



# CHOCOLAT & TALENTS

SALON GOURMAND · ROUEN PARC EXPO · 10-11-12 NOVEMBRE 2017

## RÈGLEMENT DU CONCOURS CHOCOLAT & TALENTS **MOINS DE 25 ANS**

Le Salon gourmand de Rouen organise dans son Univers chocolat un concours ouvert aux professionnels et apprentis de moins de 25 ans. Cette manifestation a pour objectif de promouvoir le travail du chocolat, à travers quatre dimensions : imagination, esthétisme, savoir-faire et goût.

### **ART. 1 : LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉPREUVE**

Le candidat réalise **une pièce artistique sur le thème « L'univers de Tim Burton »** et **25 bonbons**.

#### Caractéristiques de la pièce :

- La pièce est réalisée en chocolat et ses dérivés (poudre de cacao, beurre de cacao, chocolat à modeler, gruée...)
- Tous les éléments de la pièce doivent être réalisés sur place
- Le socle (non alimentaire) ne dépasse pas les 50 cm de côté
- Aucun renfort autre qu'en chocolat n'est autorisé
- La pièce sert à présenter 10 bonbons (les 15 bonbons restants sont destinés à la dégustation).

#### Caractéristiques des bonbons :

- Les bonbons sont composés de 30% de produits chocolatés minimum
- La fiche recette détaillée est fournie par le candidat.

#### Peuvent être apportés :

- Les beurres de cacao colorés
- Les chocolats à modeler colorés
- Les appareils à pistolet.

#### Le matériel à disposition :

Par candidat :

- 1 table inox 1800 x 700
- 1 échelle 400 x 600

Sur l'espace concours :

- 2 fours ventilés
- 2 plonges
- 2 réfrigérateurs 400 x 600
- 1 congélateur 400 x 600
- 1 compresseur avec espace de pulvérisation
- 1 robot-coupe®
- 1 four à micro-ondes

## ART. 2 : LE LIEU, LA DATE, LES HORAIRES, LA DURÉE

Le concours se déroule au Parc des Expositions de Rouen, samedi 11 novembre 2017.  
Début de l'épreuve à 9 h (installation possible dès 8 h avec l'aide d'un accompagnant).  
Fin de l'épreuve à 19 h.  
Sa durée est de 10 heures.

## ART. 3 : LE DÉROULEMENT

Les candidats réalisent leur pièce et leurs bonbons devant le public.  
La présentation se fait à 19 h.

Une tenue professionnelle composée d'une veste blanche et d'un pantalon noir est obligatoire durant l'épreuve et la présentation. La toque est fournie.  
Une veste est offerte pour la remise des prix.

Les pièces peuvent être récupérées uniquement à partir du dimanche 12 novembre à 19 h.

## ART. 4 : L'INSCRIPTION

Les candidats s'inscrivent en renvoyant le bulletin ci-joint et un chèque de caution de 50 € à l'ordre de INBP, restitué au moment de l'installation ou en cas de force majeure prouvée.

Le dépôt des candidatures est limité au vendredi 20 octobre 2017 (le cachet de la poste faisant foi).  
Le droit d'inscription est gratuit.

## ART. 5 : LES CRITÈRES DE NOTATION

- Travail sur le salon : 20 points
- Respect du thème : 20 points
- Dégustation des bonbons : 30 points
- Créativité et originalité de la réalisation : 50 points

## ART. 6 : LES PRIX INBP

La remise des prix est prévue dimanche 12 novembre 2017, en début d'après-midi (horaires à préciser), au Salon gourmand, Parc des Expositions de Rouen.

### 1<sup>er</sup> prix :

1 coupe CHOCOLAT & TALENTS, 1 stage INBP de 3 jours (à choisir sur le catalogue 2018), 10 kg de chocolat

### 2<sup>ème</sup> prix :

1 plaque CHOCOLAT & TALENTS, 20 kg de chocolat

### 3<sup>ème</sup> prix :

1 plaque CHOCOLAT & TALENTS, 10 kg de chocolat

## ART. 7 : LE DROIT À L'IMAGE

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs peuvent être utilisées librement et sans frais par l'organisation, sur tout support (presse papier, Internet, réseaux sociaux...), dans le but de promouvoir le concours et le salon.



## CONTACT & RENSEIGNEMENTS



**Sébastien ODET** - Responsable métiers INBP  
Tél. : 06 21 92 16 14 / Email : s.odet@inbp.com