



14, 15 et 16 novembre 2014 • Espace Expo de Marmande

7^e Salon
du Chocolat

TROPHÉE CHOCOLAT 2014

DU KIWANIS CLUB DE MARMANDE

*Patronné par Philippe URRACA (MOF) et en présence de
Serge COUZIGOU (de l'Académie française du Chocolat et de la Confiserie).*

Règlement du Concours

Art.1 : le public concerné ; le lieu ; les dates.

Cette compétition de haut niveau est ouverte aux apprentis et aux jeunes en formation de CAP, BEP, mention complémentaire, bac pro et BTM. Seules les réalisations à titre individuel sont acceptées.

Le concours se tiendra au parc des expositions de Marmande (Lot-et-Garonne), avenue François Mitterrand, les 14, 15 et 16 novembre 2014 lors du 7^{ème} Salon du Chocolat organisé par le Kiwanis Club de Marmande.

Art .2 : le déroulement.

Le dépôt des pièces se fera le vendredi 14 novembre de 10h00 à 19h00 et le samedi 15 novembre de 10h00 à 12h00.

LES PIÈCES DEVRONT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT SUR PLACE LE SAMEDI 15 NOVEMBRE POUR 12H00, HEURE DE DÉBUT DU CONCOURS.

LA PRÉSENCE DES CANDIDATS EST OBLIGATOIRE LORS DE LA REMISE DES PRIX LE SAMEDI 15 NOVEMBRE 2014 A 17H00.

Il est demandé aux participants de se présenter en tenue professionnelle sur le podium, sous peine de ne pas être admis à la remise des prix.

Les pièces pourront être reprises le dimanche 16 novembre après 18h00 ou le lundi 17 novembre.

Art.3 : thème du concours et caractéristique de la pièce.

Le thème de cette première édition est : « **Us et Coutumes d'Aquitaine** »
et comportera deux catégories.

- catégorie CAP, BEP, MENTION COMPLÉMENTAIRE ET BAC PRO 1^{ère} ET 2^{ème} ANNÉE :

La pièce artistique devra être présentée sur un socle de 40 cm de côté et 10 cm de haut maximum. (Ce socle pourra être en bois, plastique, polystyrène ou toute autre matière).

La pièce ne devra pas dépasser 60 cm de haut, socle compris, et devra servir à présenter 20 bonbons moulés à base de ganache de noisette, produit phare du Lot et Garonne.

20 bonbons seront réservés pour la dégustation du jury.

- catégorie BAC PRO 3^{ème} et BTM :

La pièce artistique devra être présentée sur un socle de 50 cm de côté et 10 cm de haut maximum. (Ce socle pourra être en bois, plastique, polystyrène ou toute autre matière).

La pièce ne devra pas dépasser 80 cm de haut, socle compris, et devra servir à présenter 20 bonbons moulés bicouches dont une couche à base de noisette, produit dont le Lot et Garonne est le premier producteur français.

20 bonbons seront réservés à la dégustation du jury.

Art.4 : les matières premières autorisées.

Ne sont autorisés que le chocolat et les produits dérivés du cacao. L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de supports et de décoration est strictement interdit, y compris les vernis.

Les pièces qui comporteront des éléments non autorisés seront éliminées.

Art.5 : le jury.

Le président du jury sera un Meilleur Ouvrier de France accompagné de personnes compétentes en matière de gastronomie et de professionnels du chocolat.

Art.6 : les critères de sélections.

La composition est jugée et notée sur 40 points.

10 points pour le soin

10 points pour l'exécution

10 points pour la valeur artistique

10 points pour la dégustation

Art.7 : la remise des prix.

Chacune des deux catégories sera dotée de 4 prix :

- 1^{er} prix : trophée + diplôme + récompense

- 2^{ème} prix : trophée + diplôme + récompense

- 3^{ème} prix : trophée + diplôme + récompense

- Prix de Dégustation (bonbons) : diplôme + récompense

Tous les participants de chaque catégorie seront récompensés.

Art.8 : les informations.

Informations et renseignements disponibles auprès de :

M. Hubert CAILLE au 05 53 64 15 79 ou par mail hubert.caille21@orange.fr

M. Pierre KUMURDJIAN au 05 53 84 48 20 ou par mail pierre.kumurdjian@wanadoo.fr

INSCRIPTION AVEC UN CHÈQUE DE 30 EUROS QUI VOUS SERA RENDU LORS DU DÉPÔT DE LA PIÈCE.

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION, LE TROPHÉE SERA LIMITÉ A 12 ŒUVRES.

