

Chocolat et Gourmandises de Metz

(6 février au 9 février 2020 au Centre Foires et Congrès de Metz)



La Cabosse Roger JUNG Professionnelle

Date du Concours : jeudi 6 Février au 9 février 2020

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 dans le cadre de Chocolat & Gourmandises Le salon de Metz, **du 6 au 9 février 2020**.

Art. 2 – Le déroulement

↳ Les pièces devront être impérativement sur place le mercredi 5 février 2020 avant 18 heures.

↳ La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le vendredi 7 février à 16 h 30.

↳ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche pantalon noir, le jour de la remise des prix à partir de 16 heures 30 le vendredi 7 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 9 février après 19 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, et maximum 80 cm, de côté de la pièce est libre. **Le thème de la finale est « les carnivals du monde »**

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 interdits (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**, Responsable concours & animation du salon et 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}.

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 du Chocolat dans la presse.