



Salon du Chocolat & des Gourmandises en Bretagne

TROPHÉE ALAIN CHARTIER GLACE ET SCULPTURE Parrainé par la *CNGF, l'École des Desserts* et la *Fruitière du Val Evel*

REGLEMENT DU CONCOURS

Dans le cadre du Salon du Chocolat de Vannes, sera organisé un concours "Glace & Sculpture" sur glace au CHORUS Parc des Expositions de Vannes, le **dimanche 9 novembre 2014**. L'organisation générale en est confiée à Monsieur

Alain CHARTIER, MOF 2000 et Champion du Monde des desserts glacés 2003 et à Stéphane HENRIO, Chocolatier et vice président de Tradition Gourmande.

Les pièces présentées seront jugées d'après leur originalité, leur créativité, la netteté d'exécution et leurs qualités artistiques. Elles devront demeurer dans le cadre de la commercialisation et devront être transportables.

Art. 1 – Les Conditions de Participation

Ce concours est ouvert à tous les professionnels des métiers de bouche possédant au minimum un examen CAP / BEP dans un des domaines alimentaires.

Art. 2 – Les Inscriptions

Le nombre de participants étant limité, les inscriptions se feront dans l'ordre d'arrivée des dossiers, la date limite étant le 30 octobre 2014. Chaque candidat retenu sera informé par courrier de sa participation. Inscription auprès de : Stéphane Henrio parc Chorus 56000 Vannes 06 79 25 70 10

Art. 3 – Le Thème

Pour l'année 2013, le thème retenu sera "Paris"

Art. 4 – Les Réalisations

1. Réalisation de 6 verrines glacées (contenance entre 15 cl et 25 cl fournies par le candidat), à base des produits (réglementation selon le guide des appellations de la CNGF) ; les verrines devront être composées au minimum de deux préparations glacées à base de purée de fruits et de Perles de Saveur de la Fruitière du Val Evel. Deux des verrines seront pour la présentation sur la sculpture sur glace et les quatre autres pour le Jury de dégustation.
2. Réalisation en direct d'une sculpture sur glace à partir d'un bloc de glace (1 m de haut X 0.50 cm et 0.25 d'épaisseur) ; ce bloc de glace sera fourni par l'organisation. Cette sculpture sera obligatoire dans le thème et devra être colorée soit par des éléments apportés, soit par des inclusions, des coulés, etc... Cette démarche de recherche est souhaitée afin d'apporter une autre dimension aux sculptures sur glace.

L'organisation met à disposition, après réception de l'inscription, la possibilité de retirer à l'École des Desserts, 2 blocs de glace offerts afin de s'entraîner à cette épreuve.

Art. 5 – Les Horaires de sculpture

Préparation des postes et installation des blocs à 13 h 30 le samedi 10 novembre ; début du travail à 14 h et fin des sculptures à 17 h, comprenant le temps de présentation des 2 verrines. Des congélateurs seront à disposition pour présenter les verrines.

Art. 6 – Identification

Les candidats joindront aux pièces déposées, sous enveloppe fermée, l'indication précise de leur identité (nom, adresse en caractères d'imprimerie). Le Jury assignera à chaque dépôt un numéro d'ordre. Il sera seul à déterminer jusqu'à la fin du concours la liste de concordance et d'identité des concurrents et des numéros assignés.

Art. 7 – Le Matériel

Le candidat devra prévoir son petit matériel (tronçonneuse électrique, gouges, ciseaux ...) ; chaque candidat devra se munir d'une rallonge électrique afin de relier le matériel aux sources. Les conditions de sécurité devront être respectées ; ce non respect entraînera l'élimination par le Jury. L'organisation met à disposition un socle pour sculpter la glace, du froid négatif et un chariot pour lever les blocs de glace.

Art. 8 – Les critères de notation

50 % des points sur la sculpture sur glace (respect du thème, originalité, respect des horaires, maîtrise artistique) ; 50 % des points sur la dégustation (respect des consignes des composants, originalité des parfums, originalité des montages et textures, finition et décoration).

Art. 9 – Le droit à l'image

L'organisateur du salon du Chocolat se réserve le droit d'utiliser les photos et les images des œuvres réalisées, sans contrepartie ; elle offrira à chaque candidat un souvenir de l'épreuve.

Art. 10 – La remise des prix

La distribution des prix et récompenses aura lieu le dimanche 9 novembre 2014 au Salon du Chocolat de Vannes, à l'issue des épreuves vers 17 h 30. Chaque candidat recevra un diplôme

- € 1^{er} prix : 500 €, un trophée et un diplôme
- € 2^{ème} prix : 300 €, un trophée et un diplôme
- € 3^{ème} prix : 150 €, un trophée et un diplôme

Art. 11 – Les décisions du Jury : les décisions du Jury sont sans appel.

Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

