



## La sélection Belge Le règlement du concours

*"Belgian Chocolate Master 2005"*  
*"Belgian Chocolate Creativity Award 2005"*

L'organisateur



Les sponsors :

**Mol d'Art**  
Chocolate Machines & Moulds & Packagings





## **1. Comment s'inscrire pour les épreuves de la sélection Belge pour le World Chocolate Masters?**

### **1. Envoi du formulaire d'inscription officiel**

Complétez le **formulaire d'inscription** annexé et renvoyez-le **avant le 31 janvier 2005** à l'adresse indiquée. N'oubliez pas de fournir tous les renseignements demandés, ainsi que vos données personnelles, et notamment des précisions à propos de l'expérience professionnelle dont vous disposez à l'heure actuelle.

Joignez à votre formulaire d'inscription **2 recettes personnelles**, accompagnées si possible de photos :

- une recette d'entremets au chocolat que vous avez créée.
- une recette de bonbon chocolat que vous avez créée.

Ces recettes doivent nous donner une idée précise de vos connaissances et de votre expérience professionnelles en termes de transformation du chocolat.

Veuillez également joindre une **photo d'une pièce artistique en chocolat** que vous avez réalisée par le passé.

### **2. La décision relative à votre participation incombe exclusivement au Comité organisateur**

Votre candidature sera évaluée en fonction de votre éventuelle admission aux épreuves de sélection nationales belges 2005 pour le concours "World Chocolate Masters 2005". Elle ne sera pas pris en compte lors de l'évaluation de vos créations par le jury à l'occasion de votre participation au concours proprement dit.

### **3. Garantie**

Tout(e) candidat(e) désireux(se) de participer aux épreuves de sélection nationales 2005 pour le concours "World Chocolate Masters 2005" sera informé(e) par écrit de son admission par le Comité organisateur au plus tard un mois avant le début du concours.

### **4. Règlement**

Vous trouverez en annexe le règlement complet de participation aux épreuves de sélection nationales belges pour le concours "World Chocolate Masters 2005". En soumettant votre candidature, vous déclarez accepter l'intégralité des dispositions figurant dans ledit règlement.

## **2. Règlement**

### **2.1. Qui peut participer aux épreuves de sélection nationales pour le concours "World Chocolate Masters"?**

Toute personne répondant aux trois critères ci-dessous peut déposer une demande de participation à ce concours.

#### **1. Profession**

Tous les participants doivent exercer la fonction de chocolatier, confiseur ou de pâtissier.

#### **2. Nationalité**

Les participants doivent avoir la nationalité du pays pour lequel ils concourent ou avoir résidé et travaillé officiellement dans ce pays pendant un an au moins.

#### **3. Age**

Les participants doivent être nés avant le 1<sup>er</sup> janvier 1983.



## **2.2. Que devra présenter le (la) participant(e) aux épreuves de sélection nationales pour le concours "World Chocolate Masters 2005"?**

### **1. Les recettes**

A tout le moins 20 jours avant l'épreuve de sélection nationale, chaque participant(e) remettra au Comité organisateur – par écrit – les noms et une brève description des deux bonbons de chocolat, de l'entremets et de la pièce artistique en chocolat qu'il / elle présentera lors des épreuves de sélection. Il conviendra de préciser par création le nom, les principaux ingrédients et les autres caractéristiques des recettes, en 10 lignes dactylographiées maximum.

Le jour de l'épreuve, chaque participant devra fournir 10 copies des recettes de toutes les créations qu'il / elle présentera au jury, ainsi qu'une copie sur support numérique (disquette pour PC ou CD-Rom). Chaque recette devra être accompagnée d'une liste détaillée des ingrédients, d'une description des étapes de la préparation, ainsi que d'une description ou d'une nomenclature de la composition.

### **2. Le thème: Le Surréalisme**

- Le thème servant de référence à la conception et à la réalisation de ces préparations est le "Surréalisme". Ce thème, issu des beaux-arts, peut être librement interprété. Cela signifie que les approches "abstraite" et "figurative" peuvent être développées, dans l'interprétation la plus personnelle de chaque participant(e). Le participant peut puiser son inspiration dans les œuvres d'art existantes ou créer sa propre interprétation. Il est recommandé d'exprimer ce thème tant dans la forme que dans le goût de chaque création – ou en associant ces deux axes.
- Chaque participant peut librement interpréter ce thème, à la fois dans le choix de ses ingrédients pour les recettes et dans le design de ses réalisations.
- L'interprétation créative du thème et son identification dans les réalisations seront prises en compte lors de l'octroi des points accordés à ces réalisations par le jury.

### **3. Les créations**

*Le jury appréciera tout particulièrement les recettes novatrices et créatives.*

#### **3.1 A apporter**

Chaque participant apporte les créations suivantes le jour des épreuves de sélection nationales. Le participant jure sur l'honneur qu'il a réalisé toutes ces créations seul et personnellement.

Le candidat ne peut en aucun cas apposer sur ses créations son nom ou toute autre indication de nom ou de marque (par exemple, un logo).

#### **3.1.1 Entremets au chocolat**

Chaque participant apportera un entremets au chocolat

*Quantité :* 3 gâteaux identiques pour 8 personnes

*Composition :* Le goût dominant de l'entremets doit être le chocolat

*Spécifications:* Les entremets sont apportés entièrement finis. La décoration doit être préparée sur place et appliquée sur l'entremets pendant le travail dans le Mystery Box. (cf. point 3.1.3).

Poids de l'entremets : maximum 1 kg.

*Présentation :* - 1 à 2 entremets seront présentés au jury pour dégustation

- 1 entremets sera présenté à la presse et au public ; il pourra être photographié jusqu'à la clôture de l'épreuve.

La forme et les dimensions sont au libre choix des participants.

Sur un carton doré (à apporter par le participant).

Chaque participant découpe ses gâteaux pour obtenir le nombre de parts requis



et les dresse sur des assiettes (fournies par l'Organisation) ; La réalisation des décorations ainsi que leur application sur l'entremet et le dressage des pièces sur les assiettes se déroulent dans la Mystery Box.  
Le Comité organisateur servira le jury de dégustation.

### **3.1.2 Bonbons en chocolat / Pralines**

Chaque participant apportera deux bonbons originaux et créatifs différents.

*Quantité :* minimum 50 unités de chaque type

*Spécifications:* Le participant doit apporter des bonbons prêts à la consommation  
Le contenu créatif et novateur d'un bonbon doit être exceptionnel, tant en termes de forme que de goût  
L'autre bonbon est un produit davantage commercial  
Ces deux bonbons doivent incontestablement traduire le thème du concours.  
Tous les types et toutes les formes sont admis.  
Poids maximal par praline: 15 g.

*Présentation :* un lot de 10 bonbons de chaque type doit être présenté sur la pièce artistique en chocolat que le participant a apportée (cf. ci-dessous).

Les autres bonbons seront goûtés et évalués par le jury de dégustation. Elles devront être remises au Comité organisateur au début de l'épreuve.

### **3.1.3 Pièce artistique en chocolat**

Chaque participant apporte une pièce Artistique qui est le reflet manifeste du thème du concours.

*Nombre :* 1 pièce

*Dimensions de la base:* 40 cm x 40 cm maximum

*Spécifications:* Tous les ingrédients doivent être comestibles.  
La pièce artistique est entièrement constituée de chocolat et d'autres produits dérivés du cacao. Les seules colorations admises seront celles réalisées à base de beurre de cacao.

L'utilisation de matériaux durs à des fins de support ou d'autres matières de renforcement ou de décoration est interdite. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Fourrage de dragée (pastillage)
- Produits adhésifs ou pistolet à colle
- Vernis

Le jury a le droit de perforer les pièces artistiques en chocolat en vue de les inspecter. Les pièces contenant des éléments interdits seront automatiquement disqualifiées.

La pièce en chocolat peut être assemblée sur place en une heure. Le Comité organisateur fournira du chocolat noir, du chocolat au lait et du chocolat blanc tempéré.

*Présentation* La pièce en chocolat sera placée sur une base fournie par Barry Callebaut. Il est **interdit** d'utiliser une base ou un support supplémentaire qui n'est pas réalisé en chocolat ou qui ne fait pas partie de la pièce en chocolat proprement dite.

Le participant dispose 10 bonbons de chaque type sur la pièce artistique en chocolat.

Toutes les créations doivent constituer une unité homogène.

### 3.2 A créer sur place

Chaque participant préparera deux créations dans la "Mystery Box". Cette "Mystery Box" est un espace de travail entièrement équipé pour la transformation du chocolat.

Chaque participant disposera en outre d'un ensemble identique d'ingrédients "mystère" afin de préparer, dans un délai maximal de 2 heures, un bonbon originale, ainsi que la décoration pour ses entremets au chocolat.

Le participant devra préparer ces créations avec les seuls matériaux et ingrédients ayant été fournis par l'Organisation dans cette "Mystery Box". Il n'apportera que le matériel suivant :

- des petits ustensiles de travail (couteaux, racloirs, récipients, feuille de transfert, etc.)
- des vêtements de travail professionnels : veste blanche sans logo ni marque. Barry Callebaut fournira une toque de chef.

Au cours de cette épreuve pratique, les participants seront jugés sur leurs connaissances professionnelles et sur leurs aptitudes techniques, ainsi que sur leur créativité.

Pour cette partie pratique, différents types et sortes de chocolats seront fournis ; ils seront fondus, mais non tempérés ! Des callets et pistoles seront également mis à disposition.

#### **3.2.1 Décoration pour les entremets**

Le jour de l'épreuve, chaque participant(e) préparera la décoration pour les entremets au chocolat qu'il / elle a apportés.

*Nombre :* 3 entremets identiques

*Spécifications:* Les décorations doivent être entièrement préparées dans la "Mystery Box", avec les ingrédients et les matériaux fournis par le Comité organisateur. Ces décorations doivent clairement traduire le thème du concours, soit en elles-mêmes, soit en association avec l'entremets, les formes, les ingrédients, etc.

#### **3.2.2 Une praline "mystère"**

*Quantité :* minimum 20 pièces

*Spécifications:* Ces bonbons doivent être entièrement créés et préparés dans la "Mystery Box" avec les ingrédients et les matériaux fournis par le Comité organisateur.

Toutes les techniques et toutes les méthodes sont autorisées.

Le jury appréciera tout particulièrement une interprétation créative du thème.

### 3.3 Présentation de toutes les créations au jury technique

Chaque participant(e) devra présenter brièvement ses créations au jury technique. Les éléments essentiels à aborder lors de cette présentation sont ses sources d'inspiration, les techniques qui ont été mises en œuvre, etc. L'objectif de cette partie de l'épreuve est d'évaluer la motivation des participants et leurs méthodes de travail.

Les membres du jury de dégustation seront informés des différentes bonbons et de l'entremets via les brèves descriptions que les participants auront envoyées à l'Organisation avant le concours. Le Comité organisateur informera le jury de dégustation afin de garantir au maximum la neutralité.



### **2.3. Modalités pratiques**

#### **1. Date et lieu d'organisation de l'épreuve de sélection nationale**

L'épreuve de sélection nationale pour la Belgique sera organisée le 11 avril 2005 à la foire professionnelle Chocoa. Brussels Expo (Heyzel, Palais 1).

#### **2. Horaire**

- Toutes les réalisations précisées au point 3.1 doivent être totalement achevées et être apportées le jour de l'épreuve nationale, à l'exception de la décoration chocolat à appliquer sur l'entremets.

- Horaire indicatif de l'événement :

##### **zo 10 avril 2005 :**

19:00u Présence de tous les participants et le chef du jury  
Tirage au sort des espaces de travail.  
Remise des bonbons chocolat et des livres de recettes au Comité organisateur.  
Installation des matériaux et les réfrigérateurs dans les espaces de travail

##### **ma 11 avril 2005 :**

09:45u Présence de tous les participants et du jury technique  
Mot de bienvenue prononcé par le Responsable du Jury national.

10:00u-11:00u : Dégustation des bonbons par le jury de dégustation  
10:00u-11:00u : Préparation : Assemblage des pièces artistiques en chocolat.  
11:15u-12:15u : Présentation orale des bonbons et des pièces artistiques en chocolat au jury technique (max. 10 minutes/participant)  
Les participants coupent l'entremet.

12:15u-13:00u : Dégustation de l'entremets au chocolat par le jury de dégustation  
Evaluation des pièces artistique en chocolat par le jury technique.  
Nous enlevons de l'espace de travail tous les ingrédients apportés et des matériaux non-autorisés

13:00u-15:00u : Epreuve pratique dans la "Mystery Box".  
Nettoyage de l'espace de travail par les participants.

15:00u-15:30u : Dégustation des "bonbons mystère" par le jury de dégustation.  
15:30u-16:15u : Présentation orale du « bonbon mystère » et l'entremet au chocolat au jury technique (max. 10 minutes/participant)

17:00u Proclamation des résultats.

- Chaque participant recevra un horaire de travail personnel avant le début de l'épreuve, lequel pourrait différer de l'horaire précité.
- Si, en raison du nombre de participants, l'organisation de cette épreuve devait nécessiter plusieurs sessions ou devait se prolonger durant plusieurs jours, le nom du participant ayant obtenu le score le plus élevé et désigné pour participer à la finale sera proclamé le dernier jour de l'épreuve nationale.

#### **3. Ingrédients et équipement**

- Seule l'utilisation de chocolat et d'autres ingrédients des marques Callebaut, Cacao Barry et Carma sera autorisée, à l'exception des ingrédients qui ne sont pas disponibles dans ces gammes de produits (sucre, fruits, crème fraîche...).



#### **2.4. L'évaluation par le jury**

- Le jury est composé d'experts dans la transformation du chocolat et de la pâtisserie, de la chocolaterie, de la restauration ou du catering et/ou dans le domaine de la formation professionnelle.
- Le jury évaluera chaque participant sur la base des éléments suivants :
  - ses aptitudes techniques **(40% du total des points)**:
    - = le professionnalisme dans le travail et les créations du participant (15%)
    - = les créations finies : aspect et originalité en termes de formes, de structures et de composition (15%)
    - = le travail du participant dans la "Mystery Box" (10%)
  - sa pièce montée artistique en chocolat, y compris l'harmonie entre les différents éléments qui la composent **(30%)**
  - le goût de toutes ses créations **(30%)**

#### **2.5 Les prix mis en jeu**

- Le titre de **"Belgian Chocolate Master 2005"** sera remis au participant ayant obtenu le score total le plus élevé dans la Belgique. Le vainqueur de cette épreuve sera également admis à participer à la finale internationale du concours, à l'occasion de laquelle il pourra décrocher le titre de **"World Chocolate Master 2005"**. Les frais de voyage et de séjour inhérents à la finale internationale du concours seront offerts à tous les finalistes dans le cadre du montant total des prix à répartir (soit à tout le moins €75.000 !) (si vous souhaitez des renseignements supplémentaires, veuillez consulter le règlement de la phase finale).
- Le participant ayant fait preuve de la plus grande créativité sera récompensé par le prix du **"Belgian Chocolate Creativity Award 2005"**.
- Le montant total des prix à répartir entre le "Chocolate Master 2005" et le lauréat du "Chocolate Creativity Award 2004" de l'épreuve de sélection nationale s'élèvera à **€ 2500!**. En outre, tous les participants recevront un cadeau en chocolat d'une valeur de **€ 250**.

#### **2.6. Conditions générales**

- Chaque participant doit créer ses réalisations sans l'aide de tierces parties.
- La décision du jury est définitive et contraignante ; son évaluation ne peut faire l'objet d'aucune discussion ni d'aucune contestation.
- Le Comité organisateur peut modifier ou adapter les règles à tout moment lorsque pareille modification ou adaptation s'avère nécessaire ; il s'engage à les signifier à tous les participants inscrits par courrier recommandé, moyennant un préavis de 10 jours.
- Les recettes et les supports photographiques pourront être utilisés dans le cadre de publications rédactionnelles ou commerciales par la presse, le Comité organisateur ou Barry Callebaut. Le Comité organisateur mettra tout en œuvre pour s'assurer que – dans l'éventualité de toute publication – le nom de l'auteur de la recette soit indiqué dans l'article ou la photo en question. Chaque participant renonce à ses droits de propriété intellectuelle à l'égard de ces publications.





**FORMULAIRE D'INSCRIPTION**  
**A renvoyer avant le 31 janvier 2005**

Prénom : .....

Nom de famille : .....

Date de naissance : ..... Sexe : H / F

Nationalité (\*) : .....

Adresse personnelle : .....

Code postal : ..... Localité: .....

Pays: .....

Tél. : ..... GSM : .....

Fax : ..... E-mail : .....

Diplômes / certificats d'étude que vous avez obtenus :

Veillez indiquer ci-dessous les diplômes / certificats d'étude que vous avez déjà obtenus.

1. Diplômes / certificats: ..... Année : .....

Etabl. d'enseignement ..... Localité : .....

2. Diplômes / certificats: ..... Année : .....

Etabl. d'enseignement ..... Localité : .....

3. Diplômes / certificats: ..... Année : .....

Etabl. d'enseignement ..... Localité : .....

Expérience professionnelle :

Veillez décrire ci-dessous l'expérience professionnelle que vous avez acquise. Veuillez fournir dans chaque cas le nom de l'employeur ou de l'institution concerné(e).

1. Fonction: ..... Année : .....

Employeur/institution: ..... Localité : .....

2. Fonction: ..... Année : .....

Employeur/institution: ..... Localité : .....

3. Fonction: ..... Année : .....

Employeur/institution: ..... Localité : .....





Prix et concours :

Avez-vous déjà pris part à tout autre concours de type professionnel ? Veuillez les énumérer ci-dessous. Veuillez également préciser les titres que vous avez remportés à l'occasion de ces concours.

1. Nom du concours: ..... Année : .....
- Titres ou rangs obtenus..... Localité : .....
2. Nom du concours: ..... Année : .....
- Titres ou rangs obtenus..... Localité : .....
3. Nom du concours: ..... Année : .....
- Titres ou rangs obtenus..... Localité : .....

Votre motivation:

Quelle est la principale raison qui vous pousse à prendre part au World Chocolate Masters 2005?  
Que souhaitez-vous obtenir par le biais de cette participation ?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

N'oubliez pas de joindre les documents suivants lors de l'envoi de ce formulaire d'inscription :

- \* une recette d'un entremet au chocolat que vous avez inventé
- \* une recette d'une praline que vous avez inventée
- une photo d'une pièce de présentation artistique précédemment réalisée.

Après vérification par le jury, votre participation vous sera confirmée au moins un mois avant le concours.

(\*) Si vous ne possédez pas la nationalité du pays pour lequel vous souhaitez concourir, veuillez également joindre une preuve attestant que vous y résidez depuis une année au moins.

Veuillez envoyer tous les documents d'inscription **avant le 31 janvier 2005** à :

M<sup>me</sup> Sandra Herssens, Trade marketer gourmet Belgium  
Barry Callebaut Belgium  
Aalstersestraat 122  
B-9280 Lebbeke  
sandra\_herssens@barry-callebaut.com  
tél. +32 (0)53 73 04 95  
fax +32(0)53 73 04 50