



Chocolat & Gourmandises De Bretagne 2020 le salon de Vannes



LA CABOSSE D'OR PROFESSIONNELS
Thème la faune et la flore
Parrainé par DECO RELIEF, TRADITION GOURMANDE

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

- ↳ Cette compétition de haut niveau est ouverte aux professionnels.
- ↳ Le concours se tiendra au Chorus Parc des Expositions de Vannes, **du 6 au 8 novembre 2020.**

Art. 2 – Le déroulement

- ↳ **Les pièces devront être impérativement sur place le jeudi 5 novembre 2020 avant 18 heures.**
- ↳ **La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le samedi 7 novembre 2020 à 16h 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.**
- ↳ **Les pièces peuvent être achevées le jour de l'exposition.** Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer les pièces en présence du candidat, celles-ci devront être suffisamment solides. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place.
- ↳ Les pièces pourront être reprises le **dimanche 8 novembre après 19 heures**

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. La hauteur de la pièce est libre. Les colorants sont autorisés en décoration. **Le thème est "la faune et la flore.**

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, organisateur et créateur du salon, vice-président de Tradition Gourmande au : 06 79 25 70 10.

Art. 6 – Le Jury

- ↳ Président du Jury : Jean-Christophe Jeanson MOF pâtissier 2018 et Jonathan Mougel MOF pâtissier 2018
- ↳ Le Jury est souverain dans ses décisions et est composé de MOFS.

Art. 7 – Les critères de sélection

- ↳ **La composition est jugée et notée sur 60 points** : 20 points pour le soin, 20 points pour le respect du thème et 20 points 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

- ↳ Un trophée et un diplôme récompenseront le 1er, 2ème et 3ème.
- ↳ 1er prix pour les professionnels : un trophée d'une valeur de 500€ et un voyage pour 2 personnes : valeur 1000€. et bien d'autres lots.

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

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.