

Salon du Chocolat & des Gourmandises en Bretagne



CONCOURS L'ELITE Trophée Bruno Le Derf Parrainé par Thème 2014 « Paris »

RÈGLEMENT DU CONCOURS

Art. 1 – Le lieu, les horaires

Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes le **lundi 10 novembre 2014**.

Art. 2 – Objet du concours : Réaliser une pièce artistique entièrement chocolatée

- ↳ Dimension du socle : 60 X 60, hauteur 10 cm. Ce socle doit être noir et non comestible.
- ↳ La hauteur de la pièce artistique est libre.
- ↳ À amener sur place, déjà réalisée une pièce commerciale chocolat, deux sortes de bonbons (un praliné, une ganache), une barre chocolatée.

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

- ↳ La pièce artistique en chocolat pourra avoir 50 % de moulage dans la préparation.
- ↳ Tout doit être réalisé sur place.
- ↳ La sérigraphie pourra être réalisée sur place
- ↳ **Le vernis est interdit.**
- ↳ Chocolat plastique accepté mais non coloré, brut.
- ↳ Le beurre de cacao peut être déjà coloré.
- ↳ **Le thème est "PARIS"**

Art. 4 – Temps de travail

Le temps de travail pour réaliser l'ensemble est de 9 heures.

- ↳ Arrivée des participants à **7 h 00**.
- ↳ de 7h00 à 8h00 : Tirage au sort pour les places des box, installation sur vos emplacements, préparation de vos chocolats de dégustation et de votre barre chocolatée sur votre pièce commerciale
- ↳ à partir de 8 h 00 : démarrage de votre pièce artistique.
- ↳ fin des travaux à **17 h 00**.

Art. 5 – Notation : les candidats seront départagés selon les critères suivants :

1. Le respect du thème
2. La valeur artistique
3. La dégustation
4. Le travail fourni
5. La maîtrise
6. L'hygiène

Art. 6 – le matériel

- ↳ Chaque candidat sera installé dans un box de 3 mètres de profondeur et de 2 mètres de largeur ; dans ce box : 2 tables de 1.80 X 0.80
- ↳ À partager avec d'autres candidats : une étuve, un four, des réfrigérateurs.
- ↳ Le candidat doit néanmoins fournir ses matières premières et son petit matériel (pistolet, compresseur ...)
- ↳ **Machine automatique pour la cristallisation interdite.**
- ↳ Chaque candidat doit respecter son espace dans son box de travail.

Art. 7 – Pour les bonbons

À préparer dans votre laboratoire :

- ↳ 2 sortes de bonbons, 20 pièces de chaque : 10 de chaque sorte pour la présentation, 10 pour la dégustation
- ↳ au choix un praliné et un ganache, enrobage libre
- ↳ un moulé et un enrobé
- ↳ 10 barres chocolatées entre 30 et 50 g maximum au choix de chacun : 5 barres pour la présentation, 5 pour la dégustation
- ↳ **Le Jury appréciera l'originalité et le respect du goût et des saveurs.**

Art. 8 – Présentation (travail à réaliser entre 7 et 8 h dans votre box de travail)

- ↳ Préparer un présentoir sur le thème « PARIS », qui soit en harmonie avec votre pièce artistique. Cette pièce sera faite dans votre laboratoire.
- ↳ Ce présentoir aura les dimensions suivantes : 40 X 40, hauteur 40 ; il servira à poser vos deux sortes de bonbons et la barre chocolatée.

Art. 9 – Critères de sélection

- ↳ Chaque premier des concours de la Cabosse Pro des salons du Chocolat (Amiens, Metz, Saint-Etienne, Clermont-Ferrand, Roanne) pourront se qualifier directement pour le concours L'ELITE Bruno Le Derf.
- ↳ Une sélection sur dossiers retiendra les candidats. Les dossiers seront constitués d'un CV, de 3 photos de pièces et d'un chèque de caution.

Art. 10 – Indemnisation des candidats

- ↳ Sandwiches et boissons seront servis sur place durant l'épreuve.

Art. 11 – Informations pratiques

- ↳ L'épreuve se déroulera pendant le Salon du Chocolat et des Gourmandises de Vannes, et sera répartie sur la journée.
- ↳ Un badge d'accès personnalisé sera fourni à chaque candidat, ainsi que des invitations pour ses proches.
- ↳ Tous les candidats doivent être présents pour la remise des prix qui aura lieu le lundi 10 novembre 2014 à 17 h 30 sur le podium.
- ↳ 1^{er} Prix : 2 500 €
- ↳ 2^{ème} Prix : 800 €
- ↳ 3^{ème} Prix : 500 €
- ↳ Prix Spécial Jury :

Art. 12 – Composition du Jury

Bruno Le Derf - Président du Trophée, Stéphane Le Roux, Pierre Mirgalet, André Rosset, Laurent Le Daniel, Thierry Bamas.

Art. 13 – Renseignements et inscriptions :

Informations et renseignements disponibles auprès de Stéphane HENRIO

☎ 0679 25 70 10 / 0297 46 41 41

stephane.henrio@gl-events.com



[Stéphane HENRIO](#)



[salon du chocolat & des gourmandises officiel](#)