



# Chocolat & Gourmandises De Bretagne 2020 le salon de Vannes



**CONCOURS DE LA MEILLEURE PATE A TARTINER –  
CAMEL AU BEURRE SALE DE BRETAGNE**



**Article 1** – Départements concernés : Côte d'Armor, Finistère, île et Vilaine, Morbihan.

**Article 2** – Le Salon du Chocolat et des Gourmandises de Bretagne organise, dans le cadre du salon, le concours de la Meilleure pâte à tartiner, caramel au beurre salé de Bretagne.

**Article 3** – Le jury délibérera le 8 Novembre 2020 à partir de 11 heures.

**Article 4** – Ce concours est ouvert aux artisans pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, et boulangers aux codes APE suivant : 10.712, 10822, 10.71D, et leurs ayants droits des départements 22, 29, 35, 56. Il sera autorisé au maximum deux concurrents par entreprise, qui devra se référer à l'article 7 ci-dessous, pour l'envoi des produits.

**Article 5** – Les candidats devront s'inscrire avant le 1<sup>er</sup> Novembre 2020 au bureau de **Stéphane Henrio – Parc Chorus – 8 Rue Daniel Gilard 56 000 VANNES. Tél. : 06.79.25.70.10. Mail : stephane.henrio@gl-events.com**

**Article 6** – Le droit d'inscription est fixé à **40 euros** par candidat. Ils devront s'en acquitter au plus tard le 1<sup>er</sup> Novembre 2020 par chèque bancaire libellé à l'ordre de « Chorus S.A ». Le chèque bancaire devra être joint au bulletin d'inscription.

**Article 7** – Les concurrents devront faire parvenir **6 pots de caramel au beurre salé** : 2 pour la dégustation, 2 pour le visuel, et 2 pour l'exposition lors du Salon du Chocolat de Vannes avec la possibilité d'y adjoindre vos cartes professionnelles qui seront déposées après notation. Le candidat devra fournir, sur papier neutre, la liste des ingrédients composant le produit. Cette liste des ingrédients sera jointe au produit.

**Article 8** – Les concurrents devront déposer ou faire parvenir leur produit par tous moyens à leur convenance, à l'adresse suivante : Salon du Chocolat et des Gourmandises – Stéphane Henrio – Parc Chorus – Parc des expositions de Vannes – 56 000 VANNES.

**Article 9** : Les concurrents joindront, à leur envoi, leur nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, nom commercial de l'entreprise pour les salariés et ayants droits de l'entreprise, placés sous enveloppe cachetée et sans signe extérieur. Un numéro sera attribué et l'identité des concurrents ne sera connue qu'à l'issue du concours. **Les produits doivent être présentés en emballage neutre sans étiquette.**

**Article 10** : Le jury sera constitué sous la responsabilité de Serge Granger, MOF Chocolatier-Confiseur. Il devra être majoritairement constitué de professionnels. Le jury sera composé de 10 à 12 personnes maximum reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Il examinera l'ensemble des produits des concurrents.

**Article 11** : Seul le 1<sup>er</sup> prix de la Meilleure Pâte à tartiner Caramel au beurre salé de Bretagne sera récompensé. Un seul prix sera remis.

**Article 12** : Le ou les jurys délibéreront sur les critères suivants :

**Critère n° 1 : Présentation esthétique : 10**

**Critère n° 2 : DEGUSTATION DU PRODUIT : 40**

**Article 13**: Si un candidat venait à terminer premier deux années consécutives, il ne pourrait concourir les deux années suivant son dernier succès.

**Article 14** : Il est bien entendu que la récompense attribuée à la suite du concours consacra la qualité des produits présentés, pour une année, et que les décisions du jury sont sans appel.

**Le nombre de lauréats ne dépassera pas 10% du nombre de concurrents.**

**Les lauréats devront, dans toute publicité, faire apparaître, avec indication du lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours et la place obtenue dans le palmarès. Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.**

#### **Article 16 : Les prix attribués**

Un trophée sera remis, chaque année, au concurrent qui sera arrivé le premier. Il sera attribué pour une année au lauréat du concours et remis en jeu lors du concours de l'année suivante.

Toute reproduction du trophée sur des documents commerciaux par l'un des lauréats devra être soumise à l'avis de l'organisateur. Cette autorisation fera l'objet d'une convention entre l'organisateur et le lauréat. Cette dernière sera remise aux lauréats lors de la remise des prix.

1<sup>er</sup> Prix : 1 Trophée, 1 Diplôme de la Meilleure pâte à tartiner Caramel au beurre salé de Bretagne et d'autres lots.

**Sur tous supports commerciaux, les lauréats devront faire obligatoirement apparaître le prix attribué et l'année du concours.**

**Dans le cas d'une transmission de l'entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des récompenses obtenues par le prédécesseur.**

**Article 17** : Les produits et objets du concours resteront la propriété des organisateurs.

**Article 18** : La remise du prix au lauréat se déroulera le 8 novembre 2020 à 15 heures au parc chorus de vanne pendant le salon du chocolat et des gourmandises. Les concurrents devront se présenter pour cette remise en tenue professionnelle.

#### **Article 19 – 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 diffuser dans la presse, dans le but de promouvoir les concours et le salon du Chocolat.

**Article 20** – Le gagnant s'engage à constituer un dossier à l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) pour commercialiser son titre et pour éviter tout problème de concurrence auprès de ses confrères. Il pourra ensuite faire la communication qu'il mérite pour mettre en avant son titre de « Meilleure pâte à tartiner caramel au beurre salé de Bretagne - » attribué au Salon du Chocolat de Vannes 2020.

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.**

