



BASES DEL CONCURSO MÉXICO 2014

1. ¿QUÉ ES ESPAISUCRE?

Espaisucre es el capricho de Jordi Butrón y su socio Xano Saguer, fundadores y promotores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurante. Inauguran en febrero del 2000, el único restaurante de postres del mundo, uniendo esta arriesgada pero meditada idea, la escuela de postres de restaurante y en noviembre del 2011 clonan su concepto en México creando Espaisucre México.

Espaisucre reivindica el postre de restaurante como un elemento con personalidad y códigos propios, donde el resultado, suma de técnica y experiencia, difumina sin estridencias los límites que separan los conceptos de dulce y salado.

La vocación pedagógica del tándem Saguer-Butrón, les lleva a la creación de una escuela de postres, herramienta necesaria para una formación específica en el ámbito de la pastelería de restaurante.

Sus cursos van dirigidos a personas que conciben la pastelería como algo más que una simple combinación matemática y precisa de ingredientes. Su enseñanza se basa en tres firmes pilares:

- Conocimiento de la materia prima.
- Conocimiento de la técnica (tradicional y de vanguardia).
- Criterio para gestionar toda esta información.

En Espaisucre se concibe la pastelería como una formación continua a nivel técnico y gustativo, en base siempre a una actitud innovadora, pero al mismo tiempo de respeto a la tradición, entendida ésta como un ingrediente imprescindible para avanzar.

Junto a los equipos de profesionales de Barcelona y México que forman y hacen posible este proyecto, desarrollan un servicio de demostraciones, asesoría y consulting tanto a nivel nacional como internacional. Un exhaustivo estudio previo de la situación de cada uno de sus clientes, les proporciona los datos para garantizar un trabajo exclusivo y personalizado.

2. FILOSOFÍA.

La intención del premio The best restaurant dessert ESPAISUCRE es coherente con nuestra vocación de promover la pastelería de restaurante, llevada a cabo desde el año 2000 por nuestra escuela-restaurante de postres ESPAISUCRE en Barcelona y actualmente en México.

Este premio encaja perfectamente con nuestra intención de dar a conocer una nueva disciplina, diferente y poco conocida como la pastelería de restaurante.



MESAMÉRICA* 2014



3. OBJETIVOS.

Nuestro objetivo prioritario es dar a conocer y promover la pastelería de restaurante, elevando así su nivel general.

El concurso The best restaurant dessert ESPAISUCRE nace con una vocación internacional, y con el objetivo a largo plazo de convertirse en un referente mundial en el campo de la pastelería de restaurante. También nos importa y motiva el hecho de incidir en la divulgación y transmisión de la pastelería tradicional, siempre teniendo en cuenta los nuevos parámetros que rigen en la pastelería de restaurante.

4. EL POSTRE DE RESTAURANTE, CONCEPTO.

Quisiéramos que el concurso The best restaurant dessert ESPAISUCRE tuviera como modelo estos argumentos:

4/1. El sabor se convierte en la prioridad absoluta, el resto de variables (técnica, emplatado, estética...) son vehículos, medios, no fines. Debemos marcar los sabores siendo fieles al sabor original. **EL SABOR COMO PRIORIDAD ABSOLUTA.**

4/2. Se aprecian los sabores contrastados, las puntas de sabor, matizando así los excesos de azúcar. El abanico gustativo se amplía (dulzor, salado, amargo, acidez, picante, agridulce...). **CONTRASTES GUSTATIVOS. SE ACABÓ EL MONOPOLIO DEL AZÚCAR.**

4/3. La introducción de nuevas técnicas, productos y utensilios nos permiten un mayor control sobre el sabor, hasta ahora impensable (Mycryo, liofilizados, cocciones a baja temperatura, texturizantes, pastas puras de frutos secos, deshidratados, Paco-jet...). Todo ello sumado a las antiguas técnicas de pastelería (respeto a la tradición).

Escoger la técnica más adecuada a cada ingrediente se convierte en una decisión capital. Se debe tener en cuenta la propia naturaleza de los ingredientes y la agresividad de las técnicas aplicadas.

RESPECTO A LA TRADICIÓN + INTRODUCCIÓN DE TÉCNICAS, PRODUCTOS Y UTENSILIOS QUE NOS PERMITEN UN CONTROL MUY PRECISO SOBRE EL SABOR. MAYOR CONTROL TÉCNICO.

4/4. El montaje como argumento cobra mayor importancia. La disposición de los ingredientes en el plato se convierte en una variable esencial, ya que dependiendo de donde y como los dispongamos el sabor es diferente. La estética no es la prioridad, el sabor sí lo es.

EL MONTAJE COMO VARIABLE QUE MANIPULA EL SABOR.

4/5. Contamos con otro nuevo argumento: La inmediatez, con todo lo que ello conlleva en términos de montaje y de temperatura (montajes con volumen, juegos de frío-caliente y sus múltiples combinaciones). **LA INMEDIATEZ NOS DA MÁS ALTERNATIVAS A LA HORA DE CONCEBIR UN POSTRE DE RESTAURANTE.**



MESAMÉRICA* 2014



4/6. Estrechas relaciones con el mundo de la cocina salada (sinergias). De hecho compartimos un mismo espacio físico. Ello nos hace estar en contacto directo con otros productos, técnicas, herramientas y mentalidades que sin duda nos influyen y enriquecen. Al mismo tiempo el postre de restaurante se convierte en disciplina autónoma con sus propios códigos y personal especializado.

AUTONOMÍA DEL POSTRE + SINERGIAS ENTRE EL MUNDO DE LA COCINA Y LA PASTERÍA DE RESTAURANTE.

ENRIQUECIMIENTO MÚTUO.

4/7. En un postre de restaurante no solo es valorable la perfecta conjunción entre sabor, técnica y emplato sino que existen elementos intangibles que lo pueden convertir en algo más complejo. De éstos, el más importante es la existencia o no de un discurso (idea, concepto, hilo conductor, argumento...) que traspasando de forma invisible a todos los componentes, subyace tras una falsa apariencia de casualidad.

LA EXISTENCIA DE UN DISCURSO HACE MÁS COMPLEJO UN POSTRE.

5. BASES DEL CONCURSO.

-Los aspirantes que en ediciones anteriores hayan obtenido el premio The best restaurant dessert ESPAISUCRE, no podrán participar en una nueva edición.

-No se admitirán las recetas de ningún empleado de Espaisucré ni de ninguno de sus alumnos de la promoción en vigor en las fechas de presentación de fichas.

-No se admitirán las recetas de ningún empleado o demostrador de las empresas patrocinadoras.

-El coste de la inscripción será gratuito.

-La organización pondrá a disposición de los aspirantes un e-mail para cualquier duda que se presente.

info@bestrestaurantdessert.com

info@thebestrestaurantdessert.com

5/1. Preselección:

1. Se seleccionarán 6 finalistas (máximo).

En esta 4ª edición se entregarán 2 premios:

-Mejor pastelero de restaurante 2014.

Premio que otorgará el jurado al mejor pastelero de restaurante escogido entre los seis finalistas.

-Mejor postre de restaurante Chocolate (Premio Cacao Barry).

ESPAI  SUCRÉ



MESAMÉRICA* 2014



2. Los aspirantes deberán presentar las recetas de las siguientes elaboraciones:
 - Postre de restaurante (tema libre).
 - Postre de restaurante Cacao Barry. (El Chocolate deberá estar presente en alguna de las recetas del postre presentado).
3. Las propuestas presentadas serán de tema absolutamente libre, respetando la cláusula exigida en el postre de restaurante Cacao Barry y no podrán estar activas en la carta de ningún restaurante.
4. Los aspirantes podrán presentar un máximo de 3 recetas por categoría, sólo una receta de cada categoría optará a la final.
5. Los aspirantes deberán presentar la ficha entregada por la organización previamente cumplimentada, con la/s receta/s de su/s plato/s, indicando en su encabezamiento el enunciado de cada postre. (postre tema libre o postre Cacao Barry).
6. Las fichas deberán ir acompañadas de dos fotografías nítidas de cada plato en formato JPG, de un análisis lo más detallado posible (hilos conductores, conexiones entre los elementos, referentes gustativos, argumentos, filosofía, notas de cata, conclusiones, etc.) y del currículum del aspirante con una fotografía vigente.
7. No será permitido ningún cambio de receta ni de aspirante una vez presentada la ficha y el currículum.
8. La fecha límite de presentación de recetas será el 28 de marzo del 2014.
9. Existirán tres sistemas de entrega de la/s ficha/s:
 - Correo postal
Escuela Espaisucre
Ref. the best restaurant dessert 2014
C/Sant Pere més alt 72
08003 Barcelona / Spain
 - Entrega en mano
Es posible entregar en mano la ficha en la misma dirección anteriormente citada de martes a viernes de 9 a 15h.
 - Vía e-mail
info@thebestrestaurantdessert.com
info@bestrestaurantdessert.com
Imprescindible especificar en el asunto del e-mail: Receta The best restaurant dessert
ESPAISUCRE 2014.



MESAMÉRICA* 2014



10. La organización se reservará el derecho de decidir el número de aspirantes merecedores de participar en la gran final, se seleccionarán un máximo de seis.

5/2. Concurso:

1. Los aspirantes dispondrán de un máximo de cinco (5) horas para la realización de la prueba.
2. La organización pondrá a disposición de los aspirantes las materias primas reseñadas en el listado que se entrega a los interesados.
3. Los aspirantes podrán aportar aquellas materias primas no recogidas en el listado citado anteriormente, previa autorización de la organización.
4. Los aspirantes podrán aportar cualquier elaboración en la que su realización demore más de cinco (5) horas, previa autorización de la organización.
5. Queda totalmente prohibida la utilización de materias no comestibles.
6. Los aspirantes deberán aportar su utillaje de mano (cuchillos, batidores, moldes, mandolinas, etc.). La organización aportará el equipo pesado, recogido en el listado que se entregará a los interesados.
7. Los concursantes podrán aportar su propia vajilla. Si el aspirante lo solicita, la organización proporcionará una vajilla estándar (plato llano blanco, plato hondo blanco).
8. Los comisarios, profesionales del sector designados por la organización, serán los responsables de puntuar el orden, la organización y la limpieza en el trabajo. Informarán en todo momento al jurado del transcurso de la prueba y velarán por el perfecto desarrollo de ésta. Antes del inicio de las pruebas, los comisarios inspeccionarán el material aportado por los aspirantes y retirarán los elementos que no se ajusten a las bases de este reglamento.

5/3. Fallo:

1. El jurado estará formado por destacados profesionales del sector (pasteleros, cocineros y prensa especializada).
2. El orden de presentación de los concursantes se realizará por sorteo el mismo día del evento. El resto de los horarios y detalles específicos sobre el desarrollo de la final, les serán informados con suficiente anterioridad por la organización.
3. En ningún caso el jurado conocerá la identidad de la persona que presenta el plato que se está degustando. La degustación será totalmente anónima.



MESAMÉRICA* 2014



4. El jurado degustará los postres de restaurant y los examinará bajo los siguientes criterios:

- Sabor
- Técnicas
- Integración de los sabores -Montaje
- Estética
- Concepto / hilo conductor (datos especificados en la ficha presentada)
- Orden y organización en el trabajo
- Limpieza

5. El jurado utilizará decimales para evitar empates.

6. En ningún caso el jurado contemplará la opción de dar dos premios de la misma categoría.

7. En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el concurso o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el jurado y la organización, en este caso Espaisucré.

5/4. Varios:

1. La indumentaria de los aspirantes será:

Chaquetilla/Filipina y delantal proporcionados por la organización.

2. Queda totalmente prohibida la exposición de ninguna marca publicitaria en la indumentaria del aspirante que no sean los patrocinadores del concurso.

3. La mera presentación de las fichas y recetas, implica la aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en el presente reglamento, en especial la obligación por parte de todos los candidatos y especialmente de los ganadores, de permanecer a disposición de la organización, debiendo asistir como invitados a las reuniones de cierre y entrega de premios.

4. Asimismo aceptan que a los efectos publicitarios relacionados con el concurso, la organización, en su carácter de empresa organizadora de la versión 2014 del concurso, tiene pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de todas las recetas presentadas, así como la publicación y uso de la imagen de los participantes y/o de las imágenes obtenidas durante la realización de la final, sin derecho a remuneración alguna a su favor.

5. Los ganadores permanecerán a fines publicitarios y promocionales vinculados al concurso, contractualmente ligados a la organización por un periodo de dos (2) años, asumiendo el compromiso de permitir que sus datos personales, imágenes y voces, sean difundidos como constancia de su premio en los medios y formas que la organización disponga, sin derecho a compensación alguna fuera de los premios obtenidos.



MESAMÉRICA* 2014



6. La organización se reserva el derecho de hacer publicidad con la/s imagen/es de los participantes y/o de la/s receta/s y/o el/los plato/s presentado/s.
7. Todos los derechos de todas las recetas presentadas quedarán en propiedad de la organización.
8. Los aspirantes aceptan el contenido de este reglamento con su misma inscripción.
9. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento, por parte de cualquiera de los aspirantes, acarreará la inmediata descalificación del mismo.
10. Los premios que reciban los ganadores por su participación en el concurso, no son canjeables por su valor en efectivo, ni pueden transferirse a terceros.
11. La organización se reserva el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente concurso, así como cancelarlo en caso que las circunstancias lo exijan.

6. PREMIO

Mejor pastelero de restaurante 2014

- Escultura The best restaurant dessert ESPAISUCRE
- Una plaza (personal e intransferible) para el curso anual de postres de restaurante de cualquiera de las Escuelas Espaisucre BCN o México (premio valorado en 120.000 Mex\$).
- Una plaza (personal e intransferible) para realizar un stage de un mes de duración en un restaurante o pastelería de prestigio internacional con todos los gastos pagados, viaje y alojamiento.
- Un gran lote de productos de la marca Sosa.
- Gran lote de libros gastronómicos.

7. JURADO

Presidente del jurado:

- Pierre Hermé. Pastelerías Pierre Hermé. París, Francia.

Miembros del jurado confirmados:

- Oriol Balaguer. Pastelerías Oriol Balaguer. Barcelona-Madrid, Spain.
- Jordi Butrón & Xano Sager. Escuela Espaisucre. Barcelona-México.
- Guillermo González Beristain. Restaurante Pangea. Monterrey, México.
- Ramon Morató. Chocolate Academy. Vic, Spain.
- Luis Robledo. Tout Chocolat. México
- Sonia Arias. Restaurante Jaso. México



MESAMÉRICA* 2014



8. PREMIOS COMPLEMENTARIOS

Mejor postre de restaurante temático 2014.

- Escultura The best restaurant dessert ESPAISUCRE.
- Premio Postre temático. Por confirmar.
- Gran lote de productos Sosa.
- Gran lote de libros gastronómicos.

Premio Pierre Gagnaire.

-La organización entregará cada año el premio Pierre Gagnaire al profesional que haya contribuido con su trayectoria, trabajo y esfuerzo al desarrollo de la pastelería. La persona homenajeada en la 4ª edición 2014 será el Sr. Pierre Hermé.

9. ESTRUCTURA DEL CONCURSO 4ª EDICIÓN

Concurso + degustación jurado + entrega de premios

9/1. Concurso

Esta 4ª edición se realizará en las instalaciones de la Escuela de postres de restaurant Espaisucre México, situada en Av. de los Jinetes #102, Arboledas, Atizapán, Estado de México, CP 53120. La duración del evento será de un día entero (a concretar). Los aspirantes al premio dispondrán de cinco (5) horas para elaborar la "mise en place" de sus elaboraciones. Trabajarán en las modernas instalaciones de la Escuela de postres de restaurant Espaisucre México, controlados por los comisarios. Durante el desarrollo del concurso los invitados de la organización y de las empresas patrocinadoras podrán visitar la exposición de stands de las citadas empresas y podrán asistir a las demostraciones que realizará el profesorado de la Escuela Espaisucre, mostrando recetas creadas exclusivamente para la ocasión.

9/2. Degustación jurado

A la hora indicada por la organización cada aspirante realizará el montaje y sus platos se entregarán a cada miembro del jurado acompañado de la ficha con los porqués, hilos conductores, referentes, etc. Seguidamente el jurado degustará y puntuará los platos. Esta operación se repetirá cumpliendo los horarios ("timing") establecidos por la organización.

9/3. Entrega de premios y homenaje a Pierre Hermé. SobreMesa.

Dos sellos distinguidos como sinónimo de talento y vanguardia como lo son Mesamérica y Espaisucre se juntan en torno a un mismo objetivo: darle vida al mundo dulce en una jornada hecha a la medida. Este espacio denominado SobreMesa, tendrá lugar durante la tercera edición de la cumbre gastronómica Mesamérica 2014 en México DF. y acogerá a pasteleros nacionales e internacionales de gran prestigio que expondrán sus trabajos y creaciones.



MESAMÉRICA* 2014



El veredicto final, el homenaje a Pierre Hermé y la entrega de premios y diplomas de la 4ª edición del concurso "The best restaurant dessert" se llevará a cabo dentro de este marco inmejorable llamado SobreMesa, el 22 de mayo del 2014. www.mesamerica.mx

10. FUNDADORES - PATROCINADORES - COLABORADORES:

Fundador:

- ESPAISUCRE

Socio fundador:

- CACAO BARRY

Patrocinadores principales:

- MESAMÉRICA
- COMERCIAL ARTESANA SOSA
- RESTAURANTE RAÍZ
- GRUPO CORONADO

Patrocinadores preferentes:

-

Colaboradores:

- MONTAGUD EDITORES – APICIUS
- KITCHENAID
- SENKEN
- SELLO M

ESPAI  SUCRÉ



MESAMÉRICA 2014