



**REGLEMENT DE LA SELECTION FRANCAISE DU
WORLD CHOCOLATE MASTERS 2005**

ARTICLE 1

Cette compétition de haut niveau est ouverte aux professionnels du monde entier, **âgés de 22 ans révolus au 1^{er} janvier 2005.**

ARTICLE 2

La Finale se tient à PARIS, dans le cadre du Salon EUROPAIN INTERSUC.

ARTICLE 3

- Les candidats n'ont accès à la Finale que s'ils ont satisfait aux épreuves de sélection.

ARTICLE 4

Des manifestations de sélection sont organisées selon un calendrier établi par les organisateurs et disponible auprès d'eux.

Lors des sélections, les thèmes peuvent être libres ou imposés, cette décision appartenant aux organisateurs locaux.

ARTICLE 5

5.1

- La présence des candidats est obligatoire, aussi bien au moment de la mise en place des pièces que le jour de la Finale France.

- Les candidats doivent être en tenue professionnelle le jour de la Finale France.

5.2

Lors de la Finale France, **les thèmes sont imposés** (présentation, 1 bonbon chocolat bi-couche, une tablette fourrée chocolat origine, un sujet en chocolat).

5.3

Pour la présentation, le thème permettra la réalisation d'une pièce artistique en chocolat, accompagnée du bonbon. La pièce devra être apportée par le candidat lui-même.

Les organisateurs pouvant être amenés à déplacer la pièce - en présence des candidats - le jour de l'installation (photos), celle-ci devra être d'une solidité suffisante. Elle doit en outre être **achevée**. En cas d'accident, les organisateurs se réservent le droit d'autoriser la réparation sur place.

Cette pièce artistique doit être présentée **sous une vitrine amovible** (le Jury doit pouvoir l'ouvrir très facilement pour procéder au sondage), fournie par le candidat. Les dimensions de cette vitrine seront **de 70 cm de côté et 90 cm pour la hauteur** (socle non compris).

Le non-respect de ces cotes entraînera une pénalisation décidée par le jury.

5.4

Il est demandé aux concurrents de faire :

- **un bonbon** au chocolat avec **un intérieur libre bi-couche**, le nombre de bonbons présent dans la pièce artistique étant libre. La forme du bonbon est libre.

- **une tablette fourrée chocolat origine**, poids entre 90 et 120 g. Cette tablette ne sera pas dans la composition de la pièce artistique.

- **un sujet en chocolat** en accord avec le thème d'un poids de 300 g +/- 10%. Ce sujet ne sera pas dans la composition de la pièce artistique.

Pour la dégustation du Jury, les candidats doivent prévoir, à part :

- **30 bonbons** "intérieur libre" bi-couche :

Ces 30 bonbons doivent être présentés dans **une boîte anonyme** à couvercle, de bonne présentation.

- **10 tablettes fourrées au chocolat origine** :

Ces 10 tablettes au chocolat doivent être présentées, dans **un conditionnement anonyme**, de bonne présentation.

ARTICLE 6

Matières premières autorisées :

Exclusivement le chocolat et les produits dérivés du cacao, des marques de la société Barry Callebaut. **L'emploi de matériaux durs comme soutien ou autres produits de support et décoration est strictement interdit** (y compris les vernis).

Les pièces seront sondées par le Jury. Celles qui comporteraient des éléments non autorisés seraient éliminées.

NOTA : Il est évident que les matières premières : alcools, pâtes d'amandes, confitures, fruits, nougatines, etc... sont autorisées uniquement pour la confection des intérieurs des bonbons de chocolat, des tablettes fourrées au chocolat.

ARTICLE 7

Le thème imposé pour la pièce artistique lors de la sélection française 2005 est :

LE SURREALISME

ARTICLE 8

Informations et renseignements : ils sont diffusés par voie de presse et disponibles sur simple demande auprès des organisateurs : Intersuc, Barry Callebaut.

ARTICLE 9

Le Jury est composé de connaisseurs internationaux avertis, d'hommes de l'art connus pour leur compétence et de gastronomes réputés. Il est souverain dans ses décisions.

ARTICLE 10

10.1

- La présentation (pièce artistique) est jugée sur :

- . Le respect du thème
- . Le soin de l'exécution
- . La valeur artistique

et est notée sur 40

- La dégustation du bonbon et de la tablette est jugée sur :

- . La finesse et la saveur
- . L'originalité de la composition
- . Le raffinement de la fabrication
- . La possibilité de commercialiser les bonbons

est notée sur 20 pour le bonbon
est notée sur 20 pour la tablette
total : sur 40

- Le sujet en chocolat est jugé sur :

- . Le respect du thème
- . Le soin de l'exécution

et est notée sur 20

10.2

Le classement final est établi par le cumul de ces trois notes.

10.3

En cas d'ex-æquo, les candidats sont départagés par **la note de dégustation**.

ARTICLE 11

Récompenses :

Le 1^{er} prix, toute catégorie, de la sélection française sera un chèque d'un montant de 2000 euros.

Le 1^{er} prix « dégustation » sera attribué au participant ayant obtenu la meilleure note dans cette catégorie (ce prix ne concernera pas le vainqueur toute catégorie). Il sera d'un montant de 1000 euros.

Le 1^{er} prix « présentation » sera attribué au participant ayant obtenu la meilleure note dans cette catégorie (ce prix ne concernera pas le vainqueur toute catégorie). Il sera d'un montant de 1000 euros.

Le vainqueur de la sélection française participera à la Finale Mondiale du WORL CHOCOLATE MASTERS.

ARTICLE 12

En cas de désistement du vainqueur, son suppléant sera le participant ayant obtenu la deuxième meilleure moyenne au classement général.

ARTICLE 13

Au titre de la propriété littéraire et artistique donnant prise au droit d'auteur, les candidats cèdent à BARRY CALLEBAUT Begium, de façon exclusive, sans restriction ni quant à la destination ni quant à l'étendue territoriale, pour la durée des droits, pour tout usage connu ou non et quel qu'en soit le support, l'ensemble des droits patrimoniaux, droit de représentation et de reproduction et plus généralement tous droits d'exploitation **au sens des articles 122-1 à 122-12** du Code de la Propriété Intellectuelle sur les pièces artistiques, bonbons, tablettes, sujets en chocolat réalisés pour ou au cours du WORLD CHOCOLATE MASTERS, ainsi que sur les recettes permettant la réalisation des œuvres ci-avant.

BARRY CALLEBAUT Belgium sera donc seul titulaire, sur les pièces artistiques, bonbons, tablettes et sujets en chocolat réalisés pour ou au cours du WORLD CHOCOLATE MASTERS et sur leur recettes, notamment et de façon non limitative, du droit de reproduction, de représentation, d'adaptation, de traduction, d'utilisation, de distribution, d'exploitation et dispose du droit de procéder en son nom à toute formalité en vue de la préservation de ces droits.

BARRY CALLEBAUT mentionnera le nom du candidat dans toutes les publications représentant les pièces artistiques et sujets en chocolat qui seront faites dans des journaux spécialisés, des ouvrages, dans les documents internes BARRY CALLEBAUT et dans tous documents diffusés dans le réseau clients de BARRY CALLEBAUT.

Le candidat autorise en outre BARRY CALLEBAUT à utiliser son image dans les publi-reportage et dans les publicités visant à promouvoir la Chocolate Academy, le WORLD CHOCOLATE MASTERS ou BARRY CALLEBAUT qui seront diffusés dans la presse professionnelle et/ou mis en avant dans les manifestations professionnelles ainsi que dans la documentation interne BARRY CALLEBAUT et au sein du réseau clients BARRY CALLEBAUT.

ARTICLE 14

Toute participation à la sélection française du WORLD CHOCOLATE MASTERS implique l'adhésion entière et sans réserve du candidat au présent règlement qu'il déclare avoir lu et approuvé préalablement à sa participation.

Personnes à contacter :

Pour la Chocolate Academy Cacao Barry - Monsieur Philippe BERTRAND - Tél : 01.30.22.84.79 - et Monsieur Philippe MARAND - Tél : 01.30.22.84.72

Pour Intersuc - Madame Marie-Claude PAOLINI - Tél : 01.42.85.18.20

Pour Barry Callebaut - Mlle Julie CHERAR - Tél : 01.30.22.84.17