



Salon du Chocolat & des Gourmandises du Grand Est DU 6 AU 9 Février 2020

PRIX AMATEUR GATEAU CHOCOLAT THEME ST VALENTIN



REGLEMENT DU CONCOURS

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

Cette compétition est ouverte **AUX AMATEURS**, à tout public, femmes, hommes, amateurs uniquement **à partir de 18 ans**. Le concours se tiendra au Parc des Expositions de Metz Métropole, **du jeudi 6 au 9 février 2020**. Les concurrents devront préparer : une création de 8 petits gâteaux ou tartelettes individuels, avec obligation d'avoir dans les gâteaux du caramel, du chocolat Zodio, des fruits frais, ou mixés, assemblés suivant votre inspiration, décor de chaque petits gâteaux sur le thème la St valentin.

Art. 2 – Le déroulement

- ↳ **Les personnes devront impérativement être sur place le jour du concours à 12 heures.**
- ↳ La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le dimanche 9 FEVRIER 2020 à 16 h 30.
- ↳ **IMPERATIF** : Les candidats doivent être présent le jour de la remise des prix.

Pour les inscriptions : auprès du magasin Zodio a Metz PAR MR PIERRE SCHAEFFER
Ou Mr HENRIO Stéphane

Art. 3 – La présentation

- ↳ prévoir 8 petits gâteaux identiques 4 pour la dégustation, 4 pour la présentation, libre à chaque candidat de réaliser sa tarte ou gâteau, au chocolat qui désire suivant son inspiration.
- ↳ Utiliser obligatoirement du chocolat de couverture de la gamme ZODIO, couverture : noir, vous trouverez le produit dans le magasin ZODIO de METZ centre commercial waves 57685 AUGNY téléphone : 0387620421.

Art. 4 – Les matières premières et organisation sur place

Les pâtisseries devront être obligatoirement réalisées sur place. Vous aurez à votre disposition :

1 box de travail chacun de 2m sur 3m. Comme matériel : une chambre de congélation,
1 réfrigérateur, 1 four ventilé, 1 plaque de cuisson à induction. 1 casserole, 1 cul de poule,
pour le reste du matériel à vous de le prévoir.

Vous aurez à votre disposition les matières premières : jaune d'œuf, blanc d'œuf, farine, sucre, gélatine. Ainsi que du chocolat : Noir (zodio), le reste des ingrédients à vous de les apporter

Vous pouvez au préalable réaliser vos biscuits cuits, ou vos pâtes ex... (pâte feuilletée, ou pâte sucrée, ou autres suivant votre inspiration) ainsi que vos glaçages. Mais pas les décors finis.

Pour les autres produits vous devez les prévoir individuellement suivant votre recette. Vous devez vous fournir de tout votre petit matériel. Toutes les matières premières sont tolérées.

Vous devez faire l'ensemble du travail sur place, vous avez 4h pour réaliser vos fabrications.

Art. 5 – Les informations

Informations et renseignements disponibles auprès de : pierre schaeffer : chef d'atelier cuisine chez ZODIO téléphone 03 87 62 04 21, par mail : pierre.schaeffer@zodio.fr

Stéphane HENRIO, chocolatier organisateur du salon et vice-président de Tradition Gourmande, au 0679 25 70 10.

Art. 6 – Le Jury

Président du Jury et du Salon : **Serge GRANGER MOF CHOCOLATIER**. Le Jury est composé de grands professionnels. Il est souverain dans ses décisions.

Art. 7 – Les critères de sélection

La composition est jugée et notée sur 100 points : 20 pour la présentation, 50 pour la dégustation, 20 pour la pâte, 10 pour la texture . Le classement final est établi par le cumul des notes. En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par la note de dégustation.

Art. 8 – La remise des prix

Un trophée et un diplôme seront remis. Plus des cadeaux de chez Zodio

1^{er} prix : 1 corbeille de cadeaux d'une valeur de 300€ offert par METRO Metz, plus des lots de chez ZODIO

2eme prix : une corbeille de cadeaux d'une valeur de 200€ offert par METRO Metz, PLUS DES LOTS DE CHEZ ZODIO

3eme prix : une corbeille de cadeau d'une valeur de 100€ offert par METRO METZ, PLUS DES LOTS DE CHEZ ZODIO

Art. 10 – 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, afin de pouvoir les utiliser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.

BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par mail à : pierre schaeffer

Mail : pierre.schaeffer@zodio.fr

TEL 0387620421

stephane.henrio@gmail.com

Tél. : 06 79 25 70 10

NOM..... Prénom.....

Âge..... Sexe.....

Adresse.....

Mail..... Tél.....

Profession.....