

## **Règlement du Concours :**

### **Impérial Chocolat samedi 12 & dimanche 13 novembre 2022**

#### **Organisation :**

Dans le cadre du salon « Impérial Chocolat & Gastronomie », sera organisé un concours de « Gâteaux ». L'organisateur de ce concours est : Pâtisserie Frédéric Cassel.

#### **Inscriptions :**

Les concurrents doivent remplir un formulaire de participation en ligne pour les catégories dans lesquelles ils souhaitent concourir. Kids ou Adultes. Les concurrents se verront offrir l'entrée du salon durant la journée. La date limite des inscriptions est fixée au Vendredi 11 Novembre minuit. Une confirmation d'inscription vous sera adressée par courrier électronique, prenez soin de la conserver car elle vous servira de billet d'entrée le jour du dépôt des pièces. Sous peine de disqualification, votre « gâteau » ne doit être identifiable autrement que par le numéro attribué par Impérial Chocolat, aucune publication de votre pièce ne doit être faite, de quelques manières que ce soient (internet, réseaux sociaux). Vous pourrez partager et communiquer officiellement votre gâteau après délibération du jury. Chaque pièce participant au concours doit être le fruit du travail de la personne inscrite (aucune aide extérieure ne devra être apportée à sa réalisation). Les inscriptions seront limitées à 16 participants par catégories.

#### **Livraison des pièces :**

Chaque concurrent devra se présenter au château et se verra attribuer une entrée. Tous les gâteaux devront être présentés aux dates et heures spécifiées dans la Salle des Colonnes, à l'endroit prévu à cet effet. Les organisateurs se réservent le droit de déplacer les gâteaux si nécessaires. Après la livraison des gâteaux, les boîtes de transport doivent être reprises par les concurrents, aucun espace de stockage n'est mis à disposition à cet effet. Une fois la mise en place de votre gâteau effectuée vous devez sortir de la salle, et attendre la remise des prix. Les gâteaux devront être déposés le samedi 12 novembre de 11h à 13h (pour le concours le 12/11) et le dimanche 13 novembre de 11h à 13h (pour le concours le 13/11). Le salon est ouvert de 10h à 19h du vendredi 11 Novembre au dimanche 13 Novembre. Les étiquettes seront délivrées aux concurrents au moment de leur présentation. Veuillez positionner l'une des étiquettes de façon visible pour les juges et l'autre sous le plateau pour des raisons de sécurité. Une fois cela effectué vous devez aller positionner votre gâteau sur les tables prévues à cet effet où vous retrouverez le numéro lié à votre inscription.

#### **Sécurité :**

Bien que le plus grand soin soit pris en matière de sécurité les organisateurs ne seront pas responsables de toute perte ou dommage aux pièces d'exposition, au matériel ou aux effets personnels.

### **Droit de propriété intellectuelle :**

Soyez conscient qu'en participant à des concours et en acceptant la réglementation, des photographies ou des copies peuvent être prises par une personne ou un visiteur et que vos travaux peuvent être reproduits mais vous ne pouvez tenir Frédéric Cassel responsable de quelque manière que ce soit.

### **Photographies et vidéos :**

Les photographies et les vidéos de compétition peuvent être utilisées sur le site, ou dans les magazines ou d'autres publications agréées par Frédéric Cassel.

### **Retrait des pièces du concours :**

Toutes les pièces exposées doivent être retirées au terme de l'exposition et non avant. Le retrait peut commencer à 17h le dimanche 13 novembre. Les organisateurs se réservent le droit de supprimer et ou détruire toutes les pièces non retirées à 19h.

### **Résultats :**

Les pièces seront jugées durant la première journée. Les résultats seront rendus publics le samedi 12 novembre à 15h30 et le dimanche 13 novembre à 15h30.

Attention : Chaque « gâteau » doit être le fruit du travail personnel du candidat inscrit et ne doit avoir bénéficié d'aucune aide extérieure. Chaque pièce doit être une œuvre originale réalisée pour le concours et ne doit pas avoir fait l'objet d'une promotion ou exposition antérieure. Toute pièce ne satisfaisant pas à ces exigences sera disqualifiée. Les juges sont à la recherche des critères suivants : - créativité / développement de nouvelles idées – Connaissance artisanale – Composition – Présentation et impact visuel – Degré de difficulté – Proportions – Couleurs- Équilibre – Les critères de la catégorie.

Les pièces non conformes au règlement ne seront pas jugées.

### **Remise des prix :**

La remise des prix se déroulera le samedi 12 novembre et le dimanche 13 novembre à 15h30.

Seront remis les prix des 1ères, secondes et troisièmes places de chaque catégorie.

### **Présentation et mise en valeur des pièces :**

Les concurrents peuvent présenter leur travail sur piédestal ou toute autre forme de présentoir qui lui semble mettre en valeur son travail, cependant il ne rentrera pas en compte dans la notation.

### **Catégories du Concours :**

Le concours « Kids », pour les enfants de moins de 12 ans, un gâteau thème « goûter, gâteaux de voyages » pour 6 personnes.

Un gâteau de voyage est un gâteau qui peut se conserver à température ambiante, donc hors réfrigérateur pendant plusieurs jours (environ 5) et qui comme son nom l'indique supporte les trajets. Il ne doit pas avoir de garniture, ni fourrage de fruits frais, de crème chantilly ou ganaches montées. Rien n'interdit les fruits confits, les pépites de chocolat ou autres fruits secs ou confitures, ni certains glaçages.

Dépôt des pièces le 12 novembre 2022 entre 11h et 13h.

Dégustations par le jury le 12 novembre 2022 entre 14h et 15h.

Délibération et remise des prix le 12 novembre 2022 à 15h30.

Le concours « Adultes », pour les adultes (enfants de plus de 12 ans). Un gâteau festif thème « Pâtisserie Française revisitée » pour 6/8 personnes.

Dépôt des pièces le 13 novembre 2022 entre 11h et 13h.

Dégustations par le jury le 13 novembre 2022 entre 14h et 15h.

Délibération et remise des prix le 13 novembre 2022 à 15h30.