



# Chocolat & Gourmandises De Bretagne 2017



**TROPHEE BRUNO LE DERF**  
**Parrainé par la Manufacture CLUIZEL**  
**Thème 2017 « Far West »**

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

### **Art. 1 – Le lieu, les horaires**

- ↯ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes  
**Le vendredi 10 novembre.**

### **Art. 2 – Objet du concours : Réaliser une pièce artistique entièrement chocolatée**

- ↯ **Dimension du socle : 50cm X 50cm, hauteur 10 cm. Ce socle sera noir et non comestible, Il vous sera fourni par l'organisation.** La hauteur de la pièce artistique est libre.
- ↯ **À réaliser entièrement sur place,** les bouchées du jour.
- ↯ **À amener sur place,** déjà réalisés dans votre laboratoire, un présentoir en chocolat du même thème, les deux sortes de bonbons chocolat.

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

- ↯ La pièce artistique en chocolat pourra avoir 50 % de moulage dans la préparation.
- ↯ Tout doit être réalisé sur place.
- ↯ La sérigraphie pourra être réalisée sur place.
- ↯ **Le vernis est interdit.**
- ↯ Chocolat plastique accepté mais non coloré, brut.
- ↯ Le beurre de cacao peut être amené déjà coloré.
- ↯ **Le thème est "Far West"**

### **Art. 4 – Temps de travail**

Le temps de travail pour réaliser l'ensemble est de 9 heures.

- ↯ **6h 00** : arrivé des candidats et tirage au sort du box de travail.
- ↯ **6h15 à 7h45** : Installation sur votre box de travail, présentation de vos bonbons de chocolats sur votre présentoir.
- ↯ **8 h 00** : départ du concours
- ↯ **11h30** : Dégustation des 2 bonbons de chocolat
- ↯ **15h** : Dégustation de la bouchées du jour
- ↯ **17 h 00** : fin du travail, le box devra être propre et ranger, tous votre matériel sera vider du box après 17h

### **Art. 5 – Notation** : les candidats seront départagés selon les critères suivants :

1. Le respect du thème
2. La valeur artistique
3. La dégustation
4. Le travail fourni
5. La maîtrise
6. L'hygiène

### **Art. 6 – le matériel**

- ↯ Chaque candidat sera installé dans un box de 3 mètres de profondeur et de 2 mètres de largeur ; dans ce box : 2 tables de 1.80 X 0.80
- ↯ À partager avec d'autres candidats : une étuve, un four, des réfrigérateurs.
- ↯ Le candidat doit apporter toutes ses matières premières et son petit matériel (pistolet, compresseur ...) pour réaliser l'ensemble du concours
- ↯ Chaque candidat doit respecter son espace dans son box de travail.

**1 tempéreuse automatique pour 3 candidats** seront mise à votre disposition par la société LOGRAM, merci à eux : **Avec de la couverture noir ELIANZA NOIR 55% tempéré pour la réalisation de votre pièce artistique uniquement.**

**Art. 7 – Présentation (travail à réaliser entre 6h15 et 7h45 dans votre box)**

- ↪ Installer votre présentoir sur le thème « Far west », qui sera en harmonie avec votre pièce artistique. Ce présentoir sera entièrement réalisé dans votre laboratoire. Les derniers collages pourront être faits sur place si vous le désirez, entre 6h15 et 7h45. Vous ne toucherez pas à ce présentoir durant la journée, hormis pour y poser vos bouchées du jour de présentations.
- ↪ Ce présentoir aura les dimensions maximum suivantes : 40cm X 40cm, Hauteur libre, il servira à présenter vos deux sortes de bonbons et la bouchée. **Un socle noir de 40cm x 40cm Hauteur 10cm vous sera fourni par l'organisation.**

**Art. 8 – Pour les produits de dégustations**

**A préparer dans votre laboratoire:**

- ↪ 2 sortes de bonbons, 20 pièces de chaque : 10 de chaque sorte pour la présentation, 10 pour la dégustation.

↪ **Un bonbon enrobé couverture noire YZAO 70%(réf 20094), sur base de praliné Amandes Noisettes Saveur 60% (réf 21020)**

L'enrobage se fera avec la couverture noire YZAO 70%

Notes gustatives : Attaque : chocolat chaud de caramel

Cœur : notes de cacao grillé biscuit et vanille

Allonge : notes de cacao acidulé et fruité

Base pour l'intérieur Praliné Saveur: Un goût corsé de fruits secs grillés

↪ **Un bonbon moulé intérieur libre avec 2 textures différentes(dont une ganache), le chocolat de moulage sera la couverture Mangaro lait 50%(réf 201501) .**

Notes gustatives : Attaque : notes de caramel et fruits exotiques

Cœur : notes de pain d'épices et miel

Allonge : raisins

**A réaliser entièrement sur place:**

- ↪ **12 Bouchées du jour (entre 25 et 40g pièce), 6 pour la présentation et 6 pour la dégustation. Cette bouchée sera de texture libre mais devra être composé de couverture noire EL Jardin 69%(réf20583) et de soufflétine(réf21820).**

Notes gustatives : Attaque : notes de tabac blond, de caramel

Cœur : notes poivrées, grillées, boisées

Allonge : notes de réglisse, légèrement mentholée

**Le Jury appréciera l'originalité et le respect du goût et des saveurs.**

**PACKAGE ENVOYE par la Manufacture CLUIZEL A CHAQUE CANDIDAT (À envoyer jusqu'à max : fin-septembre)**

	<b>QTE</b>
MINIGRAMMES YZAO 70%	3 KG
MINIGRAMMES MANGARO LAIT	3 KG
MINIGRAMMES EL JARDIN	3 KG
SOUFFLETINE	2.5 KG
PRALINE AM/NOISTETTES SAVEUR	2.5 KG

il n'y aura pas d'autre envois gratuit, ensuite par notre partenaire, c'est à chaque candidat de prendre ses dispositions pour la fabrication des produits à faire dans son laboratoire et ceux à faire sur place lors du concours.

**Art. 9 – Critères de sélection**

- ↪ Chaque premier des concours de la Cabosse Pro des salons du Chocolat (Metz, Amiens, Clermont-Ferrand, Strasbourg, Toulouse, Vannes) pourront se qualifier directement pour le concours Trophée Bruno Le Derf.

- ↪ Une sélection sur dossier retiendra les candidats. Les dossiers seront constitués d'un CV, de 3 photos de pièces et d'un chèque de caution de 200€.

**Art. 10 – Indemnisation des candidats**

- ↪ Sandwiches et boissons seront servis sur place durant l'épreuve.

### **Art. 11 – Informations pratiques**

- ↳ L'épreuve se déroulera pendant le Salon du Chocolat et des Gourmandises de Vannes, et sera répartie sur la journée.
- ↳ Un badge d'accès personnalisé sera fourni à chaque candidat, ainsi que des invitations pour ses proches.
- ↳ Tous les candidats doivent être présents pour la remise des prix qui aura lieu le vendredi 10 novembre 2017 à partir de 17h30 ~18h.
- ↳ 1<sup>er</sup> Prix : 2 200 €
- ↳ 2<sup>ème</sup> Prix : 800 €
- ↳ 3<sup>ème</sup> Prix : 400 €

### **Art. 12 – Composition du Jury**

**Bruno Le Derf MOF Chocolatier –Confiseur Président du Trophée.**

**Le jury sera composé de Meilleurs Ouvriers Frances et de chocolatiers reconnus dans la profession.**

### **Art. 13 – Renseignements et inscriptions :**

Lors du concours une veste Bragard modèle « Benton » sera donnée à chaque candidat, lors de votre inscription veuillez impérativement donner votre taille. Cette veste sera portée obligatoirement pour les candidats durant toute la période du concours, ainsi qu'un Tablier et Toque Manufacture Cluizel.

La veste, le tablier et la toque vous seront remis le matin lors du tirage au sort.

**Merci de fournir une photo de vous en HD pour diffusion sur écran.**

**Les inscriptions du concours seront à faire auprès de Stéphane HENRIO, organisateur et créateur du salon, Vice-président de Tradition Gourmande, cette dernière ne sera valider qu'à la réception de votre chèque de caution.**

☎ 06 79 25 70 10 / 0297 46 41 41  
[stephane.henrio@gl-events.com](mailto:stephane.henrio@gl-events.com)



[Stéphane HENRIO](#)



[Salon du chocolat & des gourmandises officiel](#)

**Après la validation de votre inscription, pour toutes autres questions ou renseignements concernant le concours et son règlement, la seule personne à contacter sera Bruno Le Derf**

**☎ 06 85 65 79 39**

**[atelier-bruno-le-derf@orange.fr](mailto:atelier-bruno-le-derf@orange.fr)**



Bruno Le Derf

Les organisateurs déclinent toutes responsabilités en cas de non respect de cette mention auprès des services de contrôles

**Le fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.**