



**Règlement du concours C3 Edition N°5:
Chocolate Chef Competition → C³**



**Chocolate
Chef
Competition**



Article 1 : Société organisatrice

Valrhona SAS au capital de 1 539 990 €, RCS Romans 435 480 520, dont le siège social se situe à 315 allée du Bergeron 26600 Mercurol Veaunes, ci-après dénommée Valrhona, organise, dans les conditions définies ci-après un concours de recettes de desserts de restauration dénommé « C³ »

Ce concours se déroule en trois phases bien distinctes :

Etape 1 : la sélection sur dossier qui donnera accès à un nombre de 6 candidats à l'étape suivante et dont les modalités sont décrites ci-après.

Etape 2 : les candidats issus du processus de sélection sur dossier, participeront à une sélection sur dégustation, qui donnera accès à la phase finale du concours. La date exacte de l'événement leur sera communiqué au moment de l'annonce des résultats. Les modalités pratiques et techniques seront adressées aux candidats retenus suite à l'étape 1 en temps voulu pour le bon déroulement de la compétition.

Etape 3 : La finale internationale qui se déroulera à New York, Brooklyn. Le règlement spécifique à la finale sera envoyé fin Juin 2018 à chacun des participants pour les informer du déroulement du concours sur place et des modalités pratiques.

Article 2 : Personnes pouvant participer

Le concours est ouvert à tous professionnels de la restauration, clients ou non de la société Valrhona. Ces professionnels devront répondre aux critères suivants :

- être en exercice au moment de la sélection sur dossier ;
- être âgé de plus de 21 ans au moment de la sélection sur dossier.

Par « professionnels », on entend tout salarié, dirigeant et/ou propriétaire d'un établissement appartenant au secteur de la restauration.

Un certificat de travail ainsi que la copie du passeport en cours de validité du candidat devront impérativement être joints au dossier d'inscription.

Le/la gagnant(e) de la finale de l'Édition 4 en Octobre 2016, ne pourra concourir à l'Édition 5 du concours.

Article 3 : Inscription aux concours

La présélection du concours se fera via des sélections par zone géographique, organisées comme suit, selon le lieu de l'établissement où exerce le chef qui concourt :

- Sélection France via le Championnat de France des Desserts
- Sélection Espagne
- Sélection Italie
- Sélection Scandinavie
- Sélection Belgique/Allemagne/Royaume-Uni / Suisse / Portugal (Reste de l'Europe)
- Sélection Moyen-Orient
- Sélection Amériques
- Sélection Asie / Japon



Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative de dessert sur assiette, ainsi qu'une recette de **bonbon de Chocolat moulé** sur la thématique : « **Manjari grand cru de Madagascar** » en utilisant le chocolat de couverture noir de la gamme Grand Cru de Terroir de Valrhona : **Manjari 64%**

Cette recette doit être réalisée avec un matériel habituel de laboratoire.

L'ingrédient chocolat doit être l'ingrédient principal tant au niveau visuel que gustatif.

Le dossier recette et le présent règlement sont sur le site internet www.valrhona.com. Seuls les dossiers recettes complet, remplis sur le formulaire en ligne seront acceptés (nom des recettes, description-présentation, progression des recettes, photos des recettes finalisées et photos des différentes étapes de la progression, bon d'économat) et le présent règlement dûment paraphé et signé (voir article 15) avant le : **31 Octobre 2017 avant minuit.** Un accusé de réception vous sera envoyé pour valider votre inscription.

La société organisatrice se réserve la faculté de reporter ou d'annuler la sélection géographique.

Les dossiers incomplets ou falsifiés seront considérés comme nuls et entraîneront l'élimination du participant.

Article 4 : Sélection des Finalistes

La sélection des finalistes se fera en deux étapes.

- **Etape 1 - Une présélection sur dossier sera faite par un jury composé de chefs pâtisseries de l'Ecole Valrhona.**

Nombre de candidats sélectionnés sur dossier : 6 sur chaque zone géographique. Les candidats retenus sur dossier pourront poursuivre la compétition en accédant à l'étape 2 du concours.

L'annonce des résultats se fera à la suite des sélections sur dossier et sera annoncé par courrier électronique pour les candidats retenus ou non à fin Novembre 2017.

Le jury des sélections sur dossiers étudie et note **de façon anonyme** chacune des recettes sur la base d'une grille de critères qui lui est propre (critères tels que la clarté et la précision des textes de progression, des photos présentées, l'originalité de la recette, l'esthétisme et le respect du thème «Manjari Grand cru de Madagascar »).



- **Etape 2 - Une sélection sur dégustation se fera à la suite des sélections sur dossiers en opposant les 6 candidats issus d'une même sélection géographique et se dérouleront entre le 15 janvier 2018 et le 30 Avril 2018**

Les recettes seront dégustées et l'ensemble du travail sera notées par un jury de professionnels reconnus par la profession. Ce jury a été choisi par Valrhona.

Les critères d'évaluation seront entre autres l'originalité des recettes, le goût, les associations de goûts, la texture, l'esthétisme et le respect de la thématique.

Un jury de travail notera plus particulièrement les pertes de matières premières, le comportement, la propreté de la zone de travail durant le concours, le respect du thème demandé ainsi que le respect du timing imposé par la société organisatrice.

Les candidats devront réaliser pour cette dégustation, la recette du dessert à l'assiette pour 10 personnes et 20 pièces de bonbons chocolat moulés, issus du dossier d'inscription.

Déroulement des sélections :

La Date & Lieu des sélections sur dégustation vous seront communiquées en même temps que l'annonce des dossiers retenus à l'Etape 2.

Les Qualifications se dérouleront sur 5h30 d'épreuve avec la réalisation d'un dessert à l'assiette de 10 assiettes et 20 pièces de Bonbons de chocolat moulés sur le thème Manjari grand Cru de Madagascar. Les candidats auront à disposition le matériel habituel de laboratoire.

Les matières premières ne seront pas fournies sur place **à l'exception du chocolat et des autres matières premières Valrhona**

Le candidat devra prévoir les autres ingrédients nécessaires à la réalisation de ses recettes.

Le matériel spécifique à la réalisation de la recette d'un candidat sera à la charge de celui-ci, et il devra les apporter le jour de la sélection.

Seront exclues toutes les denrées ayant reçu une préparation préliminaire quelconque telle que cuisson, cuisson sous vide, taillage, habillage, tranchage, infusion ...

Matériels et denrées seront contrôlés par l'organisation le matin de l'épreuve, toute infraction au règlement sera éliminatoire.

Valrhona se chargera de l'organisation des déplacements et de l'hébergement sur place pour les candidats. Les frais de déplacements et d'hébergement seront à la charge de Valrhona.



Suite à cette dégustation, les candidats retenus participeront à la phase finale du concours. L'annonce des finalistes se fera suite à la sélection et sur le site Internet www.valrhona.com.

Chaque candidat recevra également un courrier de confirmation et une invitation à la finale qui se déroulera à New York Brooklyn en octobre 2018.

Les Critères de Notations de la sélection de dégustation (grille détaillée annexe 1)

DESSERT A L'ASSIETTE	Notation sur 100 POINTS
Visuel	30 Points
Textures	30 Points
Dégustations	40 Points

BONBON de Chocolat Moulé	Notation sur 60 POINTS
Visuel	20 Points
Textures	20 Points
Dégustations	20 Points

Les Prix

Le gagnant, déterminé par le jury professionnel international, recevra un trophée et une somme d'argent de 3 000 euros sous forme de chèque.

La société organisatrice se réserve le droit de modifier les lots par des dotations d'une valeur égale ou supérieure en cas d'indisponibilité desdits lots, sans qu'aucune réclamation ne puisse être formulée à cet égard.

Les prix gagnés à toutes les étapes du concours ne peuvent en aucun cas donner lieu à une quelconque contestation de la part des participants. Ils ne pourront pas être échangés ou remplacés contre un autre prix ou leur contrepartie en espèces.

Les dotations qui ne pourront être distribuées pour des raisons indépendantes de la volonté de la société organisatrice seront perdues pour leurs bénéficiaires et ne seront pas réattribuées.



Article 5 :

Les participants sélectionnés garantissent être les auteurs des recettes envoyées dans le cadre du présent concours et garantissent qu'ils disposent de tous les droits de propriété intellectuelle relatifs à ces recettes.

Ils cèdent à titre gratuit les droits de reproduction et de représentation de la recette (ou des recettes pour les finalistes), dans sa/ses version(s) littéraire(s) et photographique(s), qu'ils auront adressée(s) dans le cadre de leur participation au concours, pour son/leur utilisation de la façon suivante :

A cet égard, ils autorisent expressément la société organisatrice à procéder à :

- La parution dans les documents promotionnels diffusés par la société Valrhona ou par ses Partenaires
- toute parution, communication et/ou publication par le service Internet de la société Valrhona, ceci valable pour le monde entier
- Toute publication dans les médias dans le cadre de la promotion des résultats du concours
- Et ceci pour une durée de 11 ans à compter de la date de réception de leur(s) recette(s) par la société organisatrice, et sur l'ensemble des pays dans lesquels les produits de Valrhona sont commercialisés.

Ils garantissent avoir tout pouvoir pour consentir à la présente cession et garantissent la société Valrhona contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de la recette dans sa version littéraire ou photographique.

Article 6 : La Finale en Octobre 2018

La finale se déroulera en Octobre 2018 à New York Brooklyn dans le cadre du congrès international de gastronomie.

Les dates exactes seront communiquées aux participants courant juin 2018.

Article 7 : Thème de la finale

Le thème de la finale et le type de recettes demandées seront communiqués aux finalistes au plus tard en juin 2018, via le site www.valrhona.com et par courrier électronique.

Les finalistes devront à nouveau remplir un dossier d'inscription qui leur sera adressé par e-mail.



Article 8 :

Les participants sélectionnés en étape 1 et 2 autorisent les sociétés organisatrices à utiliser à titre publicitaire **leur nom et l'établissement qui les emploie**, sans que cela leur confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque autre que la remise de leur lot.

Le candidat représente le pays dans lequel il exerce quelle que soit sa nationalité et ceux jusqu'à la fin de la compétition.

Si le candidat change d'établissement ou de pays ou les deux, il est tenu d'en informer la société organisatrice dans les plus brefs délais, faute de quoi il ne pourra continuer à participer au processus de sélection.

Article 9 : Droit de l'Image

Le Candidat autorise par la présente à utiliser son image et les images le concernant (portrait et ambiance) prise lors des qualifications dans le cadre du Concours C3, à savoir, la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction, ce à des fins de communication.

La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, pour tous pays à compter de ce jour, et pour une durée de onze ans, à titre gratuit.

Article 10 :

En ce qui concerne les échanges d'informations par e-mail, la société organisatrice rappelle aux participants les caractéristiques et les limites de réseau Internet et décline toute responsabilité liée à la « non réception » d'un e-mail provenant de l'adresse concoursC3@valrhona.fr.

La société Valrhona va créer sur Facebook un groupe pour les candidats sélectionnés pour les échanges d'informations.

Article 11 :

L'organisateur se réserve le droit d'annuler ou de modifier les dates et lieux mentionnés dans le règlement sans aucune réclamation de quelque sorte qu'il soit de la part des candidats.



Article 12 : Les Assurances

L'organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant la période de la compétition.

Toute autre assurance est à la charge de chaque candidat qui concoure.

Les candidats doivent être titulaire d'une police d'assurance, garantissant les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou détériorations de locaux, matériels, etc

Les candidats garantissent l'Organisateur contre tous recours qui pourraient être intentés à leur encontre à raison de tous dommages direct et matériels aux personnes ou aux biens résultant de leur fait personnel.

Article 13 :

Le présent règlement est soumis à la loi française.

Pour toute contestation concernant le présent règlement, notamment son interprétation et/ou son application, la société organisatrice et les participants au présent concours donnent compétence exclusive au Tribunal de Grande Instance de VALENCE (Drôme, France), sans que la société organisatrice ne puisse être citée devant un autre tribunal pour quelque raison que ce soit.

Si l'une quelconque des dispositions du présent règlement est annulée en tout ou partie, la validité des dispositions restantes n'en sera pas affectée.

Une seule participation est autorisée par société, ou par établissement, en cas d'exploitation en nom propre.

Article 14 :

Les coordonnées des participants pourront être traitées conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978. Chaque participant dispose d'un droit d'accès, de rectification ou de radiation des informations le concernant qui pourra être exercé auprès de la société organisatrice.

La société organisatrice pourra être amenée à communiquer ces informations à des tiers.

Article 15 :

La participation au concours implique l'acceptation du présent règlement et le respect des décisions du jury souverain.

Chaque candidat reçoit le présent règlement avec le dossier d'inscription. Il ne pourra participer aux sélections du concours s'il n'a pas validé **la prise en compte du règlement avec de la mention "Bon pour acceptation de ce règlement"** et les différentes pièces annexes.

La société organisatrice ne saurait encourir aucune responsabilité si, en cas de force majeure et d'évènements indépendants de sa volonté, elle était amenée à annuler le présent concours, à l'écourter, le proroger, le reporter ou en modifier les conditions.

Adresse : concoursc3@valrhona.fr

Règlement Concours C³ : Chocolate Chef Competition



Tain l'Hermitage, le 21 Juin 2017

Chaque participant doit valider ce règlement via la validation en ligne.





Annexe1:
Critères de Notation pour la Sélection sur Dégustation

DESSERT ASSIETTE

VISUEL – PRESENTATION

1. Respect visuel évident dans la présentation du thème MANJARI Grd Cru de Madagascar	/15
2. Esthétisme visuel de la présentation du dessert	/10
3. Originalité de la présentation du dessert	/5

DEGUSTATION - TEXTURES

4. Originalités des textures proposées	/15
5. Qualité des textures d'un point de vue technique (mousse tranchée, ganache grasse ...)	/15

DEGUSTATION – GOÛTS

6. Originalité dans la combinaison des goûts	/15
7. Equilibre au niveau des associations de goûts	/10
8. Les différents goûts associés conservent leur typicité propre (sont facilement identifiables)	/15

TOTAL PAR JURY

	/100
--	-------------

BONBON DE CHOCOLAT

VISUEL – PRESENTATION

9. Respect visuel du theme « Bonbon de chocolat moulé Manjari »	/10
10. Originalité de la présentation du Bonbon	/10

DEGUSTATION - TEXTURES

11. Originalités des textures proposées	/10
12. Qualité des textures d'un point de vue technique	/10

DEGUSTATION – GOÛTS

13. Prise de risque dans l'association des ingrédients	/10
14. Equilibre au niveau des associations de goûts	/10

TOTAL PAR JURY

	/60
--	------------

TRAVAIL

HYGIENE ET GESTION

15. Propreté du plan de travail et du matériel durant le concours	/20
16. Propreté du plan de travail à l'envoi des desserts	/15

17. Organisation du temps de travail	/20
18. Gestion de l'utilisation des matières premières	/15

TOTAL PAR JURY

	/70
--	------------