

CHAMPIONNAT DE FRANCE

Tiramisù

2025

1^{ère} Édition

Présidée par **Nabil Barina**,
Champion du Monde
de Tiramisu 2021

-DAL 1882-
Galbani
Professionale



Éditorial

Le rideau se lève sur le premier championnat de France de Tiramisu professionnel, où des chefs passionnés s'affronteront dans une compétition culinaire sans précédent. Réservé aux professionnels, cet événement unique rassemblera chefs et chefs pâtissiers qui mettront en œuvre tout leur savoir-faire autour de ce dessert emblématique.

Cette première édition 2025 promet de rendre hommage à la tradition italienne, mais aussi à l'innovation. Les participants se préparent à relever le défi de créer des tiramisus qui allient maîtrise des saveurs et créativité. Ils devront en effet réaliser deux tiramisus : un traditionnel et un second plus novateur.

Le jury, composé de chefs renommés, respectera l'héritage culturel du tiramisu mais challengera également les candidats sur leur inventivité et leur audace. Pour cette première édition, le chef Nabil Barina nous fera l'honneur de présider le concours. Avec son bagage de champion du monde du Tiramisu 2021 et de champion du monde de pâtisserie 2023, le chef, entouré de jurés professionnels, sera à même de juger avec précision les tiramisus proposés.

L'heureux vainqueur de ce championnat de France aura l'opportunité de représenter la France lors des championnats du monde de Tiramisu à Milan en Italie, en Octobre 2025.

Que ce soit sous l'angle de la tradition ou de l'innovation, ce championnat promet de nous plonger dans un voyage gustatif riche en saveurs et en découvertes !

L'Équipe Galbani Professionale.



Sommaire

LE PRÉSIDENT DU JURY 2025	P.4
LES MODALITÉS DE PARTICIPATION	P.5
LA SÉLECTION DES FINALISTES	P.6
LA FINALE	P.7
LES RÉCOMPENSES	P.10
MON INSCRIPTION	P.11

Le règlement complet est disponible sur www.galbani-professionale.fr
ou sur simple demande à « Concours Tiramisu G.L.F.
Les Placis – 35230 BOURGBARRE » ou par mail
à contact@galbani-professionale.com



LE PRÉSIDENT DU JURY

ÉDITION 2025

Nabil Barina:

Champion du monde de Tiramisu 2021

& Champion du monde de Pâtisserie 2023

« Plus qu'un métier, la Pâtisserie est pour moi un engagement à donner du plaisir... » Chef BARINA

Nabil BARINA est un chef pâtissier passionné par son métier. Il a suivi une formation complète du métier qui l'a mené à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie d'Yssingaux et de grandes Maisons comme LADURÉE à Paris en 2009, FAUCHON en 2011 et PIERRE HERMÉ de 2012 à 2014. Si ce beau parcours lui a permis d'acquérir du savoir-faire et de l'expérience indéniable, il n'a pas pour autant satisfait sa soif de perfectionnement. Il intègre alors un volet artistique qui vient agréer ses créations et nourrir ses ambitions de devenir toujours meilleur en ayant conscience que ce sont les yeux qui donnent à la bouche l'envie de dévorer le produit qu'elle appréciera. Puis, lui est venue l'idée de donner un peu de ce qu'il a reçu en devenant formateur en Génie culinaire au Lycée Hôtelier JEANNE De France de 2014 à 2017 avant de relever le défi de représenter la France au Championnat du Monde de Pâtisserie, Chocolaterie, Glaceries de Milan

édition 2017. C'est à ce moment-là qu'il prend goût pour la compétition et, surtout, pour la mise en avant du savoir-faire français à l'échelle mondiale. Pari réussi quand en 2021, il devient le champion du monde de Tiramisu en Italie, puis une 3^{ème} place au championnat du monde de Pâtisserie à Abu Dhabi en 2022.

En 2023 il devient Champion du monde de pâtisserie chocolaterie et glaceries.

Après avoir exercé pendant des années en tant que chef exécutif au sein de groupes renommés, le chef BARINA se consacre désormais au développement de ses marques "Zuccherò" et "Signature", qui proposent une gamme de produits sur mesure, délicats et raffinés. Enfin, le Chef BARINA propose des séances de formation à des restaurateurs, particuliers et surtout des jeunes en difficulté pour les aider à développer leur potentiel et nourrir en eux la passion de la Pâtisserie.



© Nicolas Rodet

LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

LES CANDIDATS

Le championnat de France de Tiramisu est ouvert à toute **personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche** (chef, chef pâtissier, cuisinier, pâtissier, second, commis, professeur de lycée ou d'école hôtelière...) **exerçant dans un établissement de restauration commerciale ou collective** situé en France métropolitaine.

LE CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS :

24/02/2025 > Date limite de dépôt des dossiers

07/03/2025 > Annonce des finalistes

02/04/2025 > Finale

SUJET DU CONCOURS

CHAQUE CANDIDAT DEVRA RÉALISER 2 TIRAMISUS :

Tiramisu Classique

Tiramisu traditionnel exclusivement à base de Mascarpone, œufs, sucre, biscuit cuillère, cacao et café

Présenter le tiramisu en format de 20cm de diamètre
(ou carré 20x20), dans lequel 3 parts auront été découpées pour permettre la dégustation.

Tiramisu Innovant

Tiramisu inventif libre, comportant au moins une base cuite et une crème

À présenter en 3 portions individuelles (verrines ou assiettes) comprises entre 90 et 110g.





LA SÉLECTION DES FINALISTES ÉDITION 2025

Chaque candidat devra constituer un dossier d'inscription.

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites, les fiches techniques doivent être précises et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition, 300dpi minimum).

Les fiches de recette, fiches techniques et photos doivent être anonymes, ne comporter aucun nom ou signe distinctif qui permette de reconnaître le candidat ou l'établissement dans lequel il travaille.

Le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 24/02/2025.

La sélection des finalistes se fera sur appréciation par le Président des dossiers d'inscription de façon anonyme.

Il évaluera les dossiers d'après les critères de notation ci-dessous :

CRITÈRES DE NOTATION :

Fiche recette et fiche ingrédients	20 pts
Originalité (pour le Tiramisu Innovant)	15 pts
Esthétique des tiramisus	20 pts
Qualité des photos	15 pts
Qualité globale apportée au dossier	10 pts

Soit un total de 80 points

LA FINALE À PARIS



L'épreuve finale se déroulera le **02 avril 2025 au salon du Parizza à Paris.**

Le jour de la finale, les candidats devront réaliser les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur.

L'ordre de passage des candidats sera déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 3h pour réaliser les deux tiramisus.

2h > Envoi du tiramisu innovant

3h > Envoi du tiramisu traditionnel

Les résultats seront dévoilés et les lauréats récompensés le jour même.

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 édition, presse et internet. Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmées.

TENUE

Il est demandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier et couvre-chef.

MATÉRIEL

Les candidats devront prévoir tout le matériel qu'ils jugeront nécessaire à la réalisation de leur tiramisu. Les petits équipements (cul de poule, balance de cuisine, cuillères, chalumeau, spatules, louches, moules, couteaux etc.), les équipements de présentation (assiette, plat etc.) ainsi que tous les accessoires non obligatoires (serviettes, boisson etc.) ne seront **pas fournis** et devront être apportés par le candidat.

Galbani Professionnelle fourni le matériel suivant sur les emplacements des finalistes : plan de travail, batteur électrique, cellule de refroidissement, réfrigérateur, congélateur ainsi que les fours.

NOTATION LORS DE LA FINALE

Chaque catégorie (Tiramisu classique et innovant) dispose de critères d'évaluation distincts. Chaque tiramisu est noté sur 100 points, pour un total de 200 points toutes réalisations confondues.

Tiramisu classique

Technique.....	20 pts
Goût.....	60 pts
Esthétique.....	20 pts

Tiramisu innovant

Technique.....	20 pts
Goût.....	50 pts
Esthétique.....	20 pts
Créativité et originalité.....	10 pts

PÉNALITÉS

* Poids non conforme au règlement : pénalité de 1 point par tranche de 5 grammes de dépassement ou de manque, à soustraire de la note finale globale de chaque juge.

* Retard sur la présentation du dessert : pénalité de 1 point par minute de retard, à soustraire de la note finale globale de chaque juge.

COMPOSITION DU JURY

Président

Nabil Barina, Champion du monde de tiramisu 2021 et champion du monde de pâtisserie 2023.

Le jury est ensuite composé de juges issus de la gastronomie.

Le Jury technique

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

Le Jury Dégustation

Les chefs du jury dégustation goûtent et notent les tiramisus des candidats après réalisation.

En cas d'égalité, la voix du Président du jury sera prépondérante.

LES MATIÈRES PREMIÈRES

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses plats exceptés les produits laitiers suivants qui seront fournis : Mascarpone Galbani Professionale, Crème Gastronomique Président Professionnel, Beurre Gastronomique Président Professionnel, Lait demi-écrémé et entier Lactel Professionnel.

- **Les produits devront être bruts**, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée excepté les pesées, sous peine de disqualification du candidat (ex : fruits confits,...)
- **Les produits surgelés sont interdits**
- Pas de colorant, pas de stabilisant, pas d'édulcorant, pas d'exhausteur de goût
- **Pas d'alternative végétale** aux produits laitiers

Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le jury technique. Si un candidat prévoit de la glace, le matériel n'est pas fourni il lui faudra donc apporter sa sorbetière/machine à glace.

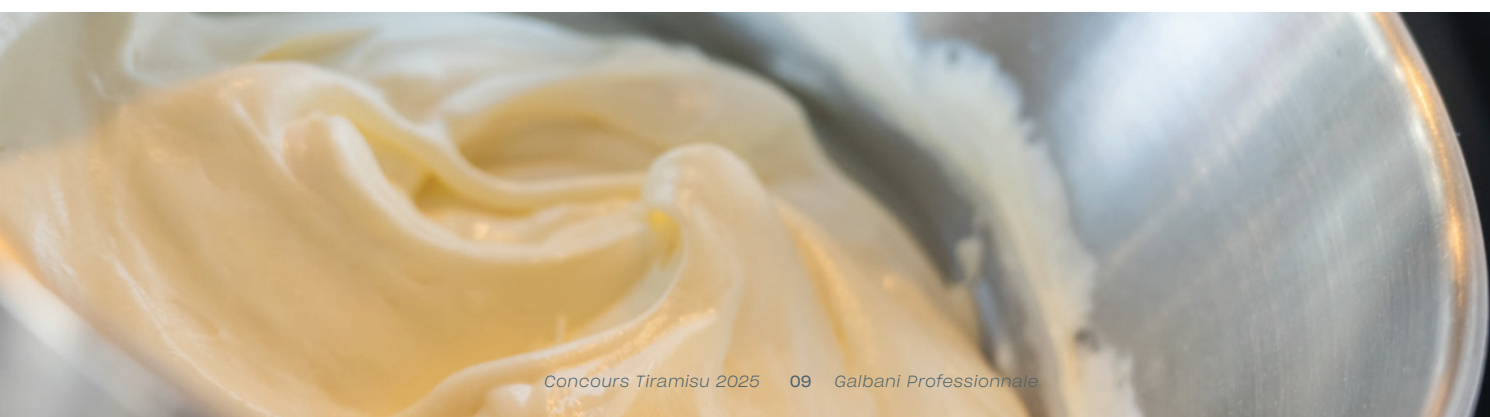
Un produit Galbani Professionale devra obligatoirement être utilisée dans vos 2 recettes :



Mascarpone Galbani Professionale

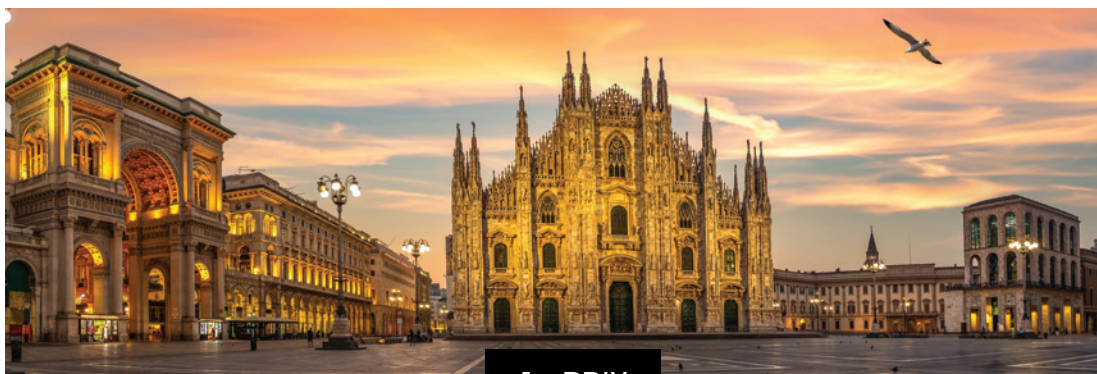
- Une texture lisse et crémeuse, facile à travailler
- Un foisonnement rapide et une tenue exceptionnelle de votre tiramisu
- Un goût de lait sucré/vanillé et une couleur ivoire

Fabriqué en Italie à partir de lait 100% italien, selon un procédé de fabrication unique



LES RÉCOMPENSES

Chaque finaliste recevra un trophée attestant de sa participation à la finale.



© Shutterstock

1^{er} PRIX

**1000€ DE PARTICIPATION
AU VOYAGE À MILAN POUR PARTICIPER
AUX CHAMPIONNATS DU MONDE**

Un coffret Gastronomie pour 2 personnes d'une valeur de 270€
Une dotation de produits Galbani d'une valeur de 100€
Une veste brodée Galbani Professionale
Un Trophée



© Shutterstock

2^e PRIX

**UN COFFRET SÉJOUR & WEEKEND
POUR 2 PERSONNES
D'UNE VALEUR DE 780€**

Une dotation de produits Galbani
d'une valeur de 100€
Une veste brodée Galbani Professionale
Un Trophée



© Shutterstock

3^e PRIX

**UN COFFRET SÉJOUR
& GASTRONOMIE
POUR 2 PERSONNES
D'UNE VALEUR DE 405€**

Une dotation de produits Galbani
d'une valeur de 100€
Une veste brodée Galbani Professionale
Un Trophée

MON INSCRIPTION

*L'inscription et le dépôt de mon dossier complet se font uniquement en ligne !
Comment faire ?*

— ÉTAPE 1 —

JE M'INSCRIS *en ligne*

Je me rends à l'adresse : <https://concours.galbani-professionale.fr/> pour m'inscrire.
Une fois inscrit je complète mon profil.

NB : Je reçois un mail me confirmant la création de mon espace.

— ÉTAPE 2 —

JE CRÉE MES RECETTES *et je complète mon dossier en ligne*

Tout le dossier d'inscription se réalise 100% en ligne et sera modifiable tant que je n'ai pas validé mon inscription définitive.

— ÉTAPE 3 —

JE VALIDE MON DOSSIER D'INSCRIPTION FINAL *en ligne*

Une fois que je suis satisfait de ma candidature, je peux valider définitivement mon dossier d'inscription au Concours Tiramisu.

NB : Vous recevrez un mail qui vous confirmera la réception de votre dossier. Il ne sera dès lors plus possible de modifier votre candidature.

Pour que votre candidature soit complète, tous les éléments ci-dessous doivent bien figurer dans votre dossier :

- Bulletin d'inscription
- CV et photo du candidat

Pour chaque tiramisu :

- Fiche recette
- Fiche ingrédients
- Photo du tiramisu

NB : Soignez vos photos. Elles sont importantes pour la sélection.
La taille des fichiers numériques ne doit pas dépasser 10 Mo.

Le comité d'organisation se tient à votre disposition. Pour toute demande, merci d'envoyer un mail à l'adresse suivante : contact@galbani-professionale.fr



Professionale

www.galbani-professionale.fr



galbaniprofessionalefr

G.L.F. - 15 rue de l'étang - ZA Les Placis
35230 Bourgbarré - Tel : 02 99 26 64 79
