



RÈGLEMENT DU 19^{ème} DU TROPHEE PASCAL CAFFET Les 9 & 10 Novembre 2019 – Cube Troyes Champagne Expo

CARACTERISTIQUES DE LA PIECE

Le thème pour la pièce artistique et le plateau de bonbons est libre.

1. Réaliser une pièce artistique entièrement en chocolat

Dimensions maximales du socle : **60 cm de diamètre ou de coté, 10 cm de hauteur**. Seul le socle peut être non comestible.

La hauteur de la pièce artistique est libre.

2. Réaliser un plateau de présentation avec des bonbons de chocolat

Réaliser 3 sortes de bonbons chocolat factices (10 de chaque) basés uniquement sur la présentation (aucune dégustation ne sera effectuée).

Ces bonbons seront présentés sur un plateau entièrement réalisé en chocolat d'une taille maximum : **30 cm * 30 cm**.

Aucun socle non comestible ne devra supporter cette présentation.

3. Caractéristiques

- . Les pièces seront notées directement sur la table de travail et déplacées après notation sur le podium. Les pièces devront rester exposées pendant toute la durée du Salon de la Gastronomie.
- . Tout doit être réalisé sur place
- . La sérigraphie doit être réalisée sur place
- . Temps de travail pour réaliser l'ensemble des pièces : 9 heures.

Samedi 9 Novembre 2019 de 08H00 à 17H00 ou Dimanche 10 Novembre 2019 de 07H00 à 16H00.

- . Interdiction au vernis
- . Chocolat plastique accepté mais non coloré, non travaillé (masse brut) /coloration uniquement sur place
- . Beurre de cacao peut être déjà coloré
- . Coloration du chocolat sur place
- . **Toque de chef obligatoire**

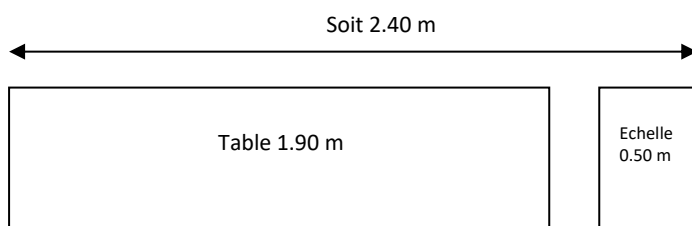
NOTATION

Les candidats seront départagés selon les cinq critères suivants:

- 1-Respect du thème
- 2-La valeur artistique
- 3-Le travail fourni
- 4-L'hygiène
- 5-La maîtrise

MATERIEL

- . Une table de L 190 cm x l 70 cm x H 90 cm et une échelle de l 46 cm x L 60 cm x H 190 cm sont prévues pour chaque candidat sans grille. (*échelle prévue pour des grilles de taille 40*60 cm*)
- . Frigos à partager avec les autres candidats, une étuve, un compresseur et un pistolet seront à disposition de l'ensemble des candidats.
- . Le candidat doit néanmoins fournir ses matières premières et son petit matériel.
- . Machine automatique pour la cristallisation est interdite. Pas de prise 380 watts disponible.
- . Chaque candidat doit respecter son espace.



- + Espace sous la table
- + 2 m² pour votre matériel

RECOMPENSES

1er Prix : 2000 euros

2ème Prix : 750 euros

3ème Prix : 300 euros

Prix spécial présentation des bonbons : 500 euros

Plus de nombreux lots pour chaque candidat

INFORMATIONS PRATIQUES

Les épreuves ont lieu durant le Salon de la Gastronomie au Cube Troyes Champagne Expo, boulevard Delestraint. Elles sont réparties sur 2 journées.

Chaque candidat sera averti suffisamment à l'avance du jour de son passage.

Un badge d'accès personnalisé lui sera fourni ainsi que des invitations pour ses proches.

Tous les candidats doivent impérativement être présents pour la remise des prix qui aura lieu le Dimanche 10 Novembre 2019 vers 18h00.

INDEMNISATIONS DES CANDIDATS

Une veste de la société Clément sera fournie à chaque candidat (ils devront la porter lors de l'épreuve et lors de la remise des prix).

Sandwich et boissons seront servis sur place durant l'épreuve.

Renseignements et Inscriptions

Association Promotion Arts Qualités Pâtisserie Française

Aurélie Dematons

2 rue de la Monnaie 10 000 TROYES

Tel : 33 (0)3 25 80 38 38 Fax : 33 (0)3 25 80 43 38

www.maison-caffet.com/fr/trophee-pascal-caffet - Email : a.dematons@caffet-compagnie.com