



# Chocolat & Gourmandises de Bretagne du 6 au 8 novembre 2020



**PRIX de la MEILLEURE VIENNOISERIE à  
BASE DE CHOCOLAT RESERVE AUX  
JEUNES EN FORMATION  
VANNES 2020  
LE 6 NOVEMBRE  
PARRAINE PAR Les moulins Evelia Jugon  
les Lacs**

## JOUR du CONCOURS : Vendredi 6 NOVEMBRE 2020

### REGLEMENT DU CONCOURS

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

- ↳ Cette compétition est ouverte aux professionnels pâtisseries, boulangers, chocolatiers, restaurateurs, glaciers.en formation BP , BTM , BM, ET BAC PRO ,
- ↳ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes, **le Vendredi 6 novembre 2020.**
- ↳ Les concurrents devront préparer leurs viennoiseries à base de chocolat. **Impératif vous devez faire une fiche technique de votre produit.**

#### **Art. 2 – Le déroulement**

- ↳ **Les boulangers pâtisseries en formation devront impérativement être sur place le Vendredi 6 novembre 2020 entre 10 h et 12 heures pour déposer leurs viennoiseries à base de chocolat.**
- ↳ La présence des candidats est obligatoire lors de la remise des prix le **Vendredi 6 novembre 2020** à 17h .
- ↳ **IMPERATIF : Les candidats doivent être en tenue professionnelle, veste blanche, pantalon noir, le jour de la remise des prix.**

#### **Art. 3 – La présentation**

- ↳ **Nous vous demandons une Viennoiserie à base de chocolat faite maison impérativement, 6 viennoiseries pour la dégustation et 6 pour la présentation. Le poids de chaque viennoiserie ne devra pas dépasser 95 gramme cuit : soit en pâte à brioche ou pâte à croissant. Possibilité d'incorporer une autre masse en plus du chocolat dans la viennoiserie.**
- Toute viennoiserie dépassant le poids de 95 grammes cuit se verra automatiquement disqualifié.**

#### **Art. 4 – 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, Laurent LE BAGOUSSE, au 0611707002.

#### **Art. 5 – Le Jury**

- ↳ Président du concours Laurent LE BAGOUSSE champion du monde 2013, vice-champion d'Europe de la boulangerie, maître artisan 2015.president du jury ANTHONY AURY
- ↳ Sylvain HERVIAUX, Meilleur Ouvrier de France Boulanger
- ↳ Eric BLANCHOT président de la confédération de la boulangerie du Morbihan.
- ↳ Le Jury est composé de boulangers, pâtisseries et de grands professionnels : Jacques ANNONIER, MOF Boulanger ; Ludovic RICHARD, MOF Boulanger. Il est souverain dans ses décisions.

#### **Art. 6 – Les critères de sélection**

- ↳ **La composition est jugée et notée sur 100 points :**  
20 points pour la présentation - 60 points pour la dégustation et 20 points pour l'originalité.  
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. 7 – La remise des prix**

- ↳ 1<sup>er</sup> prix : un trophée et un diplôme, ainsi qu'un chèque de 100€ offert par notre partenaire
- ↳ 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> : un trophée et un diplôme + des lots offerts par nos partenaires

#### **Art. 8 – 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.

**Art. 9 –** 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 Viennoiserie à base de chocolat 2020 - Vannes » 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.**