



AN INITIATIVE OF:



## I. Présentation du concours World Chocolate Masters 2011

**Une compétition internationale prestigieuse, un challenge pour votre créativité en matière de chocolat !** Que vous soyez chocolatier ou chef pâtissier, si vous avez des idées géniales sur le chocolat, voici l'occasion unique d'obtenir une renommée internationale. Comment ? En participant au "World Chocolate Masters", une compétition prestigieuse dans laquelle l'habileté et la créativité sont essentiels.

### Sélections nationales pour le "World Chocolate Masters 2011"

De septembre 2010 à mai 2011, partout dans le monde, Callebaut, Cacao Barry et Carma organisent les sélections nationales pour cette compétition, au cours de laquelle des chocolatiers, des chefs pâtissiers et autres professionnels du chocolat s'affrontent à l'échelle nationale.

Les candidats doivent réaliser une pièce artistique remarquable, un entremets, 2 sortes de bonbons différents et un dessert à l'assiette.

Un jury professionnel jugera toutes les œuvres sur leur aspect, leur goût et leur niveau de difficulté technique.

### Le thème : Le cacao, cadeau du Dieu Quetzalcoatl

Pour les sélections nationales 2010-2011, le thème est "Le cacao, cadeau du Dieu Quetzalcoatl".



Le thème a pour but de transporter les participants et spectateurs vers les origines du cacao dans la civilisation ancienne des Aztèques.

Les Aztèques croyaient que le Dieu Quetzalcoatl créa le cacao en cadeau pour soulager de la fatigue et pour procurer un doux réconfort.

Les pièces artistiques seront inspirées du mystère qui entoure la découverte du cacao dans la forêt tropicale d'Amérique du Sud et les légendes relatives au cadeau du Dieu Quetzalcoatl à ses sujets.

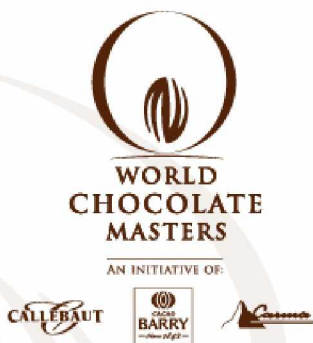
Au delà des pièces artistiques, d'autres applications devront refléter l'atmosphère et les saveurs liées à l'histoire ancienne du cacao en Amérique du Sud.

Une légende Aztèque relate l'histoire d'une princesse chargée de surveiller un grand trésor appartenant à son mari parti en guerre pour défendre les frontières de son empire. Elle fut attaquée par les ennemis qui tentèrent de lui faire révéler la cachette du trésor. Pour se venger de son silence ils la tuèrent, et de son sang naquirent des plantes de cacao dont le fruit cachait un trésor dans ses fèves aussi amères que les souffrances amoureuses, aussi fortes que la vertu, et aussi rouges que le sang. Le cacao était un cadeau du Dieu Quetzalcoatl pour la fidélité de la femme envers son mari, allant même jusqu'à la mort

### La récompense des gagnants

Le gagnant de la compétition nationale recevra le titre de "**Chocolate Master 2011**" national. Il ne fait aucun doute que ce titre constitue un atout commercial de taille pour les gagnants vis à vis de leur clientèle.

Le "Chocolate Masters 2011" national gagnera son ticket pour participer à la prochaine finale du World Chocolate Masters 2011 où vingt des meilleurs artisans du monde entier se disputeront le titre de "**World Chocolate Master 2011**".



### **Les enjeux de la compétition**

Non seulement les candidats vivront l'expérience inoubliable d'une compétition unique, mais ils bénéficieront par ailleurs de toute l'attention des meilleurs artisans du monde du chocolat, ainsi que du public et de la presse, pouvant ainsi faire levier dans leur carrière (internationale). A cela s'ajoute bien sûr un ensemble de récompenses composé de prix en chocolat et de valeureux cadeaux.

## **II. Les Sélections Nationales : conditions générales**

### **1. Comment s'inscrire aux sélections nationales du World Chocolate Masters ?**

#### **1.1 Retournez le bulletin de participation officiel**

Renvoyez-le à l'adresse indiquée sur celui-ci, au plus tard 3 mois avant la compétition.

Aux vus des nombreux désistements subi les années précédentes, vous devez nous renvoyer au plus tard 2 mois avant la compétition un exemplaire du règlement signé et précédé de la mention « lu et approuvé ».

De plus, nous vous demandons de joindre au règlement un chèque de 200 Euros qui validera votre inscription et qui vous sera restitué le jour de la compétition.

#### **1.2 La décision finale de votre participation sera prise par le comité d'organisation**

L'acceptation de votre candidature est étroitement liée à votre admission éventuelle aux sélections nationales 2008-2009 du "World Chocolate Masters", mais n'entre pas en compte dans l'évaluation de vos créations par le jury pendant la compétition.

#### **1.3 Confirmation**

Toute personne candidate aux sélections nationales du "World Chocolate Masters" sera informée par courrier du Comité d'Organisation ou son représentant local de l'acceptation de sa candidature deux mois minimum avant la compétition.

#### **1.4 Les règles**

Ci-joint les conditions générales concernant les sélections nationales pour le "World Chocolate Masters 2011". En s'inscrivant, chaque candidat confirme son acceptation de l'intégralité de ces conditions générales.

#### **1.5 Annulation de participation**

Un candidat peut retirer sa candidature du World Chocolate Masters jusqu'à deux mois avant la compétition officielle. En cas d'annulation après ce délai, le Comité d'organisation pourra refacturer au candidat les frais déjà engagés pour sa participation au concours.

### **2. Conditions de participation aux sélections du World Chocolate Masters**

Toute personne remplissant les trois conditions suivantes peut s'inscrire pour participer à la compétition. Si le nombre de demandes par pays est trop élevé, le Comité d'organisation tranchera en se basant sur le curriculum vitae et les recettes envoyées par les candidats. Le Comité d'organisation du World Chocolate Masters décidera quels pays participeront. Si le nombre de candidats par pays est insuffisant, le Comité d'organisation pourra annuler la compétition.

#### **2.1 Activité**

Cette compétition est ouverte à toute personne ayant une occupation professionnelle dans les secteurs de la pâtisserie, confiserie, restauration, traiteur ou dans l'enseignement professionnel, à l'exception des employés de Barry Callebaut et de leurs proches (qui résident à la même adresse).



AN INITIATIVE OF:



## 2.2 Nationalité

Les candidats doivent être de la nationalité du pays pour lequel ils concourent, ou doivent y avoir résidé et travaillé officiellement pendant au moins 2 ans.

## 2.3 Age

Les candidats doivent être nés avant le 1<sup>er</sup> janvier 1990.

En cas d'abus ou d'informations erronées fournies dans le bulletin d'inscription, le Comité d'organisation se réserve le droit d'exclure le candidat du World Chocolate Masters.

### III. Règlement de la compétition pour la sélection nationale 2010-2011 du World Chocolate Masters

#### 1. Les recettes

Au moins 30 jours avant la compétition nationale, les participants doivent communiquer au Comité d'organisation – par écrit - les noms ainsi qu'une brève description des deux bonbons, de l'entremets, de la pièce artistique et du dessert à l'assiette qu'ils présenteront à la compétition. Veuillez indiquer pour chaque création le nom, les principaux ingrédients ainsi que les caractéristiques (maximum 5 lignes dactylographiées par création).

Le jour de la compétition, tous les candidats devront présenter 10 livres des recettes de toutes les créations qu'ils présenteront au jury, ainsi qu'une copie électronique (fichier Word ou PowerPoint sur CD ou sur clé USB). Chaque recette devra comprendre une liste détaillée des ingrédients, une description de la méthode de travail et un détail du déroulement des opérations.

#### 2. Le thème de la compétition: Le Cacao, cadeau du Dieu Quetzalcoatl

- Le thème duquel devront être inspirées les pièces artistiques des sélections nationales est «Le cacao, cadeau du Dieu Quetzalcoatl ». Chaque participant est libre d'interpréter ce thème à sa manière.
- L'interprétation créative du thème ainsi que la clarté dans sa représentation contribueront à l'attribution des points par le jury.

#### 3. Les créations

Toutes les créations exigées seront réalisées par les candidats personnellement et individuellement, il apporte les créations suivantes le jour de la compétition :

- § Les différentes pièces pour la composition de la pièce artistique ;
- § Le dessert à l'assiette est à réaliser sur place, seuls les biscuits sont à apporter ;
- § L'intérieur des bonbons enrobés ;
- § Le bonbon moulé prêt à être dégusté ;
- § L'entremets finalisé prêt pour la finition, décoration.

Aucune assistance d'une autre personne n'est autorisée pour la réalisation et la finition des tâches assignées ci-dessous.

Le jury appréciera les recettes innovantes et créatives.

Les candidats devront préparer leurs œuvres avec des **ingrédients et équipements** qu'ils auront apportés, sauf si spécifié autrement.

Les chocolats mis à disposition sur le salon seront, le chocolat blanc, Blanc Satin Cacao Barry, le chocolat de couverture lait, Elysée Lenôtre ainsi que chocolat de couverture noir, Passy Lenôtre 70 %.



AN INITIATIVE OF:



Pour les autres chocolats, ils devront être commandés par vos soins à l'avance et seront distribués le jour du concours directement sur place.

Les participants devront porter une veste professionnelle blanche et un pantalon noir. Le Comité d'organisation fournira la veste professionnelle blanche ainsi que la toque qui devront être portées tout au long de la compétition et de la cérémonie de remise des prix.

Pendant l'épreuve pratique, les candidats sont jugés sur leur habiletés et leurs capacités techniques, ainsi que sur leur créativité dans l'art de travailler le chocolat.

Les candidats disposent de 6 heures pour réaliser leurs œuvres :

- *Assemblage et finition de la pièce artistique*
- *Enrobage du bonbon enrobé*
- *Finition et décoration de l'entremets*
- *Réalisation du dessert à l'assiette*

### 3.1 La pièce artistique

Chacun des candidats assemble sur place les différentes parties qu'il/elle a préparées et apportées, afin de confectionner la pièce artistique conformément au thème « Le Cacao, cadeau du Dieu Quetzalcoatl »

*Dimensions à la base :* 60 cm x 60 cm maximum

Aucun élément de la pièce ne peut excéder les dimensions de la base

*Hauteur de la pièce :* minimum 1 m, maximum 2 m

*Spécifications* La pièce artistique sera composée à 100% de chocolat et autres produits dérivés du cacao, à l'exception des feuilles et de la poudre d'or, d'argent et de cuivre  
Seuls des colorants à base de beurre de cacao peuvent être utilisés.  
Un maximum de 50% de la surface de la pièce artistique peut être pulvérisé au pistolet.  
L'utilisation de matières dures pour soutenir ou renforcer est interdite, ainsi que tout autre élément de décoration. Cela inclut les matériaux tels que le pastillage, les colles ou le pistolet à colle et à vernis.  
Le jury se réserve le droit de percer les pièces artistiques pour les vérifier. Les pièces contenant des éléments non autorisés seront automatiquement disqualifiées.  
Le Comité d'organisation fournit le chocolat standard noir, lait et blanc fondu.

*Présentation :* La pièce artistique doit être placée sur une base fournie par le Comité d'organisation.  
L'utilisation d'une base supplémentaire ou d'un fond non-chocolat ou qui ne font pas partie intégrale de la pièce, est interdite.

### 3.2 Bonbons enrobés

Chacun des candidats confectionne un bonbon avec l'intérieur qu'il aura apporté.

*Quantité :* minimum 50 pièces

*Spécifications :* Les intérieurs apportés doivent être entièrement finis et coupés.  
Poids maximum par praline : 15g (décorations comprises)  
Les participants apportent tous les ingrédients et matériaux qui leur sont nécessaires.



**WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS**

AN INITIATIVE OF:



### 3.3 Bonbons moulés

Chaque candidat aura préparé un bonbon moulé

*Quantité :* minimum 50 pièces

*Spécifications :* Ces bonbons sont entièrement préparés avant la compétition.  
Poids maximum par praline : 15g (décorations comprises)

### 3.4 Entremets

Chacun des candidats fini et décore 2 entremets. Il/elle apporte l'entremets préparé.  
La finition et la décoration de l'entremets doit se faire sur place

*Quantité :* 2 entremets identiques pour 8 personnes

*Spécifications :* Les candidats amènent l'entremets fini, seules la décoration et les finitions sont à faire sur place.  
La forme et les dimensions du gâteau sont laissés libres.  
Poids par gâteau : maximum 1200 g. (socle en carton et décorations comprises)

*Présentation :* Présentation sur carton à entremets (fourni par le candidat)  
Le jury tranche les gâteaux en nombre de parts requises et les place sur les assiettes (fournies par le comité organisateur)

- 1 entremets sera goûté par le jury
- l'autre sera mis à disposition pour photographie.

### 3.5 Réalisation du dessert à l'assiette :

Chacun des candidats réalise 1 dessert à l'assiette. Il/elle apporte les biscuits préparés.  
Les ganaches, les crèmes, la finition et la décoration de l'entremets doit se faire sur place.

*Quantité :* 9 desserts à l'assiette

*Spécifications :* Le dessert à l'assiette devra être confectionné sur place seule les biscuits peuvent être préparés. L'ensemble des crèmes ganaches, le décor, les finitions sont à faire sur place.

*Présentation :* Présentation dans une assiette (fournies par le candidat)  
1 sera mis à disposition pour photographie  
8 pour la dégustation du jury

## IV. Les sélections nationales : Informations pratiques

### 1. Date et lieu de la compétition nationale

Les 28 et 29 Octobre 2010 sur le Salon du Chocolat à Paris, Porte de Versailles  
Pavillons 5/2 & 5/3

### 2. Calendrier

*Calendrier de la sélection nationale, à titre indicatif.*

Chaque participant reçoit un calendrier personnel avant le début de la compétition qui peut être différent du calendrier ci-dessous.



WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS

AN INITIATIVE OF:



### **Calendrier indicatif - 6 heures de travail**

Déroulement des groupes :

Judi, le 28 octobre 2010

06h30 => 12h30 Groupe A

13h15 => 19h15 Groupe B

Vendredi, le 29 octobre 2010

08h30 => 14h30 Groupe C

#### Première journée, dégustations prévues

08h30 – 08h55 Présentation de la pièce artistique (groupe A)

09h30 – 10h00 Dégustation bonbons moulés (groupe A)

10h45 – 11h20 Dégustation du dessert à l'assiette (groupe A)

11h35 – 12h25 Dégustation entremets (groupe A)

15h15 – 15h40 Présentation de la pièce artistique (groupe B)

16h15 – 16h45 Dégustation bonbons moulés (groupe B)

17h30 – 18h05 Dégustation du dessert à l'assiette (groupe B)

18h20 – 19h10 Dégustation entremets (groupe B)

#### Deuxième Journée, dégustations prévues

08h45 – 09h15 Dégustation des bonbons enrobés (groupe A)

09h15 – 09h45 Dégustation des bonbons enrobés (groupe B)

09h45 – 10h15 Dégustation des bonbons enrobés (groupe C)

10h30 – 10h55 Présentation de la pièce artistique (groupe C)

11h30 – 12h00 Dégustation bonbons moulés (groupe C)

12h45 – 13h13 Dégustation du dessert à l'assiette (groupe C)

13h30 – 14h10 Dégustation entremets (groupe C)

Ces créneaux s'appliquent également pour les autres groupes, dans les horaires qu'il leurs seront attribués.

- Les candidats sont libres d'organiser leur temps de travail. Seuls les horaires limites pour l'évaluation des créations doit être scrupuleusement respecté.  
L'attribution des espaces de travail et le temps imparti pour chaque dégustation seront déterminés par tirage au sort.
- A la fin de la compétition, les espaces de travail doivent être entièrement nettoyés. Si cette condition n'est pas respectée, le jury peut décider de retirer des points du score final du candidat !

### **3. Ingrédients et équipement**

Les candidats apportent leurs équipements et ingrédients à l'exception du chocolat. Les ingrédients peuvent être apportés pesés, mais doivent être étiquetés clairement.

### **4. L'évaluation du jury**

Le jury est constitué d'experts dans l'art de travailler le chocolat qui sont en activité dans les secteurs de la pâtisserie, du chocolat, de la restauration-traiteur ou dans l'enseignement professionnel.

Le jury évaluera les candidats selon :

- sa pièce artistique (**25% des points**)
- ses compétences techniques (**25% des points**)
  - o 1/3 des points pour la conformité aux règles de la compétition
  - o 2/3 des points pour les qualités artistiques



AN INITIATIVE OF:



- la saveur de ses créations (**50% des points**)
  - o 1/3 des points pour les bonbons (chaque bonbon pour la moitié de ces points)
  - o 1/3 des points pour l'entremets
  - o 1/3 pour le dessert à l'assiette

#### **5. Quels seront les gagnants**

- Les candidats qui obtiennent le score le plus élevé dans leur pays se verront décerner le prix de "**Chocolate Master 2011**" national. Vingt gagnants nationaux obtiendront le droit d'entrée pour la finale internationale, où ils concourront pour le titre de "World Chocolate Master 2011", et recevront leur part des prix qui seront distribués aux finalistes (*pour plus d'informations, voir les conditions générales de la finale*)
- Les vainqueurs du second et troisième prix seront également annoncés.

#### **6. Conditions générales**

- Chaque participant réalise ses œuvres, sur sa parole d'honneur, sans aucune aide extérieure.
- Si le règlement de la compétition n'est pas respecté pour une œuvre en particulier, le jury peut décider de disqualifier l'œuvre du score final du participant.
- La décision du jury est définitive et irrémédiable et aucune discussion ni contestation sur l'évaluation ne pourra être prise en compte.
- Le comité d'organisation peut changer ou adapter les règles, modifier ou annuler la compétition à tout moment si cela s'avère nécessaire, et s'engage à en notifier les candidats immédiatement. Des fautes d'impression, d'orthographe ou toute autre erreur ne peuvent être portées à l'encontre du comité d'organisation du World Chocolate Masters.
- En participant au World Chocolate Masters, chaque candidat donne automatiquement l'autorisation au comité d'organisation du World Chocolate Masters, Callebaut, Cacao Barry et Carma de publier son nom, adresse et photos ainsi que le droit de l'identifier en tant que candidat du World Chocolate Masters.
- Le comité d'organisation respecte la confidentialité des informations contenues dans les bulletins d'inscription et ne les publiera ni ne les communiquera à aucune partie extérieure avant que le candidat soit officiellement sélectionné comme candidat au World Chocolate Masters.
- Toutes les recettes et photo relatives au World Chocolate Masters peuvent être utilisées à des fins de publication commerciale par la presse, le comité d'organisation et les marques organisatrices Callebaut, Cacao Barry et Carma. Le comité d'organisation fera tout ce qui est en son pouvoir pour s'assurer que, dans le cas d'une publication, le nom du créateur de la recette soit mentionné dans l'article se rapportant à la photo. Chaque candidat renonce à ses droits de propriété intellectuelle relatifs à ces publications.
- Ceci sous-entend que chaque candidat accepte explicitement qu'une ou plusieurs publications sur sa participation peuvent être organisées par le comité d'organisation, Callebaut, Cacao Barry et Carma. Le candidat y prêtera sa collaboration sans frais.
- Les prix et récompenses ne sont pas échangeables ni en argent ni en autre bien.
- En participant au World Chocolate Masters, le candidat confirme son entière acceptation des règles actuelles de la compétition.

#### **7. Le Comité d'Organisation**

Le World Chocolate Masters est une organisation de Barry Callebaut.

Le comité d'organisation peut être contacté à l'adresse suivante :

**Barry Callebaut France - World Chocolate Masters**  
**5 Boulevard Michelet**  
**BP 8 Hardricourt**  
**78250 Meulan**  
**Tel : +33 1 30 22 85 00 – Fax : +33 1 30 22 87 57**  
**Email : christophe\_francisco@barry-callebaut.com**



WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS

AN INITIATIVE OF:

CALLEBAUT



[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)

Toute demande d'information peut également être adressée à votre contact local chez Barry Callebaut.

WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS