

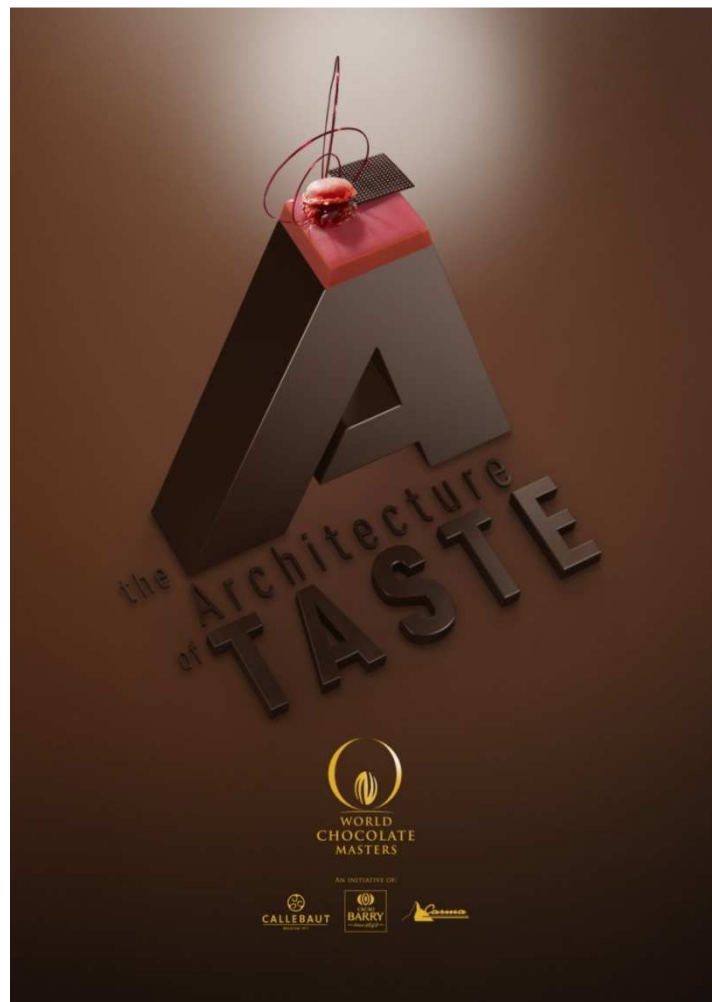


AN INITIATIVE OF:



**CINQUIÈME EDITION DU
« WORLD CHOCOLATE MASTERS », ou
CHAMPIONNAT DU MONDE DU CHOCOLAT**

**RÈGLEMENT DES SELECTIONS NATIONALES
CANADIENNES _COMPETITION D'UNE JOURNÉE**





I. La Cinquième Edition du concours « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat

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 la “Cinquième Edition du World Chocolate Masters”, ou Championnat du monde du chocolat

De septembre 2012 à mai 2013, les trois grandes marques de chocolat Gourmet haut de gamme, 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 pour le titre de « National Chocolate Master », ou Champion National du Chocolat.

Les candidats doivent réaliser une pièce artistique remarquable, un entremets au chocolat à plusieurs couches, un bonbon de chocolat moulé, ainsi qu'un dessert gastronomique au chocolat. De plus, la dernière épreuve consiste à revisiter une spécialité traditionnelle de leurs pays respectifs.

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

Le Thème: L'architecture du goût

Pour les sélections nationales et la finale, le thème est “l'Architecture du goût”.

Définition du thème:

Le goût c'est l'harmonie et le contraste. Il peut être sucré ou acide. Le goût c'est à la fois aimer ce que l'on connaît et faire preuve de curiosité pour ce que l'on ne connaît pas. Le goût c'est la couleur et la texture. C'est l'émotion et c'est le sophistiqué. Le goût c'est aussi les différentes perceptions que chacun peut avoir.



Le goût c'est l'architecture. C'est la construction de couches et de dimensions différentes. Le goût peut émouvoir par sa grandeur. Ça peut être également un chef d'œuvre, éternel et monumental, lorsqu'il est conçu avec des yeux nouveaux. Le goût peut aussi être simple et pur, rassurant chacun au plus profond de soi.

L'architecture du goût est le thème de cette édition du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat. Les pâtissiers et les chocolatiers deviennent des architectes. Ils analyseront et composeront avec les saveurs. Ils concevront et assembleront les textures. Ils étudieront et dessineront de nouvelles formes. Enfin et surtout, **ils innoveront.** Ils créeront ainsi une nouvelle architecture du goût dans laquelle le chocolat joue un rôle fondamental.



La récompense des gagnants.

Le gagnant de la compétition nationale recevra le titre de “**National Chocolate Master 2012 - 2013**”, ou Champion National du chocolat 2012-2013. Il sera ainsi qualifié pour participer à la prochaine finale du World Chocolate Masters, ou Championnat du monde du chocolat, où les meilleurs artisans du monde entier se disputeront le titre de “World Chocolate Master”, ou Champion du monde du chocolat.

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). De plus ils bénéficieront d’une couverture médiatique non seulement de la presse professionnelle mais aussi de la presse grand public. A cela s’ajoute un ensemble de récompenses déterminé par les organisateurs locaux.

II. Les Sélections Nationales : conditions générales

1. Comment s’inscrire aux sélections nationales du World Chocolate Masters, ou Championnat du monde du chocolat ?

1.1 Retournez le bulletin de participation officiel

Téléchargez le bulletin de participation sur le site du World Chocolate Masters www.worldchocolatemasters.com , complétez le et retournez-le à **Denise Duhamel, Chocolate Academy Canada - denise_duhamel@barry-callebaut.com** avant le **24 août 2012**. Veuillez fournir toutes les informations demandées, et notamment les informations personnelles telles que votre expérience professionnelle à ce jour.

Joindre à ce bulletin, deux de vos propres recettes, incluant des photos

- une recette de votre création d’entremets au chocolat à plusieurs couches
- une recette de bonbon de chocolat de votre création

Merci d’inclure également une photo d’une de vos pièces artistiques précédemment réalisée.

Ces recettes doivent refléter clairement votre savoir-faire et votre expérience dans le travail du chocolat.

1.2 La décision finale de votre participation sera prise par le comité organisateur

Votre dossier sera évalué en vue de votre participation aux sélections nationales 2012-2013 du “World Chocolate Masters”, ou Championnat du monde du chocolat. Ces recettes sont utilisées uniquement pour évaluer vos compétences professionnelles dans le cadre de votre inscription, mais ne seront pas évaluées par le jury pendant la compétition.



1.3 Confirmation

Les représentants locaux de Barry Callebaut contacteront les candidats avant le 7 septembre pour les informer si leur candidature a été retenue ou non.

1.4 Les règles

En s'inscrivant à la compétition, chaque candidat confirme son acceptation de l'intégralité du règlement des sélections nationales de la « Cinquième édition du World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat, énuméré ci-dessous.

1.5 Annulation de participation

Un candidat peut retirer sa candidature du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat jusqu'à trois mois avant la compétition officielle. En cas d'annulation après ce délai, le Comité organisateur pourra refacturer au candidat les frais déjà engagés pour sa participation au concours, jusqu'à concurrence de 2,000\$.

2. Conditions de participation aux sélections du World Chocolate Masters

Le comité organisateur du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat décidera quels pays participeront aux sélections nationales. Toute personne remplissant les conditions ci-dessous peut s'inscrire pour participer à la compétition. Si le nombre de demandes par pays est trop élevé, le Comité organisateur de chaque pays tranchera en se basant sur l'expérience professionnelle et les recettes envoyées par les candidats. Si le nombre de candidats par pays est insuffisant, le Comité organisateur pourra annuler la compétition.

2.1. Activité

Cette compétition est ouverte à toute personne ayant une activité professionnelle dans les secteurs de la pâtisserie, confiserie, restauration, traiteur ou dans l'enseignement professionnel, à l'exception des employés de Barry Callebaut ainsi que des membres du Club des Ambassadeurs Barry Callebaut.

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 5 ans (justificatifs à l'appui).

2.3 Age

Les candidats doivent être nés avant le 1er janvier 1992.

En cas d'abus ou d'informations erronées fournies dans le bulletin d'inscription, le Comité organisateur se réserve le droit d'exclure le candidat de la compétition nationale du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat, et de la finale.



III. Règlement de la compétition pour la cinquième édition des sélections nationales du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat

1. Les Recettes

Les candidats doivent communiquer au Comité organisateur, par email et aussi sous format électronique sur clé USB, au moins 10 jours avant la compétition, les noms et recettes de toutes les réalisations qu'ils envisagent présenter. Prière d'utiliser le format que vous pouvez télécharger depuis le site web du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat. Seules les **recettes présentées sous ce format** seront prises en compte.

Important : Toutes les recettes, explications et descriptions doivent être communiquées en anglais.

Denise Duhamel
Barry Callebaut Canada – World Chocolate Masters
2950 Nelson Street
St. Hyacinthe, Quebec J2S 1Y7

Denise-duhamel@barry-callebaut.com

1-450-261-2131

1-800-774-9131 x 2434

2. Le Thème de la Compétition : L'Architecture du Goût

Les pièces artistiques des sélections nationales devront s'inspirer du thème "L'Architecture du Goût". Chaque participant est libre d'interpréter ce thème à sa manière. Les autres réalisations devront également refléter ce thème. L'interprétation créative du thème ainsi que la clarté dans sa représentation contribueront à l'attribution des points par le jury.

3. Les créations

Le Jury appréciera les recettes innovantes et créatives. Toutes les créations exigées seront réalisées par les candidats personnellement et individuellement pendant la compétition et devant les membres du jury.

C'est une compétition individuelle et les candidats ne sont autorisés à avoir de l'aide que pour le chargement et le déchargement de leur matériel ainsi que le transport de leur pièce artistique, une fois terminée, à l'intérieur de la zone du concours. Aucune assistance d'autre personne n'est autorisée pour le nettoyage des ustensiles pendant la compétition.

Les candidats devront préparer leurs œuvres avec des ingrédients (à l'exception du chocolat) et équipements qu'ils auront apportés eux-mêmes, sauf si spécifié autrement. Tous ces ingrédients devront être pesés et étiquetés de façon claire. Les équipements apportés par les candidats devront également être étiquetés avec leur nom.

Les représentants locaux de Barry Callebaut communiqueront au préalable aux candidats la liste des équipements et matériels fournis par les sponsors.



Les candidats ne doivent pas apporter le chocolat, mais celui-ci devra être commandé à l'avance auprès du comité organisateur, avant le 23 novembre. Les candidats doivent utiliser le formulaire de commande de chocolat, maximum 5kg par référence.

Du chocolat de référence standard (noir, lait et blanc) sera fourni dans les tempéreuses pendant la compétition.

Le comité organisateur local 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 habileté et leurs capacités techniques, ainsi que sur leur créativité dans l'art de travailler le chocolat.

Les candidats disposent de 9 heures pour réaliser l'ensemble de leurs œuvres.

3.1 La Pièce artistique

Chaque candidat assemble sur place les différents éléments qu'il/elle a préparés et apportés avec lui/elle, pour réaliser une pièce artistique et créative en chocolat en rapport avec le thème du concours « l'Architecture du Goût ».

Dimensions à la base: Une base de couleur noire, mesurant 60 cm x 60 cm et 10 cm de hauteur sera fournie par le comité organisateur.
Aucun élément de la pièce ne peut excéder les dimensions de la base.

Hauteur de la pièce: Minimum 1m – maximum 2 m, base noire non comprise

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 à plusieurs pétales) ne peuvent être apportés déjà assemblés, mais doivent être assemblés sur place (chaque feuille séparée sera donc apportée pour assemblage sur place). Le comité organisateur fournira du chocolat régulier noir, blanc et lait "pré-cristallisé" dans les tempéreuses automatiques.

Important : si la réalisation de ces pièces a été effectuée avec des moules, ceux-ci devront être apportés lors de la compétition.

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). L'utilisation du sucre en tant qu'ingrédient pur n'est pas autorisée. Seuls les colorants à base de beurre de cacao peuvent être utilisés, ainsi que les feuilles d'or, d'argent et de cuivre.

Le jury se réserve le droit de percer les pièces artistiques pour les vérifier. Les pièces contenant des éléments non autorisés seront automatiquement disqualifiées.



- Evaluation: Les pièces artistiques seront évaluées sur leur socle dans le box de travail de chaque candidat.
- Présentation: Les pièces artistiques, une fois évaluées par le jury, seront déplacées dans la zone de présentation. Les candidats peuvent se faire aider pour déplacer leurs pièces artistiques. L'utilisation d'une base ou d'un fond supplémentaire est interdite.

3.2 Bonbon/praline moulé

Chaque candidat prépare un bonbon/praline moulé comme suit :

- Quantité: **Minimum 48 pièces et maximum 60 pièces (les bonbons/pralines restant seront ramassés et réservés. 2 bonbons/pralines seront destinés à la photographie)**
- Spécifications: Ces bonbons/pralines seront entièrement réalisés pendant la compétition.
- Important : Pour la réalisation de ces bonbons/pralines, les candidats doivent tempérer leur chocolat eux-mêmes. Ils ne sont pas autorisés à utiliser les tempéreuses automatiques.

Poids des bonbons/pralines : entre 8g et 13g, (décoration comprise).

Les candidats apportent la totalité des ingrédients, moules et autres matières nécessaires à la réalisation, à l'exception du chocolat.

3.3 Entremets au chocolat, en plusieurs couches

Chaque candidat réalise un entremets au chocolat de plusieurs couches superposées, en prenant en compte le thème de la compétition (l'Architecture du goût) pour sa structure et sa fabrication.

- Quantité: Deux entremets identiques pour 8 personnes chacun.
- Composition: L'entremets devra avoir un goût prononcé de chocolat
- Spécifications: Les inserts pour l'entremets (crèmeux, coulis, gélifiés, génoise...) peuvent être apportés. Le montage, la finition et la décoration seront effectués sur place pendant la compétition.
La forme et les dimensions du gâteau sont laissés libres.
Poids par gâteau : entre **900g et 1100g** (socle en carton doré et décorations comprises).
- Présentation: Les candidats présentent leur entremets au jury, puis le coupent en nombre de parts requises pour les présenter sur les assiettes fournies par le comité organisateur.
- 1 entremets sera goûté par le jury
 - 1 entremets sera mis à disposition pour photographie



3.4 Dessert gastronomique au chocolat

Chaque candidat prépare sur place un dessert dont l'ingrédient principal est le chocolat.

Quantité: Six assiettes (y compris une pour la photographie)

Spécifications: Le dessert doit être un vrai « dessert gastronomique », ou dessert de restaurant, composé au minimum de 4 textures différentes ou éléments différents (exemple : crème, mousse, croquant, sauce, etc...) Le dessert devra contenir suffisamment de chocolat ou cacao pour que le goût de chocolat ressorte explicitement. Le dessert gastronomique doit être entièrement réalisé sur place pendant la compétition. Aucun biscuit ou autre produit fini ne doit être apporté.

Présentation: Les candidats apporteront les assiettes, verres ou tout autre matériel de présentation pour leur dessert gastronomique. Les candidats ont le libre choix de la présentation de leur dessert gastronomique. La présentation et la saveur du dessert gastronomique seront jugées.

3.5 Recette classique revisitée – Tarte au Sucre (Canada)

Quantité: Au choix : soit une création pour 8 portions, ou bien 8 portions individuelles (2 portions seront réservées pour la photographie)

Spécification: Les candidats préparent une «recette classique revisitée» du Canada – « Tarte au Sucre », en faisant appel à leur créativité, leur style et leur imagination propre. Les recettes devront contenir du chocolat et/ou de la pâte de noisettes ou amandes ou pistaches.

Les éléments principaux de la recette (par exemple la pâte à choux dans le cas de la Religieuse) peuvent être apportés tout prêt, afin de réaliser l'assemblage et la finition sur place.

L'exemple ci-dessous montre comment l'on peut interpréter la « recette classique revisitée ». Il s'agit d'un exemple fourni à titre indicatif illustrant comment la recette classique Française de la Religieuse peut être revisitée.



Recette classique originale



Recette classique revisitée



Présentation: Les candidats présenteront leur création au jury, en utilisant leur propre matériel.
Le comité organisateur fournira des assiettes si nécessaire.

IV. Les sélections nationales : informations pratiques

1. Date et lieu de la compétition nationale

La date sera le 20 janvier, 2013 (le 19 janvier sera pour la préparation/installation et le lieu va être à Toronto, Ontario – Humber College, Centre for Culinary Arts + Science ; 205 Humber College Blvd.

2. Calendrier

La sélection nationale se déroulera sur un jour – le 20 janvier. Le 19 janvier, les candidats auront accès à Humber College pour installer leur équipement, etc...se préparer pour la compétition le dimanche – les heures sont à confirmer. Aucun pointage ne sera attribué le 19 janvier. Chaque candidat recevra un calendrier personnel avant le début de la compétition qui peut être différent du calendrier ci-dessous

Les candidats sont libres d'organiser leur temps de travail mais doivent réaliser leurs créations dans les temps impartis.

9 heures de travail

07 h 00 :	Présence de tous les candidats et des membres du jury
07 h 30 :	Début de la compétition
09 h 30 :	Dégustation et évaluation des bonbons moulés
12 h 30 :	Dégustation et évaluation du classique revisité
13 h 30 :	Dégustation et évaluation des desserts gastronomiques
14 h 30 :	Dégustation et évaluation des entremets au chocolat
16 h 30 :	Présentation et évaluation des pièces artistiques en chocolat Fin de l'épreuve pour les candidats
17 h 30 :	Proclamation des résultats / remise des prix / cocktail dinatoire

L'attribution des espaces de travail et le temps imparti pour chaque dégustation seront déterminés par tirage au sort.

A la fin de chaque jour de 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 doivent être apportés pesés en récipients, et doivent être clairement étiquetés. Chaque ingrédient doit être emballé et étiqueté séparément.



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, de la chocolaterie, de la restauration-traiteur ou dans l'enseignement professionnel.

Le jury évaluera les candidats comme suit:

- la pièce artistique: 20% des points
- le bonbon/praline moulé: 16% des points
- L'entremets au chocolat: 16% des points
- Le dessert gastronomique au chocolat: 16% des points
- La recette classique revisitée: 16% des points
- Les méthodes de travail des candidats (notamment le professionnalisme, la propreté de l'espace de travail, et l'utilisation appropriée du chocolat): 16% des points

Ce que recherche le jury

Pour chaque création, le jury recherchera :

Pièce artistique:

- Conformité par rapport au thème et au règlement
- Equilibre et harmonie : unité et proportions des éléments
- Compétences artistiques
- Différentes techniques utilisées
- Touches finales
- Créativité et originalité / effet d'émerveillement (Impression laissée par l'œuvre)

Les bonbons/pralines moulés:

- Conformité par rapport au thème et au règlement
- Aspect visuel : qualité de la cristallisation et compétences en matière de moulage
- Goût d'ensemble
- Texture d'ensemble
- Créativité

L'entremets au chocolat:

- Conformité par rapport au thème et au règlement
- Aspect visuel : apparence générale
- L'entremets coupé : netteté de la coupure et technique
- Goût d'ensemble ; goût distinctif de chocolat / adéquation de la température au moment de la dégustation
- Texture d'ensemble
- Créativité



Le dessert gastronomique:

- Conformité par rapport au thème et au règlement
- Aspect visuel : apparence générale
- Goût d'ensemble ; goût distinctif de chocolat
- Créativité

La recette classique revisitée:

- Conformité par rapport au thème et au règlement
- Aspect visuel : apparence générale
- Goût d'ensemble ; goût distinctif de chocolat
- Texture d'ensemble
- Créativité : effet de surprise

Compétences culinaires (évaluées dans toutes les réalisations)

- Compétences techniques
- Hygiène générale et propreté de l'espace de travail
- Fluidité du travail / organisation de l'équipement et du matériel
- Attitude professionnelle

5. Qui seront les gagnants?

- Les candidats qui obtiendront le score le plus élevé dans leur pays se verront décerner le prix de "Chocolate Master National", ou Champion National du chocolat.
- Les vainqueurs des sélections nationales obtiendront le droit d'entrée pour la finale internationale, où ils concourront pour le titre de **"World Chocolate Master" ou Champion du monde du chocolat**, 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. Les prix

Un prix sera décerné pour la meilleure création dans chaque catégorie : meilleure pièce artistique, meilleur bonbon/praline moulé, meilleur entremets au chocolat, meilleur dessert gastronomique, meilleure recette classique revisitée.

Le vainqueur officiel du titre de « Chocolate Master National », ou Champion National du chocolat, ne pourra remporter qu'un seul de ces prix (celui pour lequel il aura remporté le plus haut score). Les autres prix pour meilleure catégorie seront décernés aux vainqueurs de chaque catégorie, sauf lorsqu'il s'agit du « Chocolate Master National », ou Champion National du chocolat, dans ce cas le prix sera décerné à la seconde place.



7. Conditions Générales

- Chaque participant réalise ses œuvres 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 organisateur 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 organisateur des sélections nationales du « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat. La version anglaise du règlement des sélections nationales du World Chocolate Masters, ou Championnat du monde du chocolat, sert de document officiel de référence
- En participant au « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat, chaque candidat donne automatiquement l'autorisation au comité organisateur du World Chocolate Masters, ou Championnat du monde du chocolat, 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, ou Championnat du monde du chocolat.
- Le comité organisateur 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 participant au « World Chocolate Masters » ou Championnat du monde du chocolat.
- Toutes les recettes et photos relatives au World Chocolate Masters peuvent être utilisées à des fins de publication commerciale par la presse, le comité organisateur et les marques organisatrices Callebaut, Cacao Barry et Carma. Le comité organisateur 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 organisateur, 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 », ou Championnat du monde du chocolat, le candidat confirme son entière acceptation des règles actuelles de la compétition.

8. Le Comité Organisateur

Le « World Chocolate Masters », ou Championnat du monde du chocolat, est une organisation de Barry Callebaut.

Le Comité Organisateur peut être contacté à l'adresse suivante :

Barry Callebaut Belgium – World Chocolate Masters
Aalstersestraat 122
9280 Lebbeke-Wieze
Belgium
worldchocolatemasters@barry-callebaut.com
www.worldchocolatemasters.com



AN INITIATIVE OF



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

Denise Duhamel
Barry Callebaut Canada – World Chocolate Masters
2950 Nelson Street
St. Hyacinthe, Quebec J2S 1Y7

Denise-duhamel@barry-callebaut.com

1-450-261-2131
1-800-774-9131 x 2434

En date du 10 août 2012.
Sujet à changements.