



Chocolat et Gourmandises Le Salon de Metz

Du 9 au 12 février 2017 au Centre Foires et Congrès de Metz Métropole

La Cabosse Roger JUNG Professionnelle

Date du Concours : 10 Février 2017

Parrainé par Cacao Barry

REGLEMENT DU CONCOURS

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

Cette compétition de haut niveau est ouverte aux professionnels.

Le concours se tiendra au Centre Foires et Congrès de Metz Métropole **les 9, 10, 11 et 12 février 2017**.

Art. 2 – Le déroulement

↳ Les pièces devront être impérativement sur place le mercredi 8 février avant 18 heures.

↳ La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le vendredi 10 février à 16 h 30.

↳ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, **veste blanche pantalon noir** et toque, le jour de la remise des prix à partir de 16 h 30 le vendredi 10 février.

↳ **Les pièces peuvent être achevées le jour de l'exposition.**

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.

↳ Les pièces devront être reprises le dimanche 12 Février après 18 heures impérativement.

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

Le non-respect des consignes entraîne une pénalité décidée par le Jury.

La pièce artistique devra être présentée sur un socle non alimentaire de 15 cm maximum de hauteur, la hauteur de la pièce est libre. Les colorants sont autorisés en décoration **mais pas dans les masses. Le thème du concours est « LES COMEDIES MUSICALES »**

Art. 4 – Les matières premières autorisées

Exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao.

L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et de décorations sont strictement interdit (y compris les vernis). Les pièces seront sondées par le Jury, celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

Art. 5 – Les informations

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

Art. 6 – Le Jury

Le jury est composé de chefs connus et reconnus dans leurs professions et il est souverain dans ses décisions.

Art. 7 – Les critères de sélection

La composition est jugée et notée sur 60 points :

↳ 20 pour le soin, 20 pour l'exécution et 20 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. 8 – La remise des prix

Dans chaque catégorie, un trophée, un diplôme et une dotation récompenseront les 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème}.

Le 1^{er} sera qualifié pour le **World Chocolate Barry** et remportera un stage à l'école Barry, plus la qualification pour le trophée Bruno Le Derf MOF chocolatier du 10 au 12 novembre 2017 à Vannes.

Art. 9 – 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, dans le but de promouvoir les concours et le Salon Chocolat & Gourmandises dans la presse.