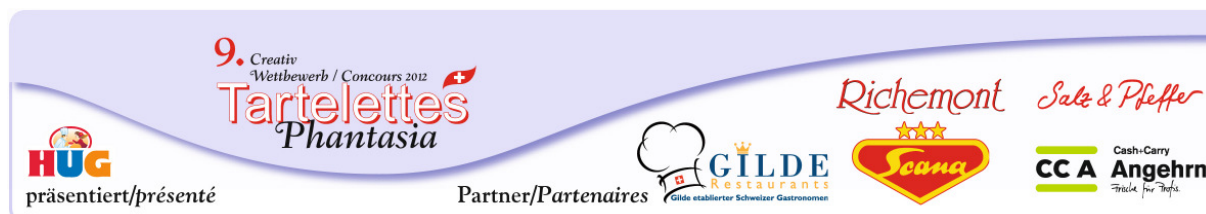




# Publication du concours 2012



## Le concours

La maison HUG SA est un fournisseur de pâtisseries «prêt-à-garnir» de haute gamme. Ces produits vivent de leurs garnitures créatives et des décorations débordantes d'imagination. Par le biais de ce concours et en collaboration avec notre partenaire spécialisé, la **Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers, Richemont ainsi que Salz & Pfeffer, Scana Alimentation SA et Cash & Carry Angehrn**, HUG veut encourager le potentiel innovateur des chefs de cuisine, des pâtisseries-confiseurs ainsi que des boulangers-pâtisseries. Ce concours s'adresse aux catégories «professionnels» et «apprentis».

Autorisées à participer à ce concours sont les cuisiniers, boulangers-pâtisseries et pâtisseries-confiseurs ainsi que les apprentis des professions respectives.

## Les gains



Les deux lauréats des catégories gagnent la chance exceptionnelle de suivre un stage chez Mosimann's à Londres. Le Club dans l'église transformée est parmi les restaurants les plus prestigieux du monde. Un gain qui vaut vraiment son pesant d'or !  
[www.mosimanns.com](http://www.mosimanns.com)

### Les gagnants figurant aux 2<sup>èmes</sup> places reçoivent entre autre:

- Un bon pour un repas dans un restaurant de la Guilde à choix ou un bon pour les prestations de services et les séminaires de l'école professionnelle Richemont, Lucerne ou Lausanne d'une valeur de CHF 300.- pour chacun.
- Participation à un Workshop HUG à Malters pour deux personnes d'une valeur de env. CHF 500.-

### Les gagnants figurant aux 3<sup>èmes</sup> places reçoivent entre autre :

- Un bon d'une valeur de CHF 300.- pour un repas dans un restaurant de la Guilde à choix ou un bon d'une valeur de CHF 300.- pour les prestations de services et les séminaires de l'école professionnelle Richemont, Lucerne.

Chaque participant reçoit un cadeau personnel de la maison HUG, ainsi que un abonnement pour une année de la revue Salz & Pfeffer et un bon d'achat du CC Angehrn.

---

## Les deux épreuves

---

### Epreuve 1



### Création entrée/amuse-bouche

Création d'une assiette d'apéro avec les tartellettes HUG mentionnées ci-dessous comme élément d'un menu de plusieurs plats ou d'un apéro.

Les produits à utiliser:

- HUG Snack-Tartellettes Classic 5 cm
- HUG Mini Snack-Tartellettes tomate-basilic 4.2 cm

### Epreuve 2



### Création d'une assiette de dessert.

Création d'une assiette de dessert avec les tartellettes HUG mentionnées ci-dessous comme élément d'un menu de plusieurs plats ou d'un dessert pour l'après-midi.

Les produits à utiliser:

- HUG Mini Dessert-Tartellettes Carré 3.8 cm
- HUG Mini Dessert-Tartellettes 4.2 cm

Vous recevez les tartellettes HUG correspondantes en annexe à cette lettre. Si tel n'était pas le cas, veuillez vous adresser à notre collaborateur de vente ou directement à Roger Lütolf.

---

## L'inscription

---

Veuillez nous faire parvenir la documentation d'inscription ci-jointe, y compris la recette formulée de façon compréhensible et la directive de préparation ainsi que des photos significatives.

Les quantités des ingrédients doivent être justes, la directive de préparation doit fonctionner. Les recettes sont à prévoir pour 10 personnes.

Le texte (en format .doc) et les photos (en format .jpg) peuvent nous être envoyés sur un CD.

Veuillez envoyer la documentation d'inscription dûment remplie à :

**HUG SA**  
**Roger Lütolf**  
**Neumühlestrasse 4**  
**6102 Malters**  
**roger.luetolf@hug-luzern.ch**

---

## Le dernier délai d'envoi

---

Dernier délai d'envoi de la documentation d'inscription:

**21 février 2012**

---

## Les éliminatoires

---

Après le dernier délai d'envoi du 18 mars 2011, le jury professionnel indépendant présidé par René-F. Maeder procède à une sélection préliminaire et choisit parmi les participants ayant envoyé leurs propositions les cinq finalistes de chaque catégorie apprentis et professionnels au bénéfice d'une formation.

### Jury professionnel :



### Membres du jury:

René-F. Maeder (président du jury et hôtelier), Rolf Mürner (Swiss Pastry Design, Rüeggisberg), Käthi Fässler (chf de cuisine, Hotel Hof Weisbad), René Keller (spécialiste restaurants, HUG AG), Alain Müller (chef de cuisine, Institut Hôtelier César Ritz SA, Le Bouveret), René Schmidt, maître confisier Richemont, Luzern

*Les propositions gagnantes seront déterminées uniquement par le jugement professionnel du jury, sous la direction de René-F. Maeder. Tout recours à la voie judiciaire est exclu. La maison HUG SA se réserve le droit d'utiliser les recettes et les photos envoyées ainsi que les photos prises le jour de la finale sans en demander l'autorisation au préalable. Les documentations envoyées ne seront pas retournées.*

---

## La finale

---

Les cinq gagnants des éliminatoires de chaque catégorie seront invités à la finale à l'Ecole professionnelle Richemont, à Lucerne. Veuillez noter déjà aujourd'hui la date de la finale dans votre agenda:

### Mardi, 17 avril 2012

Sous les yeux du jury, vous y préparerez vos propositions conformément à votre documentation d'inscription. Vous disposez de 4 heures à cet effet.

Début de la préparation: 09.00 heures

Fin de la préparation: 13.00 heures

L'assiette de dessert doit être préparée dès 11 heures et jusqu'à 12 heures au plus tard.

La finale sera suivie de l'évaluation et de l'hommage rendu aux gagnants.

Les participants à la finale recevront en temps voulu un ordre du jour et un descriptif détaillé du déroulement.

Les deux participants, qui ont créé l'entrée/amuse-bouche ou l'assiette de dessert le plus créative reçoivent un prix spécial.

---

## L'évaluation

---

1. La création correspond à la photo envoyée avec l'inscription et à la recette
2. Evaluation sensorielle
- 3. Créativité**
- 4. Présentation**
5. Technique de travail et rentabilité
6. Hygiène et ordre
- 7. Impression générale**

Les critères écrits en gras seront évalués lors de la sélection préliminaire.

---

## Des questions?

---

Roger Lütolf de HUG SA se fait un plaisir de répondre aux questions concernant le 9<sup>e</sup> concours créatif «Tartelettes Phantasia» 2012.

Tél. 041 499 75 42  
roger.luetolf@hug-luzern.ch