



FERRANDI

PARIS

CAMPUS DE RENNES

RÈGLEMENT

« CONCOURS DU MEILLEUR PARIS-BREST »

ÉDITION 2025

AR COLLECTION HOTELS

La signature d'une expérience sur mesure au cœur de la Bretagne. La collection rassemble une sélection de 5 destinations de charme et de caractère, hôtels et restaurants de qualité qui ont à cœur d'accueillir et de régaler les incondionnels de la Bretagne. Chaque établissement se distingue par sa propre personnalité, son architecture, son décor, ses responsables et leurs équipes. Les établissements partagent des valeurs communes et un sens de l'accueil unique et dédié : une invitation au voyage en Bretagne.

Pour en savoir plus : arcollectionhotels.com

The screenshot shows the AR Collection Hotels website interface. At the top, there is a teal header with the logo 'AR COLLECTION HOTELS' and social media icons for Instagram, Facebook, LinkedIn, and YouTube. Below the header, the text reads 'UNE COLLECTION D'HÔTELS ET RESTAURANTS, 5 DESTINATIONS EN BRETAGNE'. The main content is organized into five columns, each representing a destination:

- RENNES**: Features 'LE PARIS-BREST BY CHRISTIAN LE SQUER RESTAURANT' (top image) and 'LE PARIS-BREST HÔTEL' (bottom image).
- SAINT-MALO**: Features 'AR INIZ HÔTEL-RESTAURANT' (bottom image).
- DINARD**: Features 'LA VALLÉE HÔTEL-RESTAURANT' (bottom image).
- SAINT-LAUNEUC**: Features 'AR DUEN HÔTEL-RESTAURANT' (bottom image).
- PONT-AVEN**: Features 'ROSMADÉC LE MOULIN RESTAURANT ÉTOILÉ' (top image) and 'LA PENSION DU MOULIN HÔTEL' (bottom image).



LE CONCOURS

LE CONTEXTE :

Ar Collection Hotels organise la première édition du **concours du « meilleur paris-brest » en partenariat avec FERRANDI Paris Campus de Rennes**. Ar Collection Hotels rassemblera un jury constitué de Chefs et de personnalités publiques. Nous avons également la chance de pouvoir compter sur le **Chef triplement étoilé Christian Le Squer**, parrain du groupe et Président du jury. L'ambition de ce concours est de réunir des élèves talentueux et des amateurs passionnés non professionnels afin de révéler leur créativité et de faire rayonner ce dessert incontournable de notre restaurant en gare de Rennes, le paris-brest by christian le squer.

La finale du concours se déroulera au sein de **FERRANDI Paris Campus de Rennes, le jeudi 20 mars 2025**.

L'ÉDITO DU PRÉSIDENT DU CONCOURS :



Chers candidats,

C'est avec un immense plaisir et enthousiasme que je vous invite à participer à la toute première édition 2025 du concours du « meilleur paris-brest ».

Le concours se tiendra le jeudi 20 mars à FERRANDI Paris sur le Campus de Rennes. Ce sera une occasion unique de mettre en avant vos talents et votre créativité. Je serai accompagné d'un jury remarquable constitué de personnalités renommées. Le ou la gagnante de cette compétition remportera un séjour d'une semaine dans nos 5 destinations en Bretagne comprenant un dîner gastronomique au restaurant étoilé, Rosmadec Le Moulin à Pont-Aven.*

Nous attendons avec impatience vos inscriptions et espérons vous voir nombreux en Bretagne pour cet événement exceptionnel. À très bientôt !

Christian Le Squer

LE JURY

PRÉSIDENT DU JURY

CHRISTIAN LE SQUER, CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ :

Le Lorientais, chef triplement étoilé depuis plus de 20 ans au guide Michelin pour sa cuisine au « Four Seasons Hotel George V » à Paris, est un chef qui se définit comme un créateur de saveurs et un compositeur de goûts.

Formé à la cuisine au goût iodé sur un chalutier, Christian Le Squer apprécie de revenir sur ses terres pour sublimer les produits locaux, la pêche du jour et les légumes des maraîchers.

Ses assiettes, justes et délicates, offrent un voyage gustatif tout en finesse.



Photos libres de droit

MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS :

Ce concours est ouvert aux étudiants de tout centre de formation situé en France métropolitaine (Corse incluse) : lycée hôtelier, Centre de Formation des Apprentis (CFA), écoles privées ainsi qu'aux amateurs non professionnels.

Sont exclus du concours : les membres du jury, le personnel de la société organisatrice, le personnel des centres de formation ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce concours. En cas de litige, un justificatif d'identité pourra être demandé.

Par la seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

LE JURY :

Jury de sélection : 3 membres du jury veilleront à sélectionner les 8 meilleurs profils (+ 2 suppléants) selon les critères demandés.

Jury technique : 3 membres du jury veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte au Jury de la qualité du travail effectué en cuisine.

Jury de dégustation : 5 membres du jury dégustent et notent les plats des candidats.

Président du Jury : Christian Le Squer

Ce Jury arbitre les épreuves de la finale.

CALENDRIER DU CONCOURS

29 octobre 2024

Ouverture des inscriptions au concours

02 décembre 2024

Date limite de réception des dossiers d'inscription – présélection de 8 candidats

20 décembre 2024

Annonce de la sélection des 8 candidats finalistes

20 mars 2025

Finale à Rennes (FERRANDI Paris Campus de Rennes)



SUJET DU CONCOURS :

Durée de l'épreuve : 4h00

Sujet : La libre expression du « paris-brest » réalisé à l'assiette

Réalisation de la recette du paris-brest pâte à choux crème au praliné mais liberté et originalité dans les saveurs, les formes et les textures avec 1 ingrédient supplémentaire autorisé. Chaque candidat devra réaliser 1 dessert à l'assiette pour 1 personne (4 assiettes à réaliser) – compris entre 120 et 180 grammes/personne. Le praliné doit obligatoirement être fait sur place.

Des assiettes blanches seront mises à disposition par l'organisateur. Il est toutefois recommandé au candidat d'amener sa propre vaisselle s'il souhaite réaliser une mise en scène originale.

INSCRIPTION :

Chaque dossier d'inscription devra obligatoirement contenir les documents suivants afin d'être pris en compte :

- **CV**
- **Certificat de scolarité si vous êtes étudiant**
- **Document d'identité**
- **Adresse email et postale du candidat, téléphone**
- **Fiche technique, note d'intention et schéma explicatif du dessert**
- **Photos de la recette**

SÉLECTION DES 8 FINALISTES

Ce dossier devra être envoyé par mail à l'adresse suivante : inscription@le-parisbrest.com avant le 02.12.2024 à minuit.

La sélection est effectuée sur l'appréciation du Jury, des schémas et notes d'intention des candidats.

A l'issue de l'étude des candidatures, 8 candidats seront présélectionnés le 20.12.2024.

Elle permet de sélectionner les 8 candidats admis à se présenter à la finale.

Les recettes doivent être écrites de façon très lisibles (dactylographiées), détaillées et explicites, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité et libres de droit. Elles pourront être utilisées par l'organisateur pour communiquer sur le concours.

SÉLECTION DES 8 FINALISTES

Les candidats sélectionnés seront informés par email le 20.12.2024.

Dès lors que la recette soumise est conforme au règlement et le dossier complet, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera en fonction de l'originalité de la recette du paris-brest, de la réalisation de la fiche technique ainsi que l'esthétique des propositions d'après les critères de notation.

Les 8 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Les deux suivants seront suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par email à l'adresse suivante : inscription@le-parisbrest.com

Les épreuves pourront être filmées ou faire l'objet de photos et les candidats autorisent la diffusion (ou représentants légaux doivent autoriser si mineurs).

Les frais de déplacement le jour de l'épreuve à Rennes sont à la charge du candidat.

LES ÉPREUVES

FINALE À FERRANDI PARIS - CAMPUS DE RENNES

Durée de l'épreuve : 4h00 (*horaires précisées sur la convocation à l'annonce des résultats*)

Les épreuves finales se dérouleront le Jeudi 20 Mars 2025 à FERRANDI Paris Campus de Rennes - 2 Rue de Brest, 35000 Rennes.

Les candidats devront réaliser le jour de la finale la recette du paris-brest pour laquelle ils ont été sélectionnés, conformément à la fiche technique qui aura été adressée à l'organisateur.

Les candidats disposeront de 4h00 pour réaliser la totalité de l'épreuve (1 dessert et 4 assiettes).

Toutes les matières premières ainsi que le matériel de pâtisserie seront pris en charge par les organisateurs. Les candidats peuvent se présenter avec leurs pesées et sans aucun produit fini.

Les toques ainsi que les tabliers seront fournis par l'organisation. A la fin de l'épreuve, les emplacements devront être nettoyés, et rendus en état sous peine de pénalités pouvant aller jusqu'à 10% de la note finale.

Les membres du Jury technique contrôlent les préparations. Ils se réservent le droit de refuser toute préparation ou tout matériel dès lors que ce n'est pas adapté à la recette à réaliser.

Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.

Les candidats qui ont terminé leur épreuve doivent impérativement quitter la cuisine et se rendre dans la salle de repos qui leur a été affectée. Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat lors de la sélection et lors de la finale par le Jury technique et le Jury de dégustation.

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail. Le candidat mineur doit être accompagné par un majeur avec autorisation parentale si ce n'est pas le représentant légal.

Les membres du Jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président de Jury.

NOTATION LORS DE LA FINALE

Lors de la finale, les points obtenus lors de la sélection sont ajoutés à ceux du Jury de dégustation et du Jury technique pour le calcul du total général de chaque concurrent sur l'épreuve. La notation totale **est basée sur 200 points**. En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante. Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports.

Les résultats seront proclamés le jour même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception organisée :
à 18h00 à FERRANDI Paris Campus de Rennes.

Notation lors de la finale : Dessert du « meilleur paris-brest » : 200 points

Pénalités de retard :

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard dans la présentation d'un plat au Jury est sanctionné d'un point par minute de retard. Au-delà de 15 minutes, le candidat est disqualifié.

FINALE À FERRANDI PARIS - CAMPUS DE RENNES

Notation du jury de sélection :

- Originalité de la recette [notation sur 20 points]
- Fiche technique [notation sur 20 points]
- Esthétique des réalisations [notation sur 20 points]

Soit un total de 60 points

Notation du jury technique :

- Organisation générale [notation sur 20 points]
- Maîtrise des techniques [notation sur 20 points]

Soit un total de 40 points.

Notation du jury de dégustation :

- Originalité de la recette [notation sur 25 points]
- Présentation [notation sur 25 points]
- Texture [notation sur 25 points]
- Goût [notation sur 25 points]

Soit un total de 100 points.

Notation lors de la finale : Dessert du « meilleur paris-brest » : 200 points

Les trois premiers finalistes du concours du « Meilleur Paris-Brest » recevront des récompenses exceptionnelles

- **1er Prix d'une valeur de 1500€** : Un séjour d'une semaine dans les établissements Ar Collection Hotels, incluant un dîner gastronomique au restaurant étoilé Rosmadec Le Moulin* pour 2 personnes. Le dessert gagnant à la carte du restaurant paris-brest by christian le squer en gare de Rennes pendant 3 mois.
- **2ème Prix d'une valeur de 1000€** : Un week-end gastronomique pour 2 personnes à Pont-Aven (2 nuits à La Pension du Moulin et un dîner au Rosmadec Le Moulin*).
- **3ème Prix d'une valeur de 500€** : Un week-end pour 2 personnes à l'Hôtel-Restaurant AR INIZ à Saint-Malo (2 nuits et un dîner).

conditions précisées sur le bon cadeau