



# Chocolat & Gourmandises De Bretagne 2020



**TROPHEE BRUNO LE DERF**  
**Parrainé par la Manufacture CLUIZEL**  
**Thème 2020 « La faune et la flore »**

**LE SAMEDI 7 NOVEMBRE 2020**

## RÈGLEMENT DU CONCOURS

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

↪ Le concours se tiendra au CHORUS Parc des Expositions de Vannes  
**Le samedi 7 novembre 2020.**

### **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 amener sur place,** déjà réalisés dans votre laboratoire, un présentoir en chocolat du même thème, avec les trois produits de dégustations.

### **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 « La faune et la flore »**

### **Art. 4 – Temps de travail**

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

↪ **6h00** : arrivé des candidats et tirage au sort du box de travail.

↪ **6h15 à 7h45** : Installation sur votre box de travail, présentation de vos produits sur votre présentoir.

↪ **8h00** : départ du concours

↪ **14h00** : Dégustation des 2 bonbons de chocolat, et la sucette

↪ **17h00** : fin du travail, le box devra être propre et rangé, tout votre matériel sera vidé 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 « La faune et la flore », 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.

↪ Ce présentoir aura les dimensions maximums suivantes : 40cm X 40cm, Hauteur libre, il servira à présenter vos deux sortes de bonbons, et votre bouchée chocolat. **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 et 10 sucettes libre au chocolat 5 pour la présentation, 5 pour la dégustation.

↪ **Un bonbon enrobé, sur une base de ganache et d'un enrobage avec du chocolat de couverture de la Plantation La LAGUNA noir 70% du Guatemala.**

Notes gustatives :

Le chocolat de couverture noir 70% propose des notes très distinctives de fruits jaunes tout au long de la dégustation. En attaque, ce chocolat laisse découvrir des notes gourmandes de prune et de cacao grillé, auxquels s'ajoutent des notes généreuses de pomme cuite au beurre et de réglisse. L'allonge, quant à elle, chemine entre notes acidulées, pimentées et mentholées.

↪ **Un bonbon moulé avec du chocolat de couverture au lait de la plantation La Laguna 47% du Guatemala, intérieur libre.**

Notes gustatives :

Le Chocolat de couverture au lait 47%, de texture lisse et crémeuse, délivre un équilibre harmonieux entre de douces notes de cappuccino et de chocolat chaud et des notes de noisettes et de pain grillé. L'allonge offre des notes de caramel au beurre et de puissantes notes de cacao et de café torréfié.

↪ **Une sucette au chocolat libre, cette sucette doit être réalisé sur une de base de praliné Amande et Noisettes corsé 60% et de croustilline.**

**Intérieur :**

**Croustilline :**

Brisures de véritables crêpes dentelles croustillantes sans matières grasses végétales.

**Praliné corsé 60% :**

Un goût corsé de fruits secs grillés qui révèle toute sa saveur.

**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)**

**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, 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€.

Fin des inscriptions pour le concours le vendredi 9 octobre 2020

### **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 samedi 7 novembre 2020 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, dont Jean-Christophe JEANSON MOF PATISSIER 2018, président du salon.**

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

Lors du concours une veste professionnelle 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.

**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 validée qu'à la réception de votre chèque de caution.**

☎ 06 79 25 70 10 /

[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, contacter exclusivement 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.**