



Trophée des Glacetronomes

2026

Stéphane
Augé

SM/+HRT
TOULOUSE du 25 au 27 janvier 2026

MEET TOULOUSE
EXHIBITION
& CONVENTION
CENTRE
HAUTE-GARONNE - OCCITANIE - FRANCE

Sous le patronage de la



REGLEMENT du CONCOURS

Article 1 Candidats

Le concours est ouvert à tous les **professionnels des métiers de bouche**, sans aucune limite d'âge, au minimum titulaire d'un CAP ou d'un diplôme équivalent de l'agro-alimentaire (catégorie Séniors) ou en cours de formation (catégorie Juniors), **à jour de leur cotisation à la CGF ou à l'ANSFGH.**

Les Meilleurs Ouvriers de France sont hors concours.

Article 2 Épreuves

Thème général : « **La glace au fil des époques, de la Renaissance à nos jours** »

La compétition se tiendra le lundi 26 janvier 2026 avec une partie de mise en place la veille, dimanche 25. Elle se déroule en **4 battles de format et de durées différentes.**

Les candidats participent obligatoirement aux 4 battles.





Trophée des Glacetronomes

2026

Stéphane
Augé

- Une épreuve de **bac gourmand régional de 45 minutes** au cours de laquelle le candidat devra turbiner 4kg de mix à glace pour garnir un **bac de 5L** (dimensions : P36xL25xH8, transparent, fourni par l'organisation sur place), **valorisant un produit ou une spécialité locale de sa région** avec au minimum un marbrage (coulis ou garniture) et un croustillant. Le ou les décors sont possibles et conseillés. Ils devront être apportés prêts à poser sur le bac. Le mix sera intégralement réalisé sur place la veille des épreuves (temps en plus de l'épreuve, selon le planning défini) à partir des ingrédients apportés et pesés individuellement. Le jury contrôlera les ingrédients à partir de la fiche technique fournie par chaque candidat (élaborée sur l'application « chefstouch », format créé spécifiquement pour le concours).
- Une épreuve de **créativité de 30 minutes** pendant laquelle le candidat devra terminer la décoration et servir **2 entremets glacés aux fruits de saison pour 8 personnes** (entre 1000 et 1200g chacun, décor compris, hors support). Les entremets seront apportés montés. Ils devront être composés d'une crème glacée au fruit, d'un sorbet plein fruit, d'un appareil glacé non réglementé (parfait, mousse, soufflé, crémeux, ...), d'une garniture à base de fruit, d'un glaçage brillant, d'un biscuit ou d'un croustillant de 1cm d'épaisseur environ. La forme et le décor sont libres mais devront respecter le thème **« Renaissance »**. L'entremets pourra être disposé au moment de l'envoi sur un support alimentaire (chocolat, pastillage, sucre tassé, ...) ou non, au choix du candidat. L'entremets devra être coupé et valorisé commercialement par le candidat devant le jury dans le temps imparti. Les candidats devront obligatoirement utiliser les ingrédients fournis par notre partenaire. La liste des fruits et produits imposés sera communiquée après l'inscription. Chaque candidat devra fournir une fiche technique détaillée élaborée sur l'application « chefstouch », format créé spécifiquement pour le concours.
- Une épreuve de **2 heures** pour réaliser une **pièce montée à base de profiteroles et de nougatine**, de style XIX^{ème} siècle **inspirée des œuvres de Carême**, pour 25 personnes. Les coques de choux, de taille, de forme et de saveur libres, devront être apportées cuites. Elles seront obligatoirement garnies sur place de crème glacée à la vanille dont le mix sera intégralement réalisé sur place la veille des épreuves à partir des ingrédients apportés et pesés individuellement. Les candidats devront obligatoirement utiliser les ingrédients fournis par notre partenaire. Le jury contrôlera les ingrédients à partir de la fiche technique fournie par chaque candidat (élaborée sur l'application « chefstouch », format créé spécifiquement pour le concours). La finition des choux est laissée au libre arbitre de chaque candidat (craquelin, chocolat, caramel, fondant, ...). **La portion de chou** ne devra pas excéder **150g**. La nougatine, à base de fruits secs au choix, pourra être réalisée sur place ou apportée déjà détaillée, galbée, mais non assemblée. La pièce pourra être enrichie à convenance de décors (pâte à cigarette, sucre tiré, soufflé, filé, ...) et/ou de supports en sucre tassé, pastillage (apporté détaillé, galbé mais non assemblé). Les candidats devront assembler la pièce face au public.





Trophée des Glacetronomes

2026

Stéphane
Auzé

- Une épreuve d'**interprétation personnelle** de **2H30** sur le thème imposé « **L'Opéra glacé du XXIème siècle** » : **10 pièces** de snacking glacé d'un poids compris **entre 0,090kg et 0,130kg**. Les mixes à glace/sorbets, les garnitures, les biscuits et sablés pourront être apportés prêts sous vide ou conditionnés, en veillant de respecter la chaîne du froid et les règles d'hygiène. Le turbinage des glaces et sorbets et le montage sera effectué sur place face au public. Les snackings devront être présentés dans un conditionnement libre, adapté à la commercialisation en boutique. Les candidats devront obligatoirement utiliser les ingrédients fournis par notre partenaire. La liste des produits sera communiquée après l'inscription. Chaque candidat devra fournir une fiche technique détaillée élaborée sur l'application « chefstouch », format créé spécifiquement pour le concours.

Chaque candidat devra avoir complété les **fiches techniques** de l'ensemble de ses recettes pour chaque fabrication (sur l'application « chefstouch », format créé spécifiquement pour le concours), **avant le début de la compétition**. Chaque recette absente sera sanctionnée par des points de pénalité.

Article 3 Espace et Matériel

L'espace concours sera équipé de cellules de refroidissement, stockages négatif, turbines à glace, vitrine de présentation pour les bacs, vitrine de présentation pour les entremets et snacks glacés.

Chaque candidat disposera d'une table de travail et d'une plaque à induction. En cas de besoins particuliers de matériel, chaque candidat devra formuler sa demande au moins 15 jours à l'avance.

Chacun viendra avec son propre petit matériel pour travailler et une tenue professionnelle complète.

Les échelles ou autres équipements personnels apportés devront s'intégrer parfaitement dans l'espace de travail dédié, sans gêner la circulation des jurys ou la visibilité du public.

Le poste de travail devra être laissé propre et rangé à la fin de chaque épreuve.

Chaque production devra être transportée par les candidats à proximité de l'espace de travail, dans la vitrine où elles seront exposées et où le public pourra les admirer toute la journée.

Article 4 Droit à l'Image et Assurance

La Confédération des Glaciers de France ainsi que les organisateurs et les partenaires de ce concours se réservent le droit d'utilisation des vidéos, photos et recettes des fabrications, sans contrepartie aux candidats.

Article 5 Assurance et sécurité





Trophée des Glacetronomes

2026

stéphane
augé

Chaque concurrent doit posséder sa propre assurance de responsabilité civile. L'attestation RC est à joindre obligatoirement avec le bulletin d'inscription.

Article 6 Évaluation et Remise des prix

Des jurys évalueront le travail des candidats et les classeront par ordre de préférence du premier au dernier. Le candidat ayant obtenu la meilleure des notes additionnées remportera le trophée des Glacetronomes 2026 catégorie Juniors ou catégorie Séniors.

Après délibération, la **décision** des jurys est **sans appel**.

La remise des prix se tiendra le jour même à l'issue de la dernière épreuve.

Tous les candidats devront s'y présenter obligatoirement avec la **veste professionnelle blanche** et la **toque** qui seront fournies.

Article 7 Prix

Chaque candidat recevra un diplôme de participation.

Un prix sera remis au gagnant de chaque battle remportée. Le candidat qui aura cumulé un maximum de points sur l'ensemble des battles remportera le Trophée des Glacetronomes 2026, catégorie Juniors ou catégorie Séniors.

Article 8 Frais et prises en charge

L'hébergement à proximité du parc des expositions et la restauration pendant les épreuves sont intégralement pris en charge par les organisateurs et leurs partenaires.

Les frais de déplacement ne sont pas pris en charge.

Des échantillons de produits seront envoyés par nos partenaires pour les entraînements et la compétition, une fois l'inscription validée.

Article 9 Inscription

Le bulletin d'inscription, en annexe, est à renvoyer **avant le 31 octobre 2025** à

cookstef@mac.com

Les frais d'inscription s'élèvent à **50,00€** (règlement à effectuer par virement aux coordonnées communiquées après validation du bulletin d'inscription).

Les inscriptions seront retenues par ordre d'arrivée.

Chaque candidat recevra une confirmation définitive par mail.





Trophée des Glacetroneurs

2026

Stéphane
Auzé

Bulletin d'inscription

JUNIOR

SENIOR

NOM :

Prénom :

Numéro de mobile :

Mail :

Adresse personnelle :

Entreprise / lieu d'exercice :

Poste tenu :

Pour les JUNIORS, centre de formation :

Taille de veste :

ARRIVÉE

dimanche 25 janvier au MEET Toulouse matin début d'après-midi

HÉBERGEMENT (prise en charge par l'organisation)

1 personne

Nuit du dimanche 25 au lundi 26 janvier

2 personnes

Nuit du lundi 26 au mardi 27 janvier (non prise en charge, sauf intervenants du mardi)

REPAS (pris en charge par l'organisation)

Déjeuner du dimanche 25 janvier

Déjeuner du lundi 26 janvier

Déjeuner du mardi 27 janvier

Dîner du dimanche 25 janvier

Dîner du lundi 26 janvier (non prise en charge, sauf intervenants du mardi)

Je certifie être à jour de ma cotisation à la Confédération des Glaciers de France ou à l'Association Nationale des Sculpteurs Français sur Glace Hydrique

Dans le cas contraire, je règle ma cotisation 2026 de 200,00€ à la CGF ou de 50,00€ à l'ANSFGH à l'inscription pour que ma candidature soit validée

Date & Signature

