



Salon du Chocolat & des Gourmandises en Bretagne 2014

FESTIVAL DES CROQUEMBOUCHES TROPHEE NATIONAL PIERRE CARON

parrainé par :
le Syndicat de la Pâtisserie, Chocolaterie & Confiserie du Morbihan

REGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Les publics concernés / Le lieu, les horaires

- ↳ Cette compétition est ouverte aux apprentis CAP / BEP / B/M et BTM et aux jeunes de moins de 26 ans.
- ↳ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes **samedi 8 novembre 2014**.

Art. 2 – Le déroulement

- ↳ **Les candidats devront être impérativement sur place le samedi 8 novembre à 12 heures.**
- ↳ **La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le samedi 8 novembre 2014 à 17 h 30.**
- ↳ **Le vainqueur se verra remettre le Trophée des Croquebouches**, prix qui sera remis en jeu chaque année lors du salon du Chocolat et des Gourmandises en Bretagne.
- ↳ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche pantalon noir et toque, le jour de la remise des prix à partir de 17 heures le samedi 8 novembre à 17 heures 30.
- ↳ Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer les pièces en présence du candidat le jour de la finale, celles-ci devront être suffisamment solides.
- ↳ En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place.

Art. 3 – Les caractéristiques de la pièce présentée et thème du concours

- ↳ La pièce artistique devra être présentée sur un socle de 60 cm de côté maximum ; la hauteur est libre.
- Le thème de la finale est "le croquebouches à Paris".**

Art. 4 – Les matières premières autorisées

- ↳ Les choux vides et le pastillage (non coloré) pourront être finis sur place, ainsi que la nougatine (maximum 3 kg, non détaillée). Nombre de choux libre.

Art. 5 – Sont interdits

- ↳ Les masses de sucre cuit à l'avance, les tiges et autres armatures non alimentaires.

Art. 6 – Durée de l'épreuve : 3 h 30

- ↳ Chaque candidat aura à sa disposition un box de travail équipé d'une table inox ; tout autre matériel (micro ondes, plaque à induction ...) devra être amené par le candidat.

Art. 7 – Les informations

- ↳ Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO, vice-président de Tradition Gourmande, au 06 79 25 70 10.

Art. 8 – Le Jury

- ↳ Président du Jury et du Salon: STEPHANE LEROUX MOF .
- ↳ Le Jury souverain dans ses décisions est composé de MOF (Bruno CORDIER, Stéphane GLACIER, , André ROSSET) et Sandrine HAUTIN-BAUMAN,

Art. 9 – Les critères de sélection

- ↳ **La composition est jugée et notée sur 60 points** : 10 points pour le soin, 20 points pour l'exécution et 30 points pour la valeur artistique et l'originalité.
- ↳ Le classement final est établi par le cumul des notes. En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par l'originalité de la composition.

Art. 10 – La remise des prix

- ↳ 1^{er} prix : un voyage VALEUR 1000€, un trophée et un diplôme
- ↳ 2^{ème} prix : un trophée, et diplômes ,un cheque de 300€
- ↳ 3^{ème} prix : un trophée, et diplômes ,un cheque de 200€

Art. 11 – Le droit à l'image

- ↳ Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.