membres d'une fédération professionnelle nationale, soit sur invitation du Club Coupe du Monde de la Pâtisserie du pays.

La troisième étape est la communication sur votre sélection auprès des professionnels locaux à travers par exemple la diffusion de documents et la mise en place de relations publiques.

La dernière étape consiste en la réalisation concrète de la sélection et en la détermination par un jury de professionnels nationaux, des représentants de votre pays à la finale à Lyon en janvier 2009.

• **Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie**

La sélection nationale pourra être notamment organisée sous l'impulsion d'un Club de la Coupe du Monde de la pâtisserie ou d'un comité de sélection, créé à cette occasion par le pays candidat.

Créer un Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie national ou un comité de sélection dans votre pays permet de mettre en place une structure permanente qui fédère les chefs en charge de la sélection et les partenaires. Elle permet également de dynamiser votre réseau national et d'être dépositaire officiellement de la marque « Coupe du Monde de la Pâtisserie » dans votre pays.

Les pays possédant un Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont, à ce jour, la Belgique, le Canada, l'Espagne, les Etats-Unis, la France, l'Italie, le Japon, le Liban et le Maroc.

Si vous souhaitez créer un Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie dans votre pays, le secrétariat d'organisation se tient à votre disposition pour vous renseigner et vous aider dans votre démarche, avec l'accord du

• **COMMUNICATION SUR LES SELECTIONS NATIONALES**

Nous encourageons les présidents de sélection nationale, à profiter de leur candidature pour communiquer largement sur la Coupe du Monde de la Pâtisserie, notamment lors de l'événement la sélection de l'équipe. Tous communiqués de presse et tous documents imprimés dans ce but, devront être transmis au secrétariat d'organisation du concours pour accord. Ils devront être réalisés dans le respect de la charte graphique qui sera fournie par le secrétariat d'organisation une fois les candidatures confirmées. Dans le cadre d'une sélection nationale, le nom "Coupe du Monde de la Pâtisserie" doit toujours être mentionné de la manière suivante :

Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009

Sélection Nationale (+ Nom Du Pays)

www.cmpatisserie.com

Le président de chaque sélection est directement responsable du respect de ces conditions d'utilisation du nom Coupe du Monde de la Pâtisserie.

• **PRIX DE LA MEILLEURE PROMOTION**

Le chargé de promotion devra fournir au plus tard le 1^{er} janvier 2009, un dossier complet avec les éléments de communication relatifs à la promotion de sa sélection nationale et plus largement de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation dans son pays.

Ces éléments peuvent se présenter sous toutes formes de support (cassette vidéo, Site Internet, CD Rom, DVD, papier, photo...). C'est sur la base de ces éléments que sera attribué le « Prix de la meilleure promotion ».

Concours de posters :

Chaque sélection nationale devra éditer **un poster de promotion** en format 50x70 cm, (19x27.5 inches) qui servira de support pour les partenaires locaux.

Ce poster est destiné à être diffusé auprès des pâtisseries et autres acteurs du secteur agroalimentaire de votre pays, afin d'assurer la promotion de votre sélection nationale.

Afin de mettre en ligne le poster sur le site Web du concours, merci de transmettre au secrétariat d'organisation par e-mail un fichier PDF de ce document.

50 exemplaires de ces posters devront être adressés au secrétariat d'organisation avant le 1^{er} décembre 2008, qui organisera lors de la finale en janvier 2009, un concours pour élire le plus beau poster.

Le comité d'organisation demande aux équipes d'anticiper l'envoi des posters compte tenu des délais d'acheminement importants pour certains pays.

Vous avez jusqu'au 15 octobre 2007 pour étudier la mise en œuvre d'une telle sélection et nous faire parvenir les détails de votre organisation. Le Comité International d'Organisation sera particulièrement vigilant sur la qualité et le sérieux du travail de préparation de cette sélection nationale, dans la validation des dossiers de candidature.

Le secrétariat d'organisation se tient bien entendu à votre disposition pour vous aider ou vous conseiller sur ce sujet.

Attention !

Le règlement est le document officiel comportant toutes les informations concernant la candidature, la préparation et la tenue de la compétition à Lyon les 25 et 26 janvier 2009, lors du 14^e Salon International de l'Hôtellerie, de la Restauration et de l'Alimentation - SIRHA.

Tout pays candidat et plus particulièrement le président de la sélection nationale doit en prendre connaissance dans sa totalité, **l'acte de candidature impliquant une acceptation de ce règlement.**

En effet, le Président de chaque sélection a la responsabilité de faire respecter ce règlement à son équipe lors de la préparation de la compétition.

Seule la version française est réputée opposable en cas de désaccord.

Toute copie de ce dit règlement pour une autre utilisation sera considérée comme plagiat.

Nouveautés 2009:

Article 14 : Vainqueurs

Article 15 : Thème du Concours, tailles et composition des pièces

L'organisateur est à votre disposition pour éclaircir, **par voie de questions écrites**, tout point qui ne serait pas suffisamment explicite.

Bonne lecture !

**DANS LE CADRE DU 14^E SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION, DE L'HOTELLERIE ET DE
L'ALIMENTATION- SIRHA
LYON - EUREXPO - FRANCE - 24-28 JANVIER 2009**

REGLEMENT DE LA 11^E COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Article 1 :Objet du Concours

La Coupe du Monde de la Pâtisserie a pour but d'apprécier le savoir-faire professionnel des participants, de démontrer, par la pratique, à un vaste public, l'évolution et les progrès de l'Art Pâtissier, de donner de nouvelles idées en matière de pâtisserie gastronomique et de stimuler les jeunes de la profession. Une très grande importance est attachée à la préparation de mets soignés, équilibrés et diversifiés, ainsi qu'à une présentation attrayante.

Article 2 :Participants

Tout pays des cinq continents peut poser sa candidature à la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Article 3 : Comité de sélection national

Chaque pays doit mettre en place un comité de sélection et nomme un président. Ce président est membre du jury international lors de la finale à Lyon les 25 & 26 Janvier 2009.

Article 4 : Obligation des membres du Comité International d'Organisation

Tout membre du Comité International d'Organisation qui entraînerait une équipe sélectionnée se verrait refuser la fonction de commissaire de travail lors de la finale.

Article 5 : Candidature

Chaque pays doit faire acte de candidature avant le 15 octobre 2007 auprès du secrétariat d'organisation SepelCom. Le Comité d'Organisation International se réunira en novembre 2007 pour sélectionner les pays admis à concourir en janvier 2009. Sa décision sera sans appel.

22 nations au maximum sont admises à participer.

Pour permettre au concours d'être plus représentatif encore, des sélections continentales (ex : Europe, Amérique Latine, Asie..) pourront être mises en place par le Comité International d'Organisation si le nombre de pays

candidats en présence l'exige. Le Comité International d'Organisation en informera le cas échéant les pays concernés à l'issue de la réunion de sélection.

Chaque pays doit verser un droit d'inscription fixé à 1200 € par virement bancaire sur le compte suivant :

Titulaire du compte : Sepelcom SA

Banque Populaire Loire et Lyonnais - 2, place des CORDELIERS –
69002 Lyon - France

Cde Banque : 13907 - Cde Guichet : 00000 - Compte : 00200164885 - Clé : 41

IBAN FR76 1390 7000 0000 2001 6488 541 Swift/Bic : CCBPFRPLYO

NB : En l'absence du paiement de la totalité des frais d'inscription, aucune candidature ne pourra être enregistrée. Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.

Article 6 :Sélection nationale

Pour poser sa candidature, chaque pays doit obligatoirement organiser une épreuve de sélection sur le plan national.

Seuls sont habilités à organiser ces épreuves de pré-sélection :

- Les Fédérations Nationales pour les pays membres de l'U.I.P.C.G.,
- La personne désignée par le comité organisateur,
- Les Clubs de la Coupe du Monde de la Pâtisserie des pays candidats.

Un club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ou un comité de sélection national peut être créé par le pays candidat à l'occasion de la sélection nationale.

Article 7 : Composition des équipes

Chaque équipe est constituée de trois candidats, pâtissiers, glaciers ou chocolatiers, de boutique, d'hôtel, de restaurant, d'école, etc. L'équipe comprend trois candidats dont un chef d'équipe. Le Chef d'équipe doit être originaire du pays qu'il représente. Chaque candidat doit posséder 5 ans d'expérience professionnelle au minimum.

Article 8 :Sponsorings nationaux

Dans chaque pays, le comité de sélection peut, en accord avec le secrétariat d'organisation, faire appel au sponsoring de sociétés pour le financement des épreuves de sélection. Une lettre sera émise par le Comité International d'Organisation pour mandater officiellement l'organisateur national.

DANS LE CADRE DU 14^E SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION, DE L'HOTELLERIE ET DE
L'ALIMENTATION- SIRHA

LYON - EUREXPO - FRANCE - 24-28 JANVIER 2009

REGLEMENT DE LA 11^E COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Article 9 :Droit d'utilisation

L'exploitation commerciale de la sponsorship à l'échelon des épreuves de pré-sélection, ne peut se faire qu'au niveau national du pays et en aucun cas au niveau international. La communication globale lors des sélections nationales doit obligatoirement porter l'appellation :

Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009

Sélection Nationale + (nom du pays)

www.cmpatisserie.com

Seuls les présidents de sélection nationale sont habilités à contracter avec des sponsors au nom de leur sélection nationale.

Les droits d'inscriptions de 1 200 € TTC comprenant les droits d'utilisation de la marque « Coupe du Monde de la Pâtisserie », excepté dans le cas de l'organisation d'une sélection nationale lors d'un salon professionnel où il est demandé un droit additionnel de 10 000 € TTC.

Article 10 :Contrats de sponsoring

Les contrats de sponsoring des sélections nationales et des Clubs Coupe du Monde de la Pâtisserie Nationaux doivent être transmis au Comité International d'Organisation. D'autre part, les contrats de sponsoring doivent porter la mention "Limité à deux ans d'utilisation : du 1er janvier 2008 au 31 décembre 2009."

Article 11 :Droits des sélections nationales

Le Comité International d'Organisation se réserve le droit de pouvoir assister aux sélections nationales.

Il peut utiliser toutes photos, films, recettes pour la promotion internationale du concours.

Article 12 :Dotation des Prix

La dotation de la Coupe du Monde de la Pâtisserie est la suivante :

- 1er prix : 12 000 € + 1 Trophée + 1 Médaille Dorée
- 2e prix : 7 000 € + 1 Médaille Argentée
- 3e prix : 4 000 € + 1 Médaille Bronze.

Chaque participant reçoit une médaille et un diplôme de participation.

En outre, seront décernés :

- un prix "glace taillée"
- un prix "chocolat"
- un prix "sucre"
- un prix "poster"
- un prix de "l'Esprit d'Équipe", décerné par les commissaires.
- un prix de la "Meilleure Promotion", récompensant l'équipe qui a développé la meilleure promotion de la Coupe du Monde de la Pâtisserie dans son pays.
- un "Prix spécial Presse" décerné par un jury composé de journalistes internationaux et qui porte sur la dégustation de l'entremets chocolat.

Article 13 :Frais de Voyage

Les frais de voyage (classe économique) et de séjour de l'équipe et du président de jury sont pris en charge par le Comité International d'Organisation. Les conditions de prise en charge sont précisées dans le dossier technique du concours.

Article 14 :Vainqueurs

Les équipes lauréates s'engagent à citer l'événement "Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009", sur toutes communications, vêtements, supports et, à l'occasion, toutes manifestations mettant la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 en avant. En outre, elles s'engagent à porter la veste officielle de la Coupe du Monde de la Pâtisserie lors de toutes opérations promotionnelles ou de relations publiques s'y reportant.

REGLEMENT DE LA 11^E COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

NB : Les trois chefs d'équipe lauréats de "la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009" sont liés contractuellement à SepelCom pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition 2009 et ce, pour une durée de 2 ans. Période durant laquelle les trois chefs d'équipe lauréats s'engagent à se libérer 3 journées minimum, au service de GL events / SepelCom. Ce dernier s'engage à prévenir les lauréats des dates de ces actions de relations publiques au minimum 2 mois avant leur réalisation, excepté durant les deux mois qui suivent le concours. Les lauréats seront défrayés par GL events / SepelCom.

Article 15 :Thème du Concours

Le thème du concours est libre. A titre d'exemple : la chasse, les saisons, etc...
Le thème choisi doit obligatoirement être précisé à l'avance par l'équipe.

Chaque équipe doit réaliser :

- **3 entremets chocolats aux grands crus Valrhona** dont :
 - **Un entremets de présentation** pour 6 personnes s'intégrant dans une présentation en sucre dont 2/3 en sucre avec cuisson (tiré, soufflé, coulé...).
 - **Deux entremets de dégustation** de même composition pour 10 personnes (portion par personne entre 75 g. et 125 g.) .

L'entremets de présentation et la pièce en sucre sont présentés sur socle 60 x 40 cm, hauteur limitée à **125 cm maximum**, socle non compris.

La pièce en sucre doit être composée d'environ 20% de pastillage, 30% de sucre tiré, 20% de sucre soufflé, 30% libre.

- **3 entremets glacés aux fruits de la gamme Ravifruit** dont :
 - **Un entremets glacé aux fruits de présentation** pour 6 personnes s'intégrant dans une présentation de glace hydrique sculptée.
 - **Deux entremets glacés aux fruits de dégustation**, de même composition, pour 10 personnes (portion par personne entre 100 et 140 g.).

L'entremets de présentation et la pièce en glace sont présentés sur socle 70 x 50 cm.

L'entremets glacé doit obligatoirement être réalisé avec un chemisage fruit (sorbet, crème glacée, glace à...). Le fond de biscuit est autorisé, si nécessaire.

L'entremet glacé doit inclure des Amandes de Californie en décoration (entières, blanches, éfilées, en poudre, hachées...).

- Chaque équipe a, à sa disposition, **1 pains de glace hydrique (dimensions environ 120 x 50 x 40 cm).**

La taille de la glace s'effectue de manière obligatoire dans des zones de récupération des eaux équipées de socles (**80x80x50 cm**), fournies par l'organisation. Une table par poste est mise à disposition pour poser les outils. Les candidats doivent veiller à la propreté de leur espace de taille sous peine de pénalité (pas de cartons qui traînent, élimination des gros blocs de glace dans des containers fournis...). Les candidats devront s'efforcer d'utiliser le maximum de la surface du bloc de glace mis à leur disposition en faisant le moins de déchets possibles. Le jury en tiendra compte dans la notation.

Par ailleurs, le travail de la taille de glace doit être terminée à 12h30 et les espaces de taille restitués propres à 12h40 (l'organisation se charge de l'évacuation de l'eau) sous peine de pénalité de 50 points.

- **Un dessert à l'assiette**, avec support de présentation artistique tout chocolat pour le buffet et **un dessert à l'assiette pour deux membres du jury** (comprenant 24 personnes maximum).

L'amande de Californie doit être l'un des éléments clé de la composition du dessert à l'assiette.

Le dessert à l'assiette doit impérativement inclure des amandes de Californie entières en guise de décoration, elles devront être clairement visibles et identifiables. Aucun autre fruit à coque (noix, cacahuète, pistache, noisette..) ne sera toléré en guise de décoration.

Présentation sur socle 60 x 40 cm, hauteur limitée à **125 cm maximum**, socle non compris.

La pièce en chocolat doit être composée d'environ 20% de moulage, 40% de sculpture, 20% de modelage et 20% de chocolat libre.

L'assiette (assiette blanche de 28-30 cm) est fournie par le comité d'organisation. Le Dessert à l'assiette doit être typique du pays, avec notamment des produits qui en sont originaires.

DANS LE CADRE DU 14^E SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION, DE L'HOTELLERIE ET DE
L'ALIMENTATION- SIRHA

LYON - EUREXPO - FRANCE - 24-28 JANVIER 2009

REGLEMENT DE LA 11^E COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Produits de base fournis par l'organisation en l'état :

- Gamme des produits Valrhona, parmi les Chocolats de Domaine, les Concentrés de Chocolat, Mariages de Grands Crus, Grands Crus de terroir, Créations Gourmandes, Signatures Professionnelles" et tout autre produit ne rentrant pas dans cette segmentation.
- Lait - crème 35 % MG - farine - beurre - œufs - sucre glace et cristal.
- Purées naturelles de fruits surgelées **Ravifruit** (Bloc ou Grains de fruit): Abricot, Abricot-Romarin, Ananas, Banane, Boysenberry, Cassis (Tenah et Noir de Bourgogne), Citron Broyé, Citron Jaune, Citron Vert, Cocktail d'agrumes-Fleur de cactus-Gingembre, Coco, Corossol, Figue de Solliès, Fraise, Fraise-Basilic, Fraise des Bois, Fraise Mara des Bois, Fraise non sucrée, Framboise, Framboise non sucrée, Fruits des Bois, Goyave, Griotte, Groseille, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Mangue-Jasmin, Marron, Melon Jaune, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Orange, Orange Sanguine, Pabana, Pamplemousse Rose, Papaye, Passion, Pêche Blanche, Pêche Jaune, Pêche de Vigne, Pêche de vigne-Lavande, Poire Comice, Poire William, Pomme verte, Pruneau, Rhubarbe.
- Fruits surgelés en bille **Ravifruit** : Abricot Oreillon, Airelle, Ananas Tranche, Cassis, ½ Figue, Fraise, ½ Fraise enrobée, Fraise Senga Sengana, Fraise des Bois Cultivée, Fraise des Bois Sauvage, Framboise Brisure, Framboise Mecker, Griotte Dénoyautée, Groseille, Groseille Grappe, Kiwi Tranche, Mangue Tranche, Marron Épluché, Mélange de Fruits Rouges, Melon Jaune Boule, Mûre Cultivée, Mûre Sauvage, Myrtille Sauvage, Myrtille de l'Ardèche, Poire Cube, Pomme Cube, Pomme Tranche, Quetsche Oreillon, Rhubarbe Morceau.

Produits de base autorisés non fournis à apporter par les concurrents :

- sucre : sirop de sucre, isomalt, colorant.
- biscuit : meringue, dacquois et autres biscuits divers.
- pastillage : vierge découpé, façonné, non coloré et non assemblé.
- pastilles de sucre ou plaquettes de sucre prêtes à chauffer.
- et tout autre produit spécifique, non fourni par l'organisation sans marque commerciale apparente.

Les produits alcoolisés sont autorisés dans la composition des réalisations (exemple, les produits Griottines).

Les produits alcoolisés d'accompagnement sont interdits (vins, liqueurs...).

Article 16 :.....Présentation des œuvres

La présentation des œuvres se fait face au public.

Tables de présentation fournies juponnées (dimensions longueur : 200 cm largeur : 80 cm, hauteur : 75 cm).

Aucun décor de fond n'est autorisé.

Les tissus, socles, nappage de couleur doivent être apportés par l'équipe.

L'utilisation de socles tournants est tolérée. Toutefois, l'organisation décline toute responsabilité en cas d'accident engendré par l'utilisation d'un tel système. L'utilisateur d'un socle tournant doit prendre les mesures nécessaires à la sécurité des hommes et des objets environnants. Aucun fil électrique ne doit dépasser du cadre de la table.

Toute pièce hors côtes ne sera pas notée par le jury, après constatation des huissiers. Les dimensions sont jugées souverainement par les huissiers.

Présentation des pièces de glace sculptées :

Un espace sera spécialement aménagé avec des vitrines réfrigérées pour exposer les pièces de glace sculptées, à l'entrée du village.

1 – Les dimensions des sculptures sur glace :

Les sculptures seront disposées dans des vitrines réfrigérées sur un socle de présentation rétro éclairé (lumière froide), fourni par l'organisation et obligatoire.

La température dans les vitrines réfrigérées sera de -15°C environ. Les cloisons intérieures seront habillées de noir. Les vitrines ne seront pas équipés de prises électriques à l'intérieur.

Les candidats doivent tenir compte de la hauteur intérieure de la vitrine et du socle de présentation pour la réalisation de leur sculpture sur glace.

Pour les dimensions des sculptures, il faudra donc prendre en compte les contraintes suivantes :

➤ **Dimensions de la porte de la vitrine :**

900mm largeur X 1800mm hauteur

➤ **Dimensions intérieures de la vitrine :**

2000mm hauteur sous plafond X 900mm largeur

REGLEMENT DE LA 11^E COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

- **Dimensions du socle de présentation, fourni par l'organisation et obligatoire dans la vitrine réfrigérée**
700mm longueur X 500mm largeur X 500mm hauteur

Les sculptures seront directement mises en place dans les vitrines, à l'issue de la taille de glace.

Si la porte des vitrines est un obstacle pour le passage de la pièce sculptée, les candidats pourront si nécessaire finir de coller leur sculpture à l'intérieur.

Aucun socle de présentation autre que fourni par l'organisation, y compris tournant ne sera autorisé dans les vitrines.

Toutes formes de décorations incompatibles avec une température de -15C° sont vivement déconseillées.

Le transport des sculptures sera fait par vos soins et sous votre responsabilité jusqu'aux vitrines. Lors du transport vous serez accompagnés des commissaires.

L'horaire de mise en place et le temps qui vous sera accordé, seront communiqués ultérieurement.

La mise en place du Buffet

La mise en place du buffet sera faite sans la pièce de glace et la bombe glacée. Néanmoins, la pièce en glace devra être conforme à la thématique du buffet.

Les matières utilisées devront être comestibles : toutes matières non alimentaires (sauf tiges pour support de feuillage et branches) sont interdites.

Des commissaires de surveillance contrôleront le bon déroulement de la préparation des pièces.

Pour le bon déroulement de l'épreuve, les candidats devront envoyer les bons d'économat, avant le 30 novembre 2008. Au delà de cette date, la fourniture des produits nécessaires devra être assurée par l'équipe, dans le respect des accords de partenariats conclus avec les partenaires de l'opération.

Le détail des recettes, accompagné d'une synthèse de la progression en anglais et en français obligatoirement, doit parvenir au plus tard le 30 novembre 2008 au secrétariat d'organisation. Les équipes qui ne respecteraient pas cette règle ne seront pas admises à participer.

A 17h15, à la fin des épreuves, après la notation des buffets, les équipes devront acheminer leur pièce en sucre et leur pièce en chocolat sur les lieux d'expositions indiqués par les commissaires.

Article 17 :Durée des épreuves

La durée des épreuves est de 10 heures. Les équipes commencent à 6h30. La première équipe donne la dégustation de son entremets chocolat à partir de 11h00, puis la dégustation de son entremets glacé à partir de 13h00 et enfin la dégustation de ses desserts à l'assiette à partir de 14h30. Les équipes suivantes envoient leurs dégustations à la suite toutes les 5 minutes environ. Pour toutes les équipes, l'installation des buffets de 15h45 à 16h30. **Après 16h30, les équipes n'ont plus le droit de mettre quoi que ce soit sur les buffets. Fin de l'épreuve du jour 17h15.**

Article 18 :Matériel

Lors de la finale à Lyon, les équipes doivent obligatoirement travailler avec le matériel lourd mis à disposition par l'organisateur. Seuls les petits matériels (lampes à sucre, tempéreuse chocolat...) doivent être apportés par les candidats. Une liste du matériel officiel sera communiquée dans le dossier technique concours.

Les équipes devront travailler face au public.

Le non respect de cette règle entraînera une pénalisation de 50 points après 2 avertissements des commissaires de travail et contrôle des huissiers.

La totalité du travail doit obligatoirement être réalisée à l'intérieur des boxes, à l'exception de la taille de la glace qui est effectuée dans un espace spécialement aménagé à cet effet. Aucun matériel ne doit être stocké en dehors de cette zone y compris les emballages et caisses qui devront être stockés dans un entrepôt (fermé une fois le déchargement fait). Les équipes disposent de 1h30 pour installer (sur autorisation des commissaires) et pour débarrasser leur cuisine (rendue propre). Tout dépassement de temps sera pénalisé de 50 points.

Pendant les épreuves l'arrière des boxes de cuisine devra rester ouvert pendant toute la durée du concours.

Le pistolet à colle est interdit.

Un inventaire du matériel officiel précis sera effectué par les commissaires responsables et le chef d'équipe à la remise du box. Tout matériel manquant fera l'objet d'une facturation par le comité d'organisation.

N.B : Le non respect de l'une de ces clauses entraînera le déclassement de l'équipe.

REGLEMENT DE LA 11^E COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE

Article 19 :Jury

Le jury est constitué : du président international (chef d'équipe de l'équipe lauréate de l'édition précédente), des présidents de chaque équipe pays participant (le cas échéant d'un membre représentatif du pays) et d'un président d'honneur.

Les présidents-juges de chaque pays s'engagent, dès l'acceptation de la candidature de leur équipe, à être personnellement présents la veille au soir du concours pour le briefing technique, pendant les deux jours du concours, ainsi que pour le dîner de gala organisé le dernier jour à l'issue de la remise des prix. Par l'acceptation de sa participation au jury, chaque président-juge s'engage à prendre part à toutes les dégustations sans réserve, y compris dues à des raisons de santé ou à des critères philosophiques.

Le président de chaque pays est garant de l'ensemble des informations relatives à son équipe. Il est notamment responsable du suivi des préparatifs et de la présence physique de l'équipe représentant son pays.

A ce titre, aucun désistement ne peut être accepté par le comité d'organisation au-delà du 1^{er} septembre 2008.

Article 20 :Notation du Concours

- **Note de travail** sur 20, coefficient 3, portant sur l'hygiène, le respect de l'horaire, l'organisation, la dextérité.
- **Note de dégustation** de l'entremets chocolat sur 20, coefficient 5, portant sur le goût, la coupe et l'originalité.
- **Note de dégustation de l'entremets glacé** sur 20, coefficient 5, portant sur le goût, la coupe et l'originalité.
- **Note de présentation du buffet** sur 20, coefficient 3, portant sur le rendu artistique, le respect du thème.
- **Note de dégustation du dessert à l'assiette** sur 20, coefficient 5, portant sur le goût, l'originalité, la typicité et l'utilisation des produits originaires des pays candidats.

Organisation de la notation des sculptures en glace :

Le jury commencera à noter pendant les épreuves de la taille de glace, puis une fois les bombes glacées en place sur les pièces en glace, le jury sera invité à noter les sculptures directement sur la zone d'exposition à l'entrée du village VIP.

Les notes sont contrôlées par huissier, ainsi que le dépouillement et le classement des équipes.

La note la plus basse et la note la plus haute ne sont pas prises en compte pour le classement. En cas d'égalité, les notes de dégustation cumulées priment. Chaque président juge ne notera pas son propre pays.

En cas de défaillance d'un des membres du jury sur l'une ou l'autre des 2 journées du concours, la totalité de ses notes seront annulées.

Article 21 :Propreté – Hygiène

Le chef d'équipe est le seul et unique interlocuteur responsable en matière de propreté des boxes et des matériels prêtés (grilles de four, four, feux à gaz etc...). Au départ de la compétition, il signera avec deux commissaires dont ce sera l'unique tâche, un état des lieux de remise du box. Un état des lieux contradictoire sera fait au rendu du box en fin de compétition.

Il est rappelé à chaque équipe que le box doit être rendu en parfait état de propreté à **17H15**, au plus tard en fin de compétition et tel qu'il a été mis à la disposition des équipes en début de compétition.

Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux contradictoire, entraînera systématiquement la saisie d'un huissier souverain et l'application sans appel d'une pénalité de 250 points sur le total final.

Article 22 :Modifications

Le Comité International d'Organisation se réserve le droit d'apporter toutes modifications dictées par les circonstances ou la force majeure, notamment concernant la participation des pays invités.

Le comité d'organisation se réserve également le droit d'annuler purement et simplement le concours, en cas de force majeure.

Article 23 :Droits des œuvres

Les organisateurs se réservent le droit de reproduction et tout droit d'exploitation des œuvres exposées.

Article 24 :Contestation

Les huissiers de justice sont présents tout au long de la compétition pour le constat d'éventuelles infractions au règlement.

Lors de la compétition, en cas de litige, de contestation sérieuse sur un point du règlement, ou en cas de problème non évoqué dans le règlement, c'est le règlement original en français qui fait foi et, une décision sans appel est rendue, après délibération entre le Jury et les Huissiers de Justice.

Une heure durant après la publication des notes, les Présidents de sélection nationale, et eux seuls, peuvent déposer auprès des huissiers une réclamation écrite en langue française, à l'attention du Comité International d'Organisation. Au delà, aucune contestation ne sera prise en compte. Le Comité International d'Organisation apportera alors une réponse dans les plus brefs délais.

Par ailleurs, les équipes participantes sont tenues pour seules responsables pour tout incident ou accident entraînant une dégradation de leurs œuvres à l'intérieur du périmètre de compétition.

Article 25 : Règlement

Le règlement de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009, est déposé en l'étude de Maîtres Joly & Milossi Huissiers de Justice Associés, 6 rue de la Bourse à Lyon – 69001, France

Article 26 : Organisateur

Secrétariat d'Organisation de
La Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009
**GL events / SepelCom 10, quai Charles de Gaulle F-69463 Lyon Cedex 06
FRANCE**
Tél : +33 (0) 478 176 296- Fax : +33 (0) 478 176 359
Web : <http://www.cmpatisserie.com>
E-Mail : damien.gagnieux@sepelcom.com

DOSSIER DE CANDIDATURE - 2009

FICHES A RETOURNER

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

5

Attention !

Les pages suivantes sont les fiches à retourner uniquement (par courrier postal express ou par courrier électronique en complétant directement les pages) pour constituer votre dossier de candidature.

Prenez le temps de les lire et de les remplir correctement

Fiche
Form

1

CANDIDATURE PAYS • PRÉSIDENT
COUNTRY APPLICATION • PRESIDENT

à retourner à/ *to be returned to:*

au plus tard le 15 octobre 2007, *before october 15th, 2007*

à GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

Pays • *Country* :

Nom • *Name* :

Prénom • *First Name* :

Adresse complète • *Full address* :

Courrier électronique • *e-mail* :

Tél. :

Fax :

Je soussigné (nom et prénom dans la grille ci-contre) certifie avoir pris connaissance du règlement Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 qui se déroulera dans le cadre du 14e Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation SIRHA à Lyon-Eurexpo les 25 & 26 janvier 2009, et prend l'engagement auprès du comité d'organisation international de respecter ce règlement et présente officiellement la candidature de mon Pays.
Vous trouverez également joint un curriculum vitæ complet de ma carrière professionnelle.

*I, (name and surname mentioned beside) certify that I have studied the rules of the World Pastry Cup 2009, that will be held during the 14th International Hotel Catering and Food Trade Exhibition in Lyon-Eurexpo, on 25 & 26 January 2009, and promise to the international organizing committee, that I will respect these rules, as my country is applying.
Please find also enclosed, a complete curriculumvitæ of my professional career.*

Date

Signature

PRESENTATION DE VOTRE CANDIDATURE

YOUR CANDIDATURE PRESENTATION

à retourner à/ to be returned to:

au plus tard le 15 octobre 2007, before october 15th, 2007

à GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359



INFORMATION SELECTION NATIONALE / NATIONAL SELECTION REPORT

Présentation de votre candidature.

Nous souhaitons ici, notamment pour une meilleure communication vers les médias, connaître :

1. les **motivations** de votre participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie.
2. le **déroulement précis** de l'organisation de votre sélection nationale.

Your candidature presentation :

In order to better to communicate to the media, we need to know:

- 1 .your **motivation** in representing the World Pastry Cup in your country.
- 2 . the **exact planning** for the organisation of your selection event.

Pays • *Country* :

Date :

Lieu • *Venue* :

Occasion • *Event* :

Déroulement • *Running*:

Date

Signature

Fiche
Form

2 Suite

PRÉSENTATION DE CANDIDATURE
YOUR CANDIDATURE PRESENTATION

à retourner à/ *to be returned to:*

au plus tard le 15 octobre 2007, *before october 15th, 2007*

à GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

1- **Motivations de votre participation à la Coupe du Monde de la Pâtisserie** • *Your motivation in representing the World Pastry Cup in your country.*

Date

Signature

Fiche
Form

2 Suite

PRESENTATION DE CANDIDATURE
YOUR CANDIDATURE PRESENTATION

à retourner à/ *to be returned to:*

au plus tard le 15 octobre 2007, *before october 15th, 2007*

à GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

2- Déroulement précis de votre sélection nationale et plan de communication • *The exact planning for the organisation of your selection event along with your communication strategy.*

Date

Signature

**Fiche
Form**

3

**CHARGE DE PROMOTION
PROMOTION MANAGER**

à retourner à/ *to be returned to:*
au plus tard le 15 octobre 2007, before october 15th, 2007
à GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359



Pays • Country :

Nom • *Name :*

Prénom • *First Name :*

Adresse complète • *Full address :*

Courrier électronique • *e-mail :*

Tél. :

Fax :

Monsieur, Madame*, (nom et prénom dans le grille ci-contre) est officiellement désigné(e) par le président de la sélection nationale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009 qui se déroulera dans le cadre du 14^e Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation -SIRHA à Lyon-Eurexpo les 25 & 26 janvier 2009 comme chargé de promotion.

* Rayer la mention inutile

M., Mrs, Ms, (name and surname mentioned beside) has been officially selected by the president of the national selection as promotion manager for the World Pastry Cup 2009, that will be held during the 14th International Hotel Catering and Food Trade Exhibiton in Lyon-Eurexpo, on 25 & 26 January 2009.*

* *Please circle the appropriate title*

Date

Signature

FINANCEMENT

FINANCIAL SUPPORT

à retourner à/ *to be returned to:*

au plus tard le 15 octobre 2007, *before october 15th, 2007*

à GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359



Veillez trouver ci-contre la liste des Partenaires qui soutiendront notre sélection nationale*.

Please find beside the sponsors list of our national selection

(*) **ATTENTION !** Droits d'utilisation de la marque cf. Articles 8, 9 & 10 du règlement.

IMPORTANT! Rules for use of the brand.
See articles 8, 9 & 10 of the rules

Sponsor # 1 :

Sponsor # 2 :

Sponsor # 3 :

Sponsor # 4 :

Sponsor # 5 :

Sponsor # 6 :

Sponsor # 7 :

Sponsor # 8 :

Date

Signature

Fiche
Form

5

EQUIPE SÉLECTIONNÉE

Selected Team

à retourner à / *to be returned to:*

A l'issue de la sélection nationale, avant le 31 octobre 2008

GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359

Ou par e-mail / Or by E-mail to : damien.gagnieux@sepelcom.com

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

Pays • *Country* :

Tél. :

Nom du chef d'équipe • *Candidate Name* :

Prénom • *First Name* :

Adresse complète • *full address* :

Courrier électronique • *e-mail* :

Vous trouverez également joint pour chaque membre de l'équipe :

- Un curriculum vitae complet de ma carrière professionnelle
- Une photocopie de mon passeport
- Une photo format .JPG (300 dpi, minimum)
- Un texte de présentation de mes hobbies, passions.....

Please find also enclosed for each member of the team :

- *A complete curriculum vitae of my professional career*
- *A photocopy of my passport*
- *An identity photo , format .JPG*
- *A brief text describing my hobbies; passions...*

Fiche
Form

5 suite

EQUIPE SÉLECTIONNÉE

Selected Team

à retourner à / *to be returned to:*

A l'issue de la sélection nationale, avant le 31 octobre 2008

GL events / SepelCom by fax : +33(0) 478 176 359

Ou par e-mail / Or by E-mail to : damien.gagnieux@sepelcom.com

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup 2009

Pays • *Country* :

Tél. :

Nom du 1^{er} équipier • *First Team member Name* :

Nom du 2^{ème} équipier • *Second Team member Name* :

Prénom • *First Name* :

Prénom • *First Name* :

Adresse complète • *full address* :

Adresse complète • *full address* :

Courrier électronique • *e-mail* :

Courrier électronique • *e-mail* :

Tél

**SECRETARIAT D'ORGANISATION
 COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2009
 GL EVENTS / SEPEL COM 10, QUAI CHARLES DE GAULLE
 F- 69463 Lyon cedex 06 - France
 Fax : +33 (0)4 78 176 359**



2007				
JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE

Retrait et retour des dossiers de candidature pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009

A partir du 31 juillet 2007

Date limite de dépôt des dossiers de candidature pour l'édition 2009.
 Renvoyer au secrétariat d'Organisation les 4 fiches et les droits d'inscription

**Dernier délai
 15 octobre 2007**

Annnonce des pays sélectionnés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2009

Fin novembre

2008				
AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE

Remise des dossiers techniques par le secrétariat d'organisation

A partir du 31 août 2008

Date limite de la sélection nationale et retour de la fiche N°5 « équipe » au secrétariat d'organisation

**Dernier délai
 31 octobre 2008**

Date limite pour le retour des fiches du dossier technique (tailles de veste, ...) et du bon d'économat

**Dernier délai
 1er novembre 2008**

Envoi des posters et documents de promotion au secrétariat d'organisation

**Dernier délai
 1^{er} décembre 2008**

**25 et 26 Janvier 2009
 COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE :**

DIRECTION DU CONCOURS :

Florent SUPLISSON

Directeur du concours

Téléphone : +33 (0)478 176 293

e-mail :

florent.suplisson@sepelcom.com

SECRETARIAT D'ORGANISATION

Damien GAGNIEUX

Chef de Projet

Téléphone : +33 (0) 478 176 296

e-mail :

damien.gagnieux@sepelcom.com