

## Trophée Pascal Caffet



Concours d'excellence de Pièce artistique en chocolat

### Règlement du 21<sup>ème</sup> Trophée Pascal Caffet

Concours organisé par Pascal Caffet

#### **Venez vous exprimer librement !**

Sans thème imposé, laissez parler votre créativité à travers une pièce artistique en chocolat réalisée sur place, et des bonbons de chocolats apportés.

Ce concours devant public, aura lieu en les **11 et 12 novembre 2023** dans le cadre du Salon de la Gastronomie qui se tiendra au Cube Troyes Champagne Expo.

Le concours se déroule sur 2 jours.

Il est conseillé un minimum de 3 ans d'expériences pour pouvoir participer.

#### **Article 1 – Inscription**

Le droit d'inscription est **gratuit**.

Le candidat doit adresser son inscription à l'aide du **bulletin de participation** ci-joint.

Le document est à retourner à : [infos@caffet-compagnie.com](mailto:infos@caffet-compagnie.com)

Date limite d'inscription : Jeudi 1<sup>er</sup> septembre 2023

#### **Article 2 – Participation**

Le jour de passage sera communiqué à chaque candidat une fois les inscriptions clôturées.

Le candidat passera soit le jour 1, soit le jour 2.

#### **Article 3 – Réalisation de la Pièce artistique**

Les candidats devront réaliser une Pièce artistique en chocolat, de thème libre.

#### ***Dimensions de la pièce***

Le socle, comestible ou non, qui servira à présenter votre œuvre ne devra pas dépasser 10cm de hauteur et 60cm de diamètre ou coté.

La hauteur ainsi que la largeur de la pièce artistique sont libres.

#### ***Matériel***

Chaque candidat devra apporter ses matières premières et petit matériel nécessaires à la réalisation de la pièce.

L'organisation du concours met à disposition les éléments suivants :

- Une table de L 190 cm \* I 70 cm \* H 90 cm
- Une échelle de L 60 cm \* I 46 cm \* H 190 cm  
(sans grille – échelle prévue pour grilles 40\*60 cm)
- Réfrigérateurs : à partager avec les autres candidats
- 1 étuve : à partager avec les autres candidats
- 1 pistolet mini-jet SATA + compresseur + table: à partager avec les autres candidats

L'organisation du concours interdit les éléments suivants :

- Machine automatique pour cristallisation

## **Réalisation de la Pièce artistique**

Chaque candidat devra être en tenue de travail :

- Toque : Obligatoire – apportée par le candidat
- Veste de travail : Obligatoire – fournie et offerte par l'Organisation du Trophée

Temps de travail pour réaliser la pièce : 8h00

Doivent être réalisés sur place :

- L'ensemble de la Pièce artistique
- La coloration du chocolat

Le beurre de cacao peut être apporté déjà coloré.

L'utilisation du chocolat plastique, s'il est travaillé et coloré sur place, est accepté.

Le vernissage de la pièce et de ses éléments est interdit.

## **Article 4 – Réalisation des bonbons de chocolat**

Les candidats devront réaliser et apporter une variété de bonbon de chocolat dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Enrobage chocolat au lait
- Fourrage praliné noisette
- Décor à la fourchette

Les candidats devront apporter :

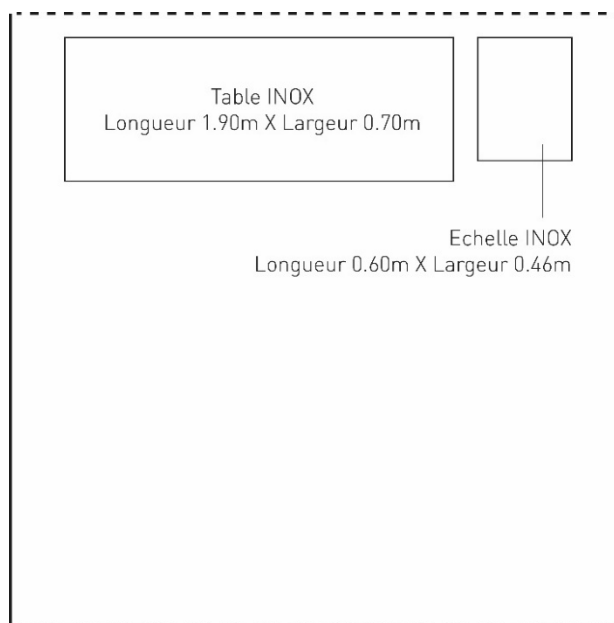
- 10 bonbons de chocolat pour la présentation
- 10 bonbons de chocolat pour la dégustation

Plateaux de présentation (1 plateau) et dégustation (1 plateau) fournis par l'Organisation du concours.

## **Article 5 - Espace de travail**

Chaque candidat doit respecter l'espace de travail mise à disposition durant le concours.

L'espace alloué à chaque candidat est le suivant, 3mètres X 3mètres :



## **Article 6 – Jury**

Les pièces seront notées directement sur la table de travail, puis déplacées par les candidats à la fin de l'épreuve.

Les critères de notation sont :

- Travail :
  - o Hygiène
  - o Maîtrise
- Présentation :
  - o Technicité
  - o Rendu artistique
- Dégustation bonbon
  - o Apparence, appétence & netteté
  - o Équilibre des goûts & propriétés organoleptiques

#### **Article 7 – Remise des prix et récompenses**

L'annonce des résultats et la remise des prix aura lieu le deuxième jour, à la fin du concours, après la délibération du Jury..

L'ensemble des candidats doit être présent en tenue de travail professionnelle durant la remise des prix (veste du Trophée et Toque obligatoire).

Les récompenses sont :

- 1<sup>er</sup> Prix : 3000€ + Le Trophée Pascal Caffet
- 2<sup>ème</sup> Prix : 1000€
- 3<sup>ème</sup> Prix : 500€
- Prix de dégustation : 500€

Ainsi que d'autres lots distribués à l'ensemble des participants.

#### **Article 8 – Informations pratiques**

Seront fournis à chaque candidat :

- Badge d'accès illimité au salon (4 badges)
- Petit déjeuner, collation du midi (sandwich, eau)

Les frais d'hébergement et de déplacements sont à la charge du candidat.

#### **Article 9 – modification du règlement et annulation du concours**

L'Organisation du concours se réserve le droit d'apporter les modifications dictées par les circonstances ou la force majeure. Elle se réserve le droit d'annuler le concours. Les candidats en seront informés.

#### **Contacts – Informations**

Association Promotion Arts Qualités Pâtisserie Française  
Trophée Pascal Caffet | 2 rue de la Monnaie | 10 000 Troyes  
03 25 80 38 38 | [infos@caffet-compagnie.com](mailto:infos@caffet-compagnie.com)

**Pascal Caffet** : 06 74 37 82 11 | **Vanessa Soffieti-Pereira** : 06 45 91 97 04 | **Antoine Kesler** : 03 25 80 38 38  
[p.caffet@caffet-compagnie.com](mailto:p.caffet@caffet-compagnie.com) | [v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com](mailto:v.soffieti-pereira@caffet-compagnie.com) | [a.kesler@caffet-compagnie.com](mailto:a.kesler@caffet-compagnie.com)