

EXP'HOTEL
B O R D E A U X
du 24 au 26 novembre 2019
Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration
et des Métiers de Bouche

REGLEMENT DU TROPHEE PIERRE MIRGALET CRIOLLO



Les bienfaits
de la nature

SÉLECTIONS RÉGIONALES
FRANCE 2019 - 2020



CACAO BARRY
WORLD
CHOCOLATE
MASTERS



Bienvenue aux présélections régionales du concours World Chocolate Masters: la seule compétition au monde dédiée à la créativité individuelle des Chefs chocolatiers et pâtisseries.

Lors des présélections régionales qui auront lieu entre Octobre 2019 et Juin 2020, en partenariat avec les concours et salons professionnels, les chefs auront l'opportunité de prouver leur talent et leurs compétences auprès d'un public national et international, la presse, des passionnés de gastronomie et des blogueurs.

A la suite de ces présélections régionales, les vainqueurs de chaque présélection auront l'occasion de concourir à la finale Française qui aura lieu sur le salon Sirha de Lyon, en Janvier 2021, dans le but de gagner une place pour représenter leur pays lors de la Finale internationale en Octobre 2021.

Cette compétition est faite pour faire briller votre talent. Votre liberté individuelle et votre vision personnelle en sont le cœur. Etant donné que le monde de la gastronomie change à un rythme incroyable, cette 8ème édition sera axée sur l'innovation et la créativité.

Votre voyage commence ici et maintenant. Nous allons tout mettre en œuvre pour qu'il soit inoubliable.

En vous souhaitant une agréable expérience.

L'Équipe du World Chocolate Masters.



LE THEME DES PRESELECTIONS NATIONALES: « Les bienfaits de la Nature »

La nature a maintes fois prouvé qu'elle était source d'inspiration sensorielle et de bien-être. Lorsqu'il s'agit de couleurs, de saveur, du bruit de l'océan, du changement de saisons, la nature est partout et elle influe sur notre humeur car elle est source de santé, offre des produits et des matières qui permettent, en innovant, de répondre aux nouvelles aspirations de l'homme dans son milieu. Dans le même temps, nous sommes constamment à la recherche d'ingrédients purs, naturels, authentiques et de haute qualité. L'homme vit et a vocation à vivre dans son environnement en le préservant et en se préservant.

Pour cette sélection régionale, nous invitons les créateurs du chocolat (pâtisseries, chocolatiers, chefs) à nous raconter comment ils façonnent et transforment les produits les plus naturels en de saines et délicieuses créations où les produits cacao et issus de celui-ci : « le chocolat » sont les héros de leur histoire.



Présélections nationales : Les Créations

Pendant 7H30 (8h00-15h30) de compétition, nous vous demandons de créer et/ou présenter **3 épreuves** devant un jury.

- Pièce artistique,
- Pâtisserie à emporter « On the go »
- Bonbons enrobés

Une partie de ces créations peut être préparée chez vous – et l'autre partie doit être préparée ou assemblée sur place en direct.

Chacune de ces 3 épreuves est décrite et détaillée dans les pages suivantes.

Chacune de vos créations devra refléter le thème « Les bienfaits de la nature » : Dans la sélection de vos ingrédients, dans les saveurs que vous allez créer, dans les formes et la présentation de vos créations,... En bref : ce qui compte avant tout c'est votre interprétation personnelle et votre créativité avec laquelle vous aborderez ce challenge.

Le jury appréciera tout particulièrement l'effet « Waouh » de l'ensemble de vos réalisations.

Le matériel suivant sera mis à disposition des candidats :

- un plan de travail
- une plaque induction
- un four micro-ondes
- un espace réfrigéré
- une échelle 40x60
- un four



LES EPREUVES



Pièce artistique

De quoi s'agit-il?

- Une pièce artistique reflétant le thème "Les bienfaits de la Nature".
- Entièrement composée de chocolat et autres produits dérivés du cacao : beurre de cacao, poudre de cacao, grué de cacao, cabosses, masse de cacao.
- Aucune restriction de taille en hauteur
- Doit tenir sur une base noire de 60cm de large sur 60cm de profondeur, sur 10cm de hauteur (fournie par l'organisateur). La pièce devra rentrer dans ce cadre, la hauteur ne doit pas dépasser 160 cm.
- Utiliser au moins 3 techniques différentes

Ce qui est attendu des candidats (es)

Votre interprétation personnelle et originale du thème.

Spécifications:

Chaque candidat assemble sur place les différents éléments qu'il/elle a préparés à l'avance et apportés avec lui/elle pour réaliser une pièce artistique et créative en chocolat en rapport avec le thème du concours ; « Les bienfaits de la Nature ». Entre 15% et 30% de la pièce doit être fabriqué sur place afin de permettre au jury de matérialiser votre maîtrise professionnelle du chocolat.

Aucune partie de la pièce ne peut être collée avec une autre partie avant la compétition. Les éléments composés d'une seule partie (exemple un élément sculpté) peuvent être apportés. Les éléments composés (exemple une fleur à plusieurs pétales) ne peuvent pas être apportés déjà assemblés, mais doivent être assemblés sur place (chaque pétales séparé sera donc apporté pour assemblage sur place).

Si certains éléments de la pièce artistique sont réalisés à partir de moules, ces moules devront être apportés sur le lieu de la compétition et mis à disposition des membres du jury lorsqu'ils vérifient les stations de travail.

La pièce artistique sera composée à 100% de chocolat et autres produits dérivés du cacao (beurre de cacao, poudre de cacao, grué de cacao, cabosses, masse de cacao, chocolat plastique). L'utilisation du sucre en tant qu'ingrédient pur n'est pas autorisée. Dans le cadre de l'utilisation de la couleur, seuls les colorants naturels peuvent être utilisés et nous incitons les candidats, pour ces sélections régionales, à jouer avec les couleurs qu'offre le nuancier du chocolat (en annexe). Le jury s'octroie la possibilité de demander aux candidats l'origine de leurs colorants naturels.

Dimensions de la base : Un socle de couleur noire, mesurant 60cm x 60cm et 10cm de hauteur fourni par le comité organisateur.



Important :

L'assemblage des pièces artistiques s'effectuera sur le devant du plan de travail. Le jury évaluera les pièces artistiques sur leurs bases sur le plan de travail à l'avant de chaque station de travail. Le jury se réserve le droit de perforer les pièces artistiques pour les contrôler. Les pièces artistiques contenant des éléments prohibés (hors chocolat, par ex. fer, bois, plastique....) seront automatiquement disqualifiées.

Présentation:

Une fois évaluée par le jury, les pièces artistiques seront déplacées vers la zone de présentation. Les candidats pourront se faire aider par une personne de leur choix (portant une veste de chef, non fournie par le comité organisateur) pour déplacer leur pièce artistique et la placer à l'endroit requis dans la zone de présentation. L'utilisation d'une base ou d'un fond supplémentaire est interdite.

Chaque candidat disposera d'un maximum de 3 minutes pour présenter sa pièce artistique aux membres du jury.

Evaluation :

Le jury évaluera les pièces artistiques en tenant compte des critères suivants :

- Interprétation du thème (le non-respect du thème imposé est éliminatoire)
- Créativité, originalité
- Equilibre et harmonie
- Exécution/organisation
- Maîtrise du travail du chocolat

La note attribuée pour la pièce artistique contribuera à raison de 40% du total des points



Bonbons enrobés

Spécifications:

Chaque candidat doit réaliser des bonbons enrobés sur le thème « Les bienfaits de la nature ». Les bonbons doivent contenir au moins deux textures différentes, dont une ganache. L'enrobage n'est pas considéré comme une texture.

Quantité/Poids:

20 bonbons doivent être apportés tous prêts qui seront remis au comité au début de la compétition (ils seront utilisés pour la dégustation, en comparaison de ceux qui seront réalisés sur place). Une autre série de 20 bonbons sera réalisée entièrement sur place pendant la compétition.

Poids maximum par bonbon : 13 grammes, décoration incluse.

Présentation:

Les candidats prévoient eux même les supports (neutres, sans marques ni signes distinctifs) pour présenter leurs bonbons au Jury, un support pour les bonbons amenés finis (remis au comité organisateur avant le début de la compétition), et un support pour les bonbons fabriqués sur place. Ces deux supports doivent être identiques.

Important :

Les candidats doivent apporter tous les ingrédients et autre matériel nécessaires.

Evaluation :

Le jury évaluera les bonbons en tenant compte des critères suivants :

- Interprétation du thème
- Aspect visuel / décoration / soin
- Goût et texture
- Créativité

La note attribuée pour les bonbons contribuera à raison de 30% du total des points



Pâtisserie à emporter « Take away »

Spécifications:

Chaque candidat devra réaliser une pâtisserie à emporter, basée sur le thème « Les bienfaits de la Nature ». La pâtisserie à emporter devra contenir au moins trois textures différentes et avoir un goût prédominant de chocolat et/ou de fruits secs.

Une pâtisserie à emporter est une pâtisserie qui peut être mangée sur le pouce « on the go », fraîche (non surgelée) et délicate.

Chaque candidat aura à sa disposition un four.

Attention : la responsabilité des cuissons appartient aux candidats.

Les candidats sont libres de choisir la forme et dimensions de leur pâtisserie à emporter mais devront respecter les lignes directrices suivantes :

Quantité : Poids :

- 20 portions individuelles pesant entre 60 et 90 grammes chacune, 10 seront utilisées pour la dégustation par le jury et 10 pour dégustation par le public

Présentation:

Les candidats présenteront chacune des portions de leur pâtisserie à emporter sur des supports de leur choix, adaptés à la pâtisserie « on the go » (neutre sans marques ni signes distinctifs) non fournis par le comité organisateur. Les membres du jury passeront chercher les pâtisseries à emporter mises à leur disposition sur les plans de travail.

Tous les éléments de la pâtisserie à emporter devront être réalisés sur place le jour de la compétition.

Important : Les membres du jury seront particulièrement attentifs à la créativité, la délicatesse, et le côté « on the go » de la pâtisserie à emporter. (Tout passage en congélation/surgélation est interdit)

Evaluation :

Le jury évaluera les pâtisseries du jour en tenant compte des critères suivants :

- Interprétation du thème
- Aspect visuel
- Goût et texture (goût dominant de chocolat ou/et fruits secs)
- Créativité
- Expérience utilisateur (facilité de transport et dégustation)

La note attribuée pour la pâtisserie fraîche contribuera à raison de 30% du total des points



Conditions générales et Informations importantes :

Horaires de présentation des créations au jury

- 13h00 : les pâtisseries à emporter et bonbons enrobés devront être mis à disposition du jury sur chaque plan de travail, pour évaluation.
- 15h30 : les pièces artistiques devront être mises à disposition du jury sur chaque plan de travail, pour évaluation. Elles seront ensuite acheminées par les candidats vers la zone de présentation au public.

Tout chocolat ou produit chocolat utilisé pendant la compétition, doit être un produit du catalogue Cacao Barry ou d'une marque du groupe (Callebaut, Carma, Chocovic, Mona Lisa). (*Voir liens en annexe*)

Les candidats devront remettre leur book recettes en 15 exemplaires au comité organisateur la veille de l'évènement ou avant le concours (à préciser ultérieurement).

Les candidats doivent apporter tout leur matériel et équipement. Chaque ingrédient doit être emballé dans un récipient séparé, pré-pesé, et clairement étiqueté.

Les candidats sont responsables du transport et du déchargement de leur équipement et matériel. Barry Callebaut ne peut être tenu responsable de quelque perte, casse ou vol d'équipement que ce soit.

Les candidats devront porter leur tenue professionnelle, et prévoir d'amener deux vestes, (sans marques ni signes distinctifs), une pour la journée de travail et une pour la remise des prix. Un pantalon noir est requis pour la remise des prix (dans un souci d'uniformité pour les photos)

Le comité organisateur mettra à disposition de chaque candidat : un tablier qu'il/elle devra porter pendant toute la journée de travail, et deux paires de gants marron ou noir.

Les candidats doivent être âgés de 21 ans, et fournir une caution par chèque de 500€ qui sera rendu au début de la compétition.

Ils devront également signer un engagement stipulant que :

- si vainqueur (et seul vainqueur) de la présélection, il/elle participera à la finale France de Janvier 2021,
- Autorise Barry Callebaut à utiliser son image pour toute communication
- L'organisation s'octroie la possibilité de faire un appel à candidature sur dossier si au bout des présélections elle n'a pas les 10 candidats pour la finale WCM France.

L'objectif de ces présélections est de sélectionner 10 candidats pour la finale WCM France de Janvier 2021 et à ce titre, si à la fin des présélections régionales l'organisation n'a pas assez de candidats, elle s'octroie la possibilité de procéder à une sélection sur dossier. Les gagnants des présélections régionales feront partie des candidats de la finale WCM France.



Les candidats sélectionnés pour la finale WCM France s'engagent à participer à une réunion préparatoire à la Chocolate Academy Meulan, qui aura lieu 2 à 3 mois avant la finale WCM France, soit en Octobre/Novembre 2020.

Les candidats s'inscrivent en téléchargeant le bulletin d'inscription disponible en ligne sur le site www.exphotel.fr.

Les bulletins d'inscriptions doivent impérativement parvenir aux organisateurs par courrier **au plus tard le 30 septembre 2019**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

Cuis'In Les Ateliers
EXP'HOTEL
« **Trophée Pierre Mirgalet Criollo** »
14 Rue LEFOL
33800 BORDEAUX

Ou par mail à :

exphotelconcours@gmail.com

Pour toute demande ou question : par email : exphotelconcours@gmail.com



Annexe

Palette de couleurs chocolats



Catalogues produits

Cacao Barry

<https://drive.google.com/open?id=1bQ2ybtJk9QZk2MHdczQDAwr6btKQWXvD>

Callebaut

<https://drive.google.com/open?id=1Dc-Au07ZOBmBtIHDRqbjhy6cQLvEawl>

Carma

<https://drive.google.com/open?id=1hjs81XVvWTjRhULhuf7zqr-69ejhdA8>



Les prix :

1er prix

- Une place gratuite pour un stage à la chocolaterie académie de trois jours.
- Six kilogrammes de produit CacaoBarry
- Un livre Chocolate Alphabet
- Un panier garni offert par MAPA
- Un abonnement de 6 mois au journal du pâtissier, un livre, un journal, un hors-série et un cahier de recettes offert par LE JOURNAL DU PÂTISSIER

2ème prix

- Un entrée VIP pour voir le dernier jour de la final internationale
- Six kilogrammes de produits CacaoBarry
- Un livre Chocolate Alphabet
- Un panier garni offert par MAPA
- Un livre, un journal, un hors-série et un cahier de recettes offert par LE JOURNAL DU PÂTISSIER

3ème prix

- Six kilogrammes de produits CacaoBarry
- Un livre Chocolate Alphabet
- Un panier garni offert par MAPA
- Un livre, un journal, un hors-série et un cahier de recettes offert par LE JOURNAL DU PÂTISSIER

4ème prix :

- Trois kilogrammes de produit CacaoBarry
- Un livre Chocolate Alphabet
- Un panier garni offert par MAPA
- Un livre, un journal, un hors-série et un cahier de recettes offert par LE JOURNAL DU PÂTISSIER

Tous les candidats recevront :

- Un abonnement d'un an au magazine Hôtellerie Restauration.