

Concours européen de montages en chocolat de Dongelberg, 1^{er} mars 2020

Règlement du concours

Catégorie Professionnel

1. Le concours s'adresse aux filles de 15 à 25 ans ; il faut présenter une pièce en chocolat sur le thème du concours 2020 : « Le temps qui passe ». Le concours se tiendra le 1^{er} mars 2020 au Centre de séminaires de Dongelberg, Rue Saint-Laurent 52, 1370 Dongelberg.
2. Le montage est présenté à titre individuel ou par équipe de 5 participantes maximum. Le professeur ou moniteur ne fait pas partie du groupe ; il joue son rôle de coach. La réalisation de la pièce n'est pas le travail collectif d'une classe entière.
3. Mesures de la pièce : la base qui supporte la pièce doit être en chocolat et a une mesure maximale de 50 cm sur 50 cm ; la pièce peut présenter toutes sortes de formes ; la hauteur de la pièce est de 50 centimètres minimum ; la pièce doit pouvoir être vue sous tous les angles.
4. Le travail sera effectué à partir des 5 sortes de chocolat : noir, blanc, au lait, blond, et/ou ruby.
5. Le montage est composé uniquement de chocolat de couverture ; l'utilisation d'aucune autre matière ou artifice n'est autorisée ; le chocolat plastique ainsi que la coloration sont permis ; l'utilisation de moules aussi. La présentation de la pièce ne peut être décorée avec d'autres éléments qui ne sont pas en chocolat.
6. En plus du montage proprement dit, il faut présenter une praline enrobée ou moulée qui fait référence au thème du concours ; les pralines peuvent faire partie du montage et seront proposées à la dégustation du jury.
7. Le jury tiendra compte des 4 critères suivants pour l'évaluation, chaque critère sera évalué sur 10 points :
 - a. L'originalité ;
 - b. L'équilibre de la pièce ;
 - c. La qualité du tempérage et la finition du montage ;
 - d. La praline.
8. Les pièces devront impérativement être sur place le dimanche 1^{er} mars 2020 à 11h00 au plus tard. À 13h la participante, ou une déléguée de chaque équipe, expliquera au jury les aspects artistiques du montage, pendant 5 minutes maximum. Les participantes devront être en tenue professionnelle lors de cette présentation au jury et lors de la remise des prix, qui aura lieu à 15h. Les montages resteront en exposition jusqu'à 17h.
9. Informations et renseignements techniques, disponibles auprès de Daniel Stallaert, maître chocolatier et président du jury au: 00 32 (0) 491 86 02 96.
10. Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leurs auteurs pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs, afin de pouvoir les utiliser sur tout support (presse papier, Internet, réseaux sociaux...), dans le but de promouvoir le concours.