

**L'association des RELAIS DESSERTS,
en partenariat avec GRAND MARNIER®,
présente le concours Charles Proust**

REGLEMENT

LIEU et DATE :

Le concours aura lieu le **mercredi 31 octobre 2012** dans le cadre du Salon du Chocolat qui aura lieu au Parc des Expositions de la Porte de Versailles.

THEMES :

Artistique

Les candidats auront à réaliser une pièce artistique qui servira de présentoir à des gâteaux individuels. Le thème sera **Les Fables de Jean de La Fontaine**.

Cette pièce sera réalisée entièrement en pastillage, sucre ou Isomalt et chocolat sous toutes leurs formes. Les colorants et les poudres scintillantes sont acceptés ainsi que les tiges pour les feuilles. Les vernis sont interdits.

Aucun % ne sera imposé entre les matières premières utilisées (sucre cuit ou Isomalt, pastillage, chocolat) mais **toutes les matières doivent être utilisées avec un équilibre raisonnable**.

La taille des vitrines sera **obligatoirement** de 90 cm de hauteur et 60 cm de côté.

Le socle ne pourra dépasser la vitrine de 10 cm de hauteur et 65 cm de côté.

En conclusion, les côtes hors tout seront de 100 x 65 x 65 cm. (voir schéma).

Aucun artifice ne sera autorisé (armature, spot éclairant, etc)

Gâteaux individuels de la pièce :

7 gâteaux individuels au design innovant seront à présenter dans la pièce. La forme des gâteaux individuels est libre. Pour des soucis de conservation, ils pourront être factices mais devront ressembler en tous points décoratifs aux gâteaux individuels de la dégustation.

Les vitrines seront posées sur un socle noir cubique de 60 cm de côté fourni par l'organisation.

REMARQUE IMPORTANTE :

Si l'équilibre des matières utilisées dans la pièce et le thème artistique ne sont pas respectés des pénalités seront appliquées automatiquement par le Président du Jury Artistique.

Dégustation

Le thème gustatif des gâteaux individuels sera chocolat et fruits excepté framboise.

La société Ravifruit fournira 5 kg de produit à chaque candidat sélectionné.

Les gâteaux individuels devront être commercialisables dans un magasin.

40 gâteaux individuels identiques à ceux de la pièce seront apportés montés.

- 35 seront déjà terminés glacés (ou autre finition) sans décor (sur le dessus) et seront stockés dans un frigo entre 8° et 14° C (20 exemplaires seront utilisés pour la dégustation effectuée par le jury Dégustation, le jury Grand Public et le jury Presse ; 15 exemplaires pour la dégustation tout au long de la journée par le public).

La recette ne pourra pas être modifiée après la sélection des finalistes et devra correspondre en quantité aux gâteaux individuels demandés. Un contrôle sera effectué lors de la dégustation le jour du concours.

- 5 seront à glacer (ou autre finition) sur place et à décorer à l'identique des gâteaux individuels de la présentation artistique. Ils seront posés sur un présentoir fourni par l'organisation.

REMARQUE IMPORTANTE :

L'innovation et l'originalité seront prises en compte dans la notation des gâteaux individuels.

- **JURY :**

Le président d'honneur sera Pierre HERMÉ membre de l'Association des Relais Desserts.

Le jury sera composé d'un **jury artistique** (5 personnes et un président) qui notera la pièce :

Seront pris en compte :

- Le respect du thème
- L'équilibre entre les matières utilisées
- La technicité
- L'harmonie des couleurs et des formes

Un **jury dégustation** (5 personnes et un président) sera chargé de déguster les gâteaux individuels.

Seront pris en compte :

- Le respect du thème
- Les textures (feront l'objet d'une attention toute particulière)
- L'harmonie des goûts

Un **jury Grand Public**, supervisé par un conseiller, composé de 8 personnes, prises au hasard dans le **public**, dégustera aussi les gâteaux individuels. Sa note ne sera prise en compte que pour le prix spécial du Public et non pour l'attribution du concours Charles Proust.

Un **jury Presse**, composé de 6 journalistes et sous l'égide d'un pâtissier, dégustera aussi les gâteaux individuels. Sa note ne sera prise en compte que pour le prix spécial de la Presse et non pour l'attribution du concours Charles Proust.

PRIX et RÉCOMPENSES :

Le Prix Charles Proust sera attribué au concurrent qui aura le plus grand total de points entre l'artistique et la dégustation :

1er : 2000 €uros + des lots + un trophée

2eme : 750 €uros + des lots

3eme : 500 €uros + des lots

Un prix Artistique sera décerné : 750 €uros + des lots

Un prix Dégustation sera décerné : 750 €uros + des lots

Un prix spécial Public sera décerné : 750 €uros + des lots

Un prix spécial Presse sera décerné : 750 €uros + des lots

La remise du diplôme aura lieu le jour même, en fin d'après-midi, après le concours. Les candidats devront être en pantalon et chaussures noirs et porter la veste du concours.

ORGANISATION TECHNIQUE :

- Horaires et lieu de déchargement :
Les horaires de déchargement des pièces seront communiqués ultérieurement. Un emplacement de travail sera prévu en cas de casse uniquement. Les candidats auront 1 heure pour décharger les pièces et leur matériel.

A 9h00 un tirage au sort sera effectué pour déterminer l'ordre de passage des candidats.

A 10h00, les premiers candidats s'installeront.

A 10 h15, commencera la finition des gâteaux individuels à décorer.

30 minutes après, les gâteaux individuels seront présentés et les plans de travail devront être libérés pour les candidats suivants qui auront 10 minutes pour s'installer et 30 minutes pour réaliser leurs finitions.

Les derniers candidats passeront avec les mêmes délais d'installation et de réalisation. Le jury Artistique contrôlera le bon déroulement de cette exhibition et notera le travail ainsi que la décoration des gâteaux individuels.

- Dégustation :
Les Jurys Dégustation, Grand Public et Presse commenceront à 12h00.
- Jury Artistique :
Le jury Artistique jugera les pièces de 10h00 à 15h30.
- Grille de notation :
 - Dégustation :
Gâteaux individuels : 50%
 - Artistique :
Pièce de présentation 40 %
Travail sur place & Décor des gâteaux individuels réalisés sur place (10%)
- Jury :
Le jury sera composé de personnalités représentatives et reconnues de la profession (Confédérations, Relais Desserts, MOF, Traditions Gourmandes, Apreca, Sensibilité Gourmande, etc...).
Un emplacement sera prévu pour la photographie des pièces et des gâteaux individuels.
- Reprise des pièces :
Les pièces resteront jusqu'au dimanche 4 novembre 2012, 19 h, au Salon du Chocolat. Les pièces non reprises au démontage du salon le jour même seront détruites.
- Les recettes et la diffusion des photos officielles restent la propriété du concours et libre de droit de propriétés intellectuelles (archives GRAND MARNIER®).
- Un dossier de presse et un site Internet (www.charlesproust.com) expliquant l'historique du concours Charles Proust et de la Saint-Michel seront accessibles et une hot line sera disponible pour les questions. Les réponses seront mises sur le site.

SELECTION :

Tous les pâtisseries, chocolatiers, glaciers (sans limite de nationalité) peuvent participer au concours.

Pour des soucis d'organisation, le nombre de candidats sera limité à 16 candidats. Un forfait de 200 €uros leur sera versé pour leurs frais divers et à la condition qu'ils concourent jusqu'au terme des épreuves.

Les inscriptions seront closes le 30 juin 2012. Les dossiers d'inscriptions, disponibles sur le site www.charlesproust.com, seront à envoyer par email à l'adresse suivante : info@charlesproust.com.

Les candidats retenus seront prévenus le 14 septembre 2012.

DIVERS :

En cas de litige sur n'importe quel sujet, le président du jury et ses deux assesseurs seront seuls décisionnaires et leur jugement sera sans appel.

Tout cas de non respect du règlement entraînera l'élimination immédiate du candidat et aucun prix ou remboursement ne sera effectué au contrevenant.

Le comité d'organisation peut adapter le règlement à tout moment si cela s'avère nécessaire et s'engage à prévenir les candidats au moins 30 jours à l'avance.

Les communiqués de presse seront réalisés par Relais Desserts dans l'Europe entière.

Les accès et badges seront envoyés ultérieurement.

L'inscription ne sera valide qu'à réception via internet de la recette des gâteaux individuels et de la photo correspondante et ceci avant le 30 juin 2012.

Un jury de sélection donnera la liste des finalistes le 14 septembre.

La sélection se fera sur l'envoi de la recette des gâteaux individuels et de la photo correspondante. La pièce artistique n'est pas concernée par la sélection des candidats.

