



## REGLEMENT DE LA FINALE DES « WORLD CHOCOLATE MASTERS 2007 »

### 1. Date et lieu de la finale des « World Chocolate Masters 2007 »

La finale aura lieu à Paris, au « Salon du Chocolat Professionnel » du 20 au 22 octobre 2007. Pour plus d'information sur ce salon, surfez sur [www.salonduchocolat.fr](http://www.salonduchocolat.fr)

### 2. Qu'attend-on de chaque finaliste des « World Chocolate Masters 2007 » ?

#### 1. Les recettes :

Avant le 1<sup>er</sup> septembre 2007, chaque concurrent transmettra au Comité Organisateur, par e-mail adressé à [worldchocolatemasters@barry-callebaut.com](mailto:worldchocolatemasters@barry-callebaut.com), les noms, accompagnés d'une courte description, de toutes les créations qu'il/elle présentera au concours.

Pour chaque création, le nom, la catégorie (par ex. praline moulée ou praline enrobée), les ingrédients principaux et autres caractéristiques doivent être spécifiés. Les pralines, la pâtisserie au chocolat et le dessert gastronomique au chocolat doivent être décrites et expliquées en max. 5 lignes dactylographiées par création ; La grosse pièce montée artistique en chocolat et la petite pièce montée en chocolat en max. 10 lignes.

Le 20 Octobre 2007, chaque concurrent doit remettre 20 copies de son livre de recettes, 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 les pièces montées artistiques en chocolat doivent être imaginées et élaborées est « Les Mythes et Légendes Nationaux ». Ce thème peut être interprété librement. Le mythe ou la légende doit être typique du pays représenté par le candidat.
- 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.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



### 3. Les créations :

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

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 la génoise doit 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)

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 pendant le concours, à l'exception de l'intérieur de la praline enrobée, qui peut être préparé à l'avance. Tous les différents éléments composant la praline enrobée peuvent être apportés par le candidat mais les pralines doivent être enrobées à la main pendant le 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 : 15g (décorations comprises).

Présentation : Les assiettes à utiliser pour la dégustation sont fournies par le Comité Organisateur.

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:

### 3.3 Dessert gastronomique au chocolat

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

Quantité : 6 portions

Spécifications : Les desserts doivent être préparés entièrement sur place pendant le concours.  
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 de leur dessert gastronomique. Ils sont entièrement libres de choisir la présentation de ce dessert gastronomique. Tant la présentation que le goût du dessert seront jugés.

### 3.4 Petite pièce montée en chocolat

Chaque finaliste prépare une petite pièce montée en chocolat en rapport avec le thème des « Mythes et Légendes Nationaux »

Quantité : 1 pièce

Dimensions : Pas de limites de hauteur, de largeur ou de dimensions. La petite pièce montée peut être construite dans n'importe quelle direction (vers le haut ou vers le bas, etc.)

Spécifications : La petite pièce montée doit être présentée sur une base spéciale fournie par le Comité Organisateur. Les finalistes recevront au préalable une photo de cette base.

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.

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



### 3.5 Pièce montée créative en chocolat

Chaque finaliste assemble sur place les différentes parties qu'il a préparées et apportées avec lui, pour en faire une pièce montée créative en chocolat en rapport avec le thème du concours "Les Mythes et Légendes Nationaux"

Nombre : 1 pièce

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

La hauteur de la pièce montée doit être comprise entre 1 et 2 mètres. Elle sera présentée sur une base fournie par le Comité Organisateur.

Spécifications : Seules les différentes parties de la pièce peuvent être apportées et doivent être assemblées sur place. Aucune partie de la pièce ne peut être collée avec une autre partie avant le concours !

Les éléments structurels composés d'une seule partie (par exemple un élément sculpté) peuvent être apportés. Les éléments composés (par exemple une fleur composée de plusieurs feuilles) ne peuvent être apportés déjà assemblés, mais doivent être assemblés sur place (chaque feuille individuelle sera donc apportée pour assemblage sur place).

- 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.
- Le 20 octobre, au Salon du Chocolat Professionnel, les finalistes installeront leur pièce montée devant le jury dans un délai de 3 heures. Du chocolat noir, au lait et blanc fondu sera disponible pour l'assemblage de la pièce montée.

Remarques importantes :

1/ Après la composition de sa pièce, chaque candidat doit ranger et nettoyer sa station de travail dans un délai de 45 minutes. Le jury prendra en considération la station de travail comme un critère d'évaluation de la pièce montée!

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



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





Présentation :

- 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.
- 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 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.

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





### 3. Informations pratiques

#### 1. Place

La finale du World Chocolate Masters 2007 se déroulera lors du « Salon du Chocolat Professionnel » à Paris Expo, Porte de Versailles (France).

#### 2. Horaire de la finale :

- L'agenda ci-dessous est fourni à titre indicatif. Tous les finalistes recevront un programme individuel au plus tard 2 mois avant le concours.
- Tous les finalistes doivent assister ensemble à un dernier briefing avant le concours. Ils seront personnellement informés des détails.

Vendredi 19 octobre 2007

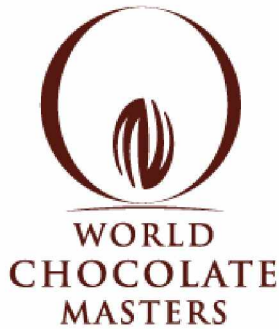
- 16:00h - 17:00h : Briefing des candidats  
 17:00h – 19:00h : Tous les candidats délivrent leur matériel au « Salon du Chocolat Professionnel »  
 19:00h – 20:00h : Réunion des candidats et du jury

Samedi 20 octobre 2007 (3 heures de travail)

- 08:30h : Accès au "Salon du Chocolat Professionnel" pour les candidats du groupe 1 et le jury  
 08:45h – 09:30h : Groupe 1 installation du matériel dans les espaces de travail  
 09:30h – 12:30h : Groupe 1 Assemblage des pièces montées au chocolat  
 12:15h : Accès au "SDC Professionnel" pour les candidats du groupe 2  
 12:30h – 13:15h : Groupe 1 rangement et nettoyage des espaces de travail  
 Groupe 1 présentation orale des pièces montées (max 3 minutes par candidat)  
 Appréciation des pièces montées du groupe 1  
 13:15h – 14h00 : Groupe 2 installation du matériel dans les espaces de travail  
 14:00h – 17:00h : Groupe 2 Assemblage des pièces montées au chocolat  
 17:00h – 17:45h : Groupe 2 rangement et nettoyage des espaces de travail  
 Groupe 2 présentation orale des pièces montées (max 3 minutes par candidat)  
 Appréciation des pièces montées du groupe 2  
 17:45h – 18:30h : Groupe 1 installation du matériel dans les espaces de travail pour le 21 octobre

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





Dimanche 21 octobre 2007 (8,5h de travail pour les candidats du groupe 1)

- 08:00h : Accès au "Salon du Chocolat Professionnel" pour les candidats du groupe 1 et le jury  
Vérification des espaces de travail, de l'équipement et des ingrédients par le jury technique.
- 08:30h : Début du concours
- 11:30h : Les candidats du groupe 1 rendent leurs pralines enrobées
- 12:00h – 12:30h : Dégustation des pralines enrobées à la main
- 14:00h – 15:30h : Dégustation de la pâtisserie au chocolat
- 15:30h – 17:00h : Dégustation des desserts
- 17:00h : Fin de la période de travail pour les candidats du groupe 1  
Les candidats du groupe 1 rendent leurs pralines moulées  
Appréciation des petites pièces montées
- 17:00h – 18:00h : Groupe 1 rangement et nettoyage des espaces de travail par les candidats
- 17:15h – 17:45h : Dégustation des pralines moulées
- 18:00h – 18:45h : Groupe 2 installation du matériel dans les espaces de travail par les candidats pour le 22 octobre

Lundi 22 octobre 2007 (8,5h de travail pour les candidats du groupe 2)

- 06:30h : Accès au "Salon du Chocolat Professionnel" pour les candidats du groupe 2 et le jury  
Vérification des espaces de travail, de l'équipement et des ingrédients par le jury technique.
- 07:00h : Début du concours.
- 10:00h : Les candidats du groupe 2 rendent leurs pralines enrobées
- 10:30h – 11:00h : Dégustation des pralines enrobées à la main
- 12:30h – 14:00h : Dégustation de la pâtisserie au chocolat
- 14:00h – 15:30h : Dégustation des desserts
- 15:30h : Fin de la période de travail pour les candidats du groupe 2  
Les candidats du groupe 2 rendent leurs pralines moulées  
Appréciation des petites pièces montées
- 15:30h – 16:30h : Rangement et nettoyage des espaces de travail par les candidats du groupe 2
- 15:45h – 16:15h : Dégustation des pralines moulées
- 17:00h – 17:30h : Proclamation des résultats

Avant leur période de travail, les candidats ont 45 minutes pour installer leur matériel dans leur espace de travail individuel. Après chaque période de travail, ils ont un temps strictement imparti pour enlever leur matériel de l'espace de travail et pour nettoyer cet espace pour les prochains candidats. Après la confection des pièces montées, les candidats ont 45 minutes, à la fin du concours ils ont 60 minutes.

Le jury prendra en compte l'état des espaces de travail dans la partie technique de leur évaluation.

Si un candidat n'a pas rangé et nettoyé son espace de travail dans les temps, le jury déduira un pourcentage de points, selon le délai.

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:



### 3. 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 1<sup>er</sup> septembre 2007 sur le bon de commande officiel. Le vendredi 19 octobre, les finalistes ont accès à l'espace de stockage pour y ranger leur matériel et leurs ingrédients. Ils sont alors autorisés à peser les produits qu'ils ont commandés.
- § Le chocolat peut être fondu pendant la période de préparation (samedi 20 octobre de 17:45 à 18:30h pour le groupe 1 et dimanche 21 octobre de 18:00 à 18:45h pour le groupe 2). Le tempérage doit être effectué pendant le concours ; Il est strictement interdit de tempérer du chocolat avant le début du concours.
- Avant et après le concours tout le matériel peut être stocké sans risque dans les zones de stockage réfrigérées ou non de la zone du concours. Les candidats doivent organiser leur matériel de manière à pouvoir installer ou remballer son matériel dans les temps impartis.
- § 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% »).
- § 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. Il est strictement interdit d'utiliser des produits finis (marmelades, nougatine, etc.). 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, génoises 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.
- § Le jury vérifiera scrupuleusement tous les ingrédients avant le début du concours. Pendant toute la durée du concours, le matériel et les espaces de travail de tous les finalistes seront contrôlés.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





- § L'équipement suivant sera mis à la disposition des participants pendant le 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
  - ◆ La carboglace peut être commandée à l'avance
  - ◆ Etuve pour usage commun
  - ◆ Guitare pour usage commun
  - ◆ 1 plaque chauffante à induction ou au gaz pour 2 personnes
  - ◆ 1 tablette de marbre (150x90cm) par personne
  - ◆ 1 plan de travail en acier inoxydable (120x90 cm) par personne
  - ◆ 1 chariot avec 7 plateaux (60x40 cm) par personne
  - ◆ 1 batteur électrique (mixeur fixe) & accessoires par personne
  - ◆ 1 four à micro-ondes 700 Watts par personne
- § Les concurrents doivent apporter tout autre petit équipement nécessaire (par ex. balance, saladiers, fouets, cuillères, couteaux, etc.) Pour votre propre facilité, veuillez étiqueter tout votre équipement personnel avec votre nom.
- § Tous les appareils électriques que les participants souhaitent apporter eux-mêmes doivent avoir été approuvés à l'aide du formulaire officiel. Toute demande doit parvenir au Comité Organisateur avant le 1<sup>er</sup> septembre 2007.
- § Les assiettes & couverts de l'Organisation doivent être utilisés pour toutes les séances de dégustation, sauf pour le dessert (voir point 3.3).
- § 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, soit apporter les couverts de son choix.

#### 4. 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 10% des points) :
    - travail et attitude, organisation du travail et du matériel, hygiène générale au travail, livre de recettes, propreté de l'espace de travail
  - La petite pièce montée en chocolat (évaluée sur 10% des points)
    - Aspects esthétiques, interprétation du thème du concours, soin & finition
  - La pièce montée artistique en chocolat (évaluée sur 30% 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 50% des points):
    - goût, structure, taille, harmonie ou contraste des arômes, apparence, originalité de chaque création
    - 2x1/6 pour les pralines/bonbons en chocolat, 1/3 pour la pâtisserie et 1/3 pour le dessert au chocolat

THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





#### 5. Qui deviendra le « World Chocolate Master 2007 » ?

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 2007 ».

#### 6. Les prix des « World Chocolate Masters 2007 » ?

Les finalistes du « World Chocolate Masters 2007 » 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 2007 », 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 au chocolat, meilleur dessert au chocolat, meilleure pièce montée en chocolat. Toutes recevront un cadeau d'une valeur de €500.

#### 7. 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 (différentes parties de la 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.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:





- 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.

#### 8. 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.



THE WORLD CHOCOLATE MASTERS IS AN INITIATIVE OF:

