

## REGLEMENT DE LA FINALE DES « WORLD CHOCOLATE MASTERS 2005 »

### 1. Qui peut participer à la finale des « World Chocolate Masters 2005 » ?

Tous les finalistes des World Chocolate Masters 2005 doivent avoir remporté leur concours préliminaire national. Barry Callebaut informera tous les finalistes de leur sélection au plus tard 4 mois avant la finale mondiale.

### 2. Date et lieu de la finale des « World Chocolate Masters 2005 »

La finale aura lieu à Paris, au « Salon du Chocolat » et à l'Ecole Lenôtre à Plaisir, les 21 et 22 octobre 2005. Toutes les pièces montées seront exposées au Salon du Chocolat jusqu'au 25 octobre 2005.

Pour plus d'information sur ces lieux, surfez sur [www.salonduchocolat.fr](http://www.salonduchocolat.fr) et [www.lenotre.fr](http://www.lenotre.fr)

### 3. Qu'attend-on de chaque finaliste des « World Chocolate Masters 2005 » ?

#### 1. Les recettes :

**Au moins 30 jours avant la finale** (soit le 20 septembre 2005 au plus tard), chaque concurrent transmettra au Comité Organisateur, **par courrier adressé à [worldchocolatemasters@barry-callebaut.com](mailto:worldchocolatemasters@barry-callebaut.com)**, les **noms, accompagnés d'une courte description**, des pralines, de la pâtisserie au chocolat et du dessert qu'il/elle présentera au concours. Le nom, la catégorie (par ex. praline moulée ou praline enrobée), les ingrédients principaux et autres caractéristiques doivent être spécifiés par création **en max. 5 lignes dactylographiées**.

La grosse pièce montée artistique en chocolat et la petite pièce montée en chocolat doivent être décrites et expliquées en max. 10 lignes dactylographiées.

**Le premier jour du concours, chaque concurrent doit remettre 20 copies des recettes** de toutes les créations qu'il/elle présentera au jury, ainsi qu'une **copie numérique sur CD-Rom** (fichier Word, Excel ou PowerPoint).

Chaque recette doit comprendre les éléments suivants :

- une liste détaillée de tous les ingrédients
- une description des méthodes de travail
- un dessin et
- une coupe ou un plan de la composition.

**Remarque importante : toutes les recettes, explications et descriptions doivent être fournies en anglais ou en français !**

#### 2. Le thème :

• Le thème en fonction duquel chacune des réalisations précisées ci-dessous doit être imaginée et élaborée est le « **surréalisme** ». Ce thème, qui vient du monde des beaux-arts, peut être interprété librement. Ceci veut dire qu'il peut s'agir aussi bien de surréalisme « abstrait » que « figuratif », selon **l'interprétation tout à fait personnelle du concurrent**. Le concurrent peut chercher son inspiration dans des oeuvres d'art existantes ou créer sa propre interprétation. Il lui est conseillé d'exprimer le thème du concours à la fois dans la forme et le goût de chaque création – ou dans une combinaison des deux.

- Chaque concurrent peut interpréter librement le thème du concours, à la fois dans le choix des ingrédients de ses recettes et dans la conception de ses réalisations.
- Tant **l'interprétation créative** du thème que la clarté avec laquelle celui-ci est exprimé dans les réalisations interviendront dans les points attribués par le jury.

### **3. Les créations :**

Chaque finaliste est supposé produire les éléments suivants entièrement sur place et devant le jury. Il/elle est libre de reprendre ses créations des sélections nationales, en tout ou en partie, ou de présenter des créations totalement nouvelles.

Le thème du concours doit être exprimé dans toutes les créations présentées en finale.

**Les recettes innovantes et créatives seront vivement appréciées par le jury !**

Chaque finaliste doit produire les créations suivantes :

- pâtisserie au chocolat
- 2 types de pralines (1 moulée & 1 enrobée à la main)
- dessert gastronomique au chocolat
- petite pièce montée en chocolat
- pièce montée artistique en chocolat

#### **3.1 Pâtisserie au chocolat**

Chaque finaliste doit faire un gâteau fourré, avec un coeur en chocolat.

*Quantité :* **2 gâteaux identiques pour 8 personnes :**

*Composition :* L'intérieur du gâteau doit contenir suffisamment de chocolat ou de cacao pour que le gâteau ait un goût nettement chocolaté.

*Spécifications :* Les gâteaux doivent être **préparés et décorés entièrement sur place**. Seul le biscuit ou autre fond peut être apporté précuit. Tous les autres éléments doivent être préparés le jour du concours.

Chaque finaliste est libre de choisir la forme et les dimensions de ses gâteaux.

Poids par gâteau : maximum 1 kg.

*Présentation :* Sur carton doré (à apporter par le finaliste)

- 1 gâteau sera mis à la disposition du jury pour dégustation
- 1 gâteau sera destiné à la présentation à la presse, aux photographes...

Le jury technique **coupera les gâteaux** de manière à obtenir le nombre de portions requis et disposera celles-ci sur les assiettes. Les assiettes à utiliser pour la dégustation sont fournies par le Comité Organisateur.

#### **3.2 Pralines / bonbons au chocolat**

Chaque finaliste réalise 2 types différents de pralines.

*Quantité :* **minimum 40 exemplaires de chaque type**

*Composition :* 1 praline doit être **moulée**

1 praline doit être **enrobée à la main**

*Spécifications :* Les pralines doivent être préparées sur place, à l'exception de l'intérieur de la praline enrobée, qui peut être préparé à l'avance. L'intérieur doit toutefois être coupé et enrobé à la main pendant le concours, le 22 octobre. Une guitare sera disponible au concours.

Les finalistes doivent apporter eux-mêmes tous les moules dont ils ont besoin.

La recette de chaque praline doit contenir au moins 30% de chocolat.

Poids max. des pralines : 15 g (décorations comprises).

*Présentation :*

- 35 exemplaires de chaque type seront mis à la disposition du jury pour dégustation

- 5 exemplaires seront présentés à la presse pour être photographiés

- 5-10 exemplaires de chaque type seront présentés **dans la pièce montée en chocolat du concurrent** (voir 3.4). Les concurrents doivent les **amener entièrement achevés** ou les faire pendant le temps de préparation à Paris.

### **3.3 Dessert gastronomique au chocolat**

Chaque finaliste prépare un dessert gastronomique dans lequel le chocolat joue un rôle de premier plan.

*Quantité :* 9 portions

*Spécifications :* Les desserts doivent être **préparés entièrement sur place**.

Les desserts doivent contenir suffisamment de chocolat ou de cacao pour avoir un goût nettement chocolaté.

*Présentation :*

- **Les finalistes apportent eux-mêmes toutes les assiettes ou autres éléments de présentation des desserts.** Ils sont entièrement libres de choisir la présentation de ce dessert gastronomique. **Tant la présentation que le goût de chaque dessert seront jugés.**

- 8 assiettes seront servies au jury pour dégustation.

- 1 assiette sera photographiée.

### **3.4 Petite pièce montée en chocolat**

Chaque finaliste prépare une petite pièce montée en chocolat en rapport avec le thème du concours.

*Quantité :* 1 pièce

*Dimensions :* **Pas de limites de hauteur ou de dimensions.**

*Spécifications :* **Poids : 400 g**

Le poids peut varier de 10% (de 360 à 440 g)

*Présentation :*

- Cette pièce montée doit être réalisée entièrement sur place pendant le concours.

- Cette pièce montée doit être composée à 100% de chocolat et autres produits dérivés du cacao.

- Seuls des colorants faits de beurre de cacao peuvent être utilisés, à l'exception des couleurs & feuilles comestibles dorées, argentées et cuivrées.

- La pièce montée commerciale doit être **présentée sur une base apportée par le concurrent**. Cette base ne doit pas nécessairement être comestible. La pièce montée ne peut pas être collée à la base, puisqu'elle sera pesée par le jury.

### **3.5 Pièce montée créative en chocolat**

Chaque finaliste réalise une **pièce montée créative en chocolat** en rapport avec le thème du concours.

*Nombre :* 1 pièce

*Dimensions :* **Base de 60 cm x 60 cm maximum. Aucune partie de la pièce montée ne peut dépasser de cette base.**

Le concurrent peut choisir librement la hauteur de la pièce montée, avec un **maximum de 1m50**. Aucune hauteur minimum n'est requise.

*Spécifications :*

- **Tous les ingrédients doivent être comestibles.** Toutes les matières non comestibles doivent être enlevées avant la fin du concours (film plastique par ex.). Chaque élément non-comestible non-enlevé fera baisser de 5% le score total de la pièce montée.
- La pièce montée doit être composée à **100% de chocolat et autres produits dérivés du cacao**. Seuls les colorants faits de beurre de cacao peuvent être utilisés, à l'exception des couleurs & feuilles comestibles dorées, argentées et cuivrées.
- Avant le concours, les finalistes peuvent avoir accès à un espace de travail entièrement équipé dans ou aux alentours de Paris afin de préparer leur pièce montée, mais ils sont aussi autorisés à amener de chez eux des parties ou la totalité de la pièce montée. **Toutes les parties peuvent être assemblées, finies, colorées et/ou décorées à l'avance.**
- **Le vendredi 21 octobre, au Salon du Chocolat, les finalistes installeront leur pièce montée devant le jury technique dans un délai de 3 heures.** Du chocolat noir, au lait et blanc sera disponible au stand au Salon du Chocolat.

**Remarque importante :** *il ne sera pas possible de créer des éléments de la pièce montée au Salon du Chocolat. Seuls l'assemblage et la finition seront autorisés et possibles là-bas !*

Chaque concurrent transporte sa propre pièce montée en chocolat et en assume la pleine responsabilité.

- Il est **interdit d'utiliser des matériaux durs en guise de support** ou d'autres matériaux renforçateurs ou décoratifs. Le jury a le droit de perforer les pièces montées pour les contrôler. Les pièces contenant des éléments prohibés seront automatiquement disqualifiées.
- **Max. 50% de la surface de la pièce montée peut être enduite** à l'aide d'un pistolet pulvérisateur ou d'un aérographe.
- Chaque finaliste a à sa disposition un support de présentation de +/- 1m de haut, qui est fourni par le Comité Organisateur.
- **5-10 pralines de chaque type doivent être incorporées** dans la pièce montée artistique. Celles-ci doivent être amenées entièrement préparées et doivent être identiques à celles qui seront présentées pendant le concours.
- Les pièces montées en chocolat seront exposées dans une vitrine transparente qui sera fournie par le Comité Organisateur.
- La pièce montée en chocolat **sera présentée directement sur le support de présentation**. Il est interdit d'utiliser un autre

*Présentation :*

fond, un autre support ou d'autres accessoires (éclairage, miroir, etc.) qui ne sont pas faits de chocolat et ne font pas partie de la pièce montée proprement dite.

### 3. Informations pratiques

#### **1. Horaire de la finale :**

- Tous les finalistes doivent assister ensemble à un dernier briefing avant le concours. Ils seront personnellement informés des détails.
- La finale s'étale sur 2 jours, avec un total de 13 heures de travail.
- Programme :

#### **Mercredi 19 & jeudi 20 octobre 2005**

08h00 – 18h00 : Accès libre aux écoles professionnelles pour la préparation.

#### **Vendredi 21 octobre 2005 (3 heures de travail)**

6h00 – 13h00 : Accès aux écoles pour préparer les pièces montées pour le transport & installation des espaces de travail individuels à l'Ecole Lenôtre

13h30 : Accès au Salon du Chocolat

14h00 – 17h00 : Assemblage des pièces montées en chocolat au Salon du Chocolat

18h30 – 19h30 : Appréciation des pièces montées (jury 1)

20h00 – 21h30 : Cérémonie inaugurale au Salon du Chocolat

#### **Samedi 22 octobre 2005 (9 heures de travail)**

5h00 : Accès à l'Ecole Lenôtre pour les concurrents et le jury technique

5h30 – 6h00 : Contrôle des espaces de travail, de l'équipement et des ingrédients par le jury technique.

6h00 : Début du concours.

8h30 – 10h00 : Dégustation des pralines enrobées à la main (jury 1)

10h30 – 12h45 : Dégustation des desserts (jury 2)

13h30 – 15h45 : Dégustation de la pâtisserie au chocolat (jury 2)

16h00 : Fin de la période totale de travail.

Appréciation du travail des concurrents

Appréciation des petites pièces montées en chocolat (jury 2)

16h30 – 18h00 : Dégustation des pralines enrobées (jury 1)

16h00 – 18h00 : Remise en ordre des espaces de travail

20h30 : Proclamation des résultats

Cet horaire est indicatif. Tous les finalistes recevront un horaire individuel au plus tard 2 mois avant le concours.

## 2. Ingrédients et équipement

- **Seuls le chocolat et les autres ingrédients de Callebaut, Cacao Barry et Carma sont autorisés**, à l'exception des ingrédients qui ne sont pas disponibles dans leurs gammes de produits (sucre, fruits, crème fraîche...).
- **Les produits de Callebaut, Cacao Barry et Carma ne peuvent pas être amenés pré-pesés, mais doivent être commandés à l'avance**, avant le 31 août sur le bon de commande officiel. Le vendredi 21 octobre, les finalistes ont accès à l'espace de travail qui leur est réservé pour le concours, afin d'y ranger leur matériel et leurs ingrédients. Ils sont alors autorisés à peser les produits qu'ils ont commandés et à fondre le chocolat, mais pas à le tempérer. Il est absolument interdit de tempérer du chocolat avant le début du concours.

**Après cette période de préparation, les concurrents se rendent au « Salon du Chocolat » avec leurs pièces montées.**

- Les participants doivent apporter eux-mêmes tous les autres ingrédients nécessaires à la préparation de leurs créations. Chaque ingrédient doit être conservé dans un **emballage ou récipient séparé**, étiqueté à l'aide d'une **description neutre** (par ex. crème fraîche 35%, pas « Crème Marque X 35% »).  
Le Comité Organisateur peut se charger de fournir aux concurrents certains ingrédients comme le beurre, la crème fraîche, le sucre, les œufs... Tout finaliste qui souhaite disposer de ces ingrédients peut les commander à l'aide du bon de commande officiel au plus tard le 31 août 2005.
- **Seuls des ingrédients de base** (beurre, crème fraîche, alcool, etc.) peuvent être apportés dans l'espace de travail. Ils peuvent être pré-mesurés mais ne peuvent pas être mélangés ou traités à l'avance. L'usage de produits finis (marmelades, nougatine, etc.) est interdit. Tout ingrédient qui n'est pas repris dans le livre de recettes du concurrent ne peut pas être utilisé sauf s'il est approuvé par le Comité Organisateur. En cas de doute, veuillez prendre contact avec le Comité Organisateur avant le concours.
- Les **biscuits ou bases pour la pâtisserie** doivent être apportés entièrement cuits.
- Au moment où le concours commence, **tous les ingrédients doivent être froids**, à l'exception du chocolat dans les récipients de fonte.
- Tous les ingrédients seront soumis à un contrôle rigoureux avant le début du concours. Pendant toute la durée du concours, le matériel et les espaces de travail de tous les finalistes seront contrôlés.
- **L'équipement** suivant sera mis à la disposition des participants pendant toute la durée du concours :
  - ◆ Réfrigérateur avec plateaux (60x40 cm) - 70 cm de hauteur par personne
  - ◆ Congélateur (- 20 °C) & plateaux (60x40 cm) – 60 cm de hauteur par personne
  - ◆ Congélateurs à air forcé ou carboglace
  - ◆ 1 étuve pour usage commun
  - ◆ 1 guitare pour 4 personnes
  - ◆ 1 plaque chauffante à induction ou au gaz par personne + 2 ustensiles appropriés
  - ◆ 1 tablette de marbre par personne
  - ◆ 1 plan de travail en acier inoxydable (+/-120x75 cm) par personne
  - ◆ 1 chariot avec plateaux (60x40 cm) par personne
  - ◆ 1 batteur électrique (mixeur fixe) & accessoires par personne
  - ◆ 1 four à micro-ondes 700 Watts par personne
- Tout autre **petit équipement** nécessaire (par ex. saladiers, fouets, cuillères, couteaux, etc.) doit être apporté par le candidat. Pour votre propre facilité, veuillez étiqueter tout votre équipement personnel.

- Tous les **appareils électriques** que les participants souhaitent apporter eux-mêmes doivent avoir été approuvés à l'aide du formulaire officiel. Les demandes doivent parvenir à l'Organisation au plus tard le 31 août 2005.
- **Les assiettes & couverts de l'Organisation doivent être utilisés pour toutes les séances de dégustation, sauf pour le dessert** (voir point 2.3).
- Pour le **dessert**, chaque finaliste **doit apporter les assiettes et le matériel de service qui lui sont nécessaires**. Il/elle peut soit utiliser les couverts de l'Organisation (échantillons disponibles au plus tard 2 mois avant le concours), soit apporter les couverts de son choix.

### **3. Evaluation par le jury**

- Le jury sera un jury de composition internationale. Chaque pays représenté invitera un juge.
- Le jury appréciera chaque concurrent sur la base de :
  - **ses compétences techniques** (évaluées sur 8x20points soit 14,3% des points) :
    - ⇒ professionnalisme, organisation du travail et du matériel, hygiène générale au travail, livre de recettes
  - **la petite pièce montée en chocolat** (évaluée sur 8x20points soit 14,3% des points)
    - ⇒ Aspects esthétiques, interprétation du thème du concours, soin & finition
  - **la pièce montée artistique en chocolat** (évaluée sur 8x40points soit 28,6% des points)
    - ⇒ Harmonie et équilibre entre les différents éléments, présentation des pralines, aspects esthétiques, interprétation du thème du concours, soin & finition
  - **le goût des créations** (évalué sur 8x60 points soit 42,8% des points):
    - ⇒ goût, structure, taille, harmonie ou contraste des arômes, apparence, originalité de chaque création
    - ⇒ 8x20 points pour les bonbons en chocolat, 8x20 points pour la pâtisserie et 8x20 points pour le dessert au chocolat

### **4. Qui deviendra le « World Chocolate Master 2005 » ?**

Le finaliste ayant le meilleur score, c'est-à-dire celui qui aura récolté le plus de points lors de la finale, remportera le concours et sera nommé « **World Chocolate Master 2005** ».

### **5. Les prix des « World Chocolate Masters 2005 » ?**

Les finalistes du « World Chocolate Masters 2005 » se partageront un ensemble de prix d'une valeur totale de **75.000 €**. Cet ensemble de prix comprendra aussi bien de l'argent que du matériel professionnel et sera réparti en fonction du classement des finalistes et des scores qu'ils auront obtenus lors de la finale.

Sont également inclus dans ce total le transport, l'hébergement et la restauration de tous les finalistes pendant toute la durée de la finale. Pour ces éléments, un coût moyen par participant sera calculé en divisant le coût total par le nombre de concurrents.

- **Le gagnant du concours**, c'est-à-dire le « **World Chocolate Master 2005** », remporte un prix d'au moins **€20.000** en sus de son titre.
  - ⇒ Ce prix comprendra un trophée, les frais de déplacement, hébergement et restauration liés à sa participation, de l'argent et des cadeaux.
- Le **second** remporte un prix d'une valeur de **€12.500**.

- ⇒ Ce prix comprendra les frais de déplacement, hébergement et restauration liés à sa participation, de l'argent et des cadeaux.
- Le finaliste qui termine **troisième** remporte un prix d'une valeur d'au moins **€6.500**.
  - ⇒ Ce prix comprendra les frais de déplacement, hébergement et restauration liés à sa participation, de l'argent et des cadeaux.
- Les **créations** seront aussi **primées** chacune séparément : meilleure pâtisserie au chocolat, meilleure praline, meilleur dessert gastronomique, meilleure pièce montée commerciale et meilleure pièce montée artistique en chocolat. Toutes recevront un cadeau d'une valeur de €500.
- Un **Press Award** spécial, d'une valeur de €500, sera également remis.

## **6. Conditions générales.**

- Chaque concurrent doit créer toutes les réalisations spécifiées sur place et devant le jury, sans l'aide de tiers. L'assistance d'un commissaire peut être demandée au moment de l'assemblage de la pièce montée, pour soutenir les différentes parties de la pièce.  
Seuls les éléments qui sont clairement indiqués comme tels peuvent être amenés tout préparés au concours (pièce montée artistique en chocolat, intérieur de la praline enrobée et fond précuit de la pâtisserie).
- La décision du jury est définitive, a force contraignante et ne peut en aucun cas être contestée.
- Le Comité Organisateur peut modifier ou adapter le règlement à tout moment si la chose s'avère nécessaire et s'engage à avertir tous les participants inscrits de ces changements par écrit au moins 30 jours à l'avance.
- Les recettes et le matériel photographique peuvent être utilisés à des fins de publication éditoriale ou commerciale par la presse, le comité organisateur ou Barry Callebaut. Le comité organisateur mettra tout en oeuvre pour que – en cas de publication – le nom de l'auteur de la recette soit mentionné dans l'article ou sur l'illustration en question. Chaque participant renonce à ses droits de propriété intellectuelle sur ces publications.

## **7. Comité Organisateur**

Les World Chocolate Masters sont une organisation de Barry Callebaut. Le Comité Organisateur peut être contacté à l'adresse suivante :

**Barry Callebaut Belgium**  
**Aalstersestraat 122**  
**9280 Lebbeke-Wieze**  
**Belgique**  
**Tél. : +32 53 73 03 81 – Fax : +32 53 73 05 40**  
**E-mail : [worldchocolatemasters@barry-callebaut.com](mailto:worldchocolatemasters@barry-callebaut.com)**  
**[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)**

Toutes les demandes de renseignements ainsi que les bons de commande pour la finale doivent être envoyés à cette adresse.