Règlement du Concours « 6ème Trophée Cacao Criollo »

GENERALITES :

Lieu du concours : Palais des Expositions, NICE, dans le cadre du salon AGECOTEL, Espace Concours.

Date et heures : **Mardi 3 février 2026 - de 6 h 30 à 13h 00**

- **Arrivée des candidats sur l'espace concours à 6h**
- **Vérification des éléments chocolat et pesées des matières premières**
- **Début de l'épreuve à 7h30**
- **Remise des prix à l'issue du concours, l'horaire sera communiqué ultérieurement.**

Organisateurs :

NICEXPO / Salon AGECOTEL et Pascal LAC.

Nombre de candidats : 6 candidats pâtissiers chocolatiers ayant au minimum 3 ans d'expérience (justificatifs à fournir) ayant 21 ans révolus. (sauf candidats ayant fait d'autres concours, le président du concours statuera sur les candidatures)

Président du concours : Pascal LAC

Président d'honneur du concours : Jean-Pierre BLANC – Directeur Général -CMC MALONGO

Commissaire Général : Thomas GHEERBRANT – Directeur Général de NICEXPO

ARTICLE 1 – COMPOSITION DU BUREAU DU COMITE D'ORGANISATION :

Président du concours : Pascal LAC
Commissaire Général : Thomas GHEERBRANT – Directeur Général de NICEXPO

ARTICLE 2 – CHOIX DES CANDIDATURES :

Le Comité d'Organisation sélectionnera 6 candidats parmi les bulletins d'inscription reçus.

ARTICLE 3 – MODALITES D'INSCRIPTION :

A – Inscription :
Les candidats devront remplir un bulletin d'inscription (joint en fin de ce document).

Les bulletins d'inscription sont à adresser avant le 19 janvier 2026 à :

Thomas GHEERBRANT
Directeur Général de NICEXPO
Nicexpo
Palais des Expositions
Esplanade de Lattre de Tassigny
06359 NICE Cedex 4

B – Date limite d'inscription :
La date limite d'inscription est fixée au **19 janvier 2026**.

C – Confirmation d'inscription :
Les candidats sélectionnés recevront une confirmation d'inscription par courrier ou par mail, **le 26 janvier 2026 au plus tard.** L'heure de passage et le numéro du box seront tirés au sort à l'arrivée des candidats.

D– Pièces à présenter :

1 pièce artistique en chocolat : dimensions 40 cm x 40 cm et 1 mètre de hauteur minimum,

La pièce doit être déplaçable.
Thème : **L'Art en mouvement**
Il faudra en quelques lignes décrire votre réalisation (la donner au début de l'épreuve au jury de travail) en accord avec l'assiette gourmande.
Si cette assiette se compose de tartelette ou de pâte à choux, elle devra se faire sur place.
Une bouchée chocolat café sera à apporter pour la dégustation, mais non faite sur place**.**

1 assiette de gourmandises pour dégustation composée de 3 produits de 3 à 4 cm de dimension

- Un produit dominance chocolat Valrhona
- Un produit dominance café Malongo
- Un produit dominance fruit

- Les candidats devront envoyer par courrier leur curriculum vitae en précisant les concours auxquels ils ont participé avec les photos de leur réalisation et leur classement au(x) concours.

- Ils devront être présents lors de la cérémonie de remise de prix le **mardi 3 février 2026**.

ARTICLE 4 – CANDIDATURES NON RETENUES :

Le comité renverra le dossier complet par courrier simple.

ARTICLE 5 – DESISTEMENT D'UN CANDIDAT :

En cas de désistement d'un ou de plusieurs concurrents le comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants figurant parmi les candidats non retenus dans un premier temps.

ARTICLE 6 - CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY ET DISPOSITIONS PARTICULIERES :

Les membres du jury seront sélectionnés par le comité d'organisation. Après désignation des membres du jury, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

A – Membres du jury : 12 membres seront désignés, répartis comme suit :
- **Président du concours** : **Pascal LAC**
- **Président d'honneur du concours : Jean-Pierre BLANC- Directeur Général - MALONGO**
- **Commissaire Général** : **Thomas GHEERBRANT – Directeur Général de NICEXPO**
- **12 membres professionnels** désignés par le comité d'organisation.

Le Jury sera composé de :

- **1 jury de travail et artistique** pour la pièce artistique composé de 3 professionnels et 1 artiste

- **1 jury dégustation** pour l'Assiette Gourmande composé de 8 professionnels (journalistes …)

Le jury disposera de 30 minutes pour goûter et délibérer.
Les délibérations seront terminées à 13 h 30 au plus tard.

B – Discrétion : les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve**.** Seul le Président du jury sera en relation avec l'huissier, le parrain et l'animateur.

ARTICLE 7 - CONCOURS – GENERALITES

A – Arrivée du candidat :
Les candidats devront se présenter **le mardi 3 février 2026** avec leur confirmation d'inscription à l'heure précise de leur convocation, à partir 6h.

B – Temps imparti pour la réalisation des pièces : 5 heures.

C – Box :
Le numéro de box sera tiré au sort à l'arrivée du candidat.

Chaque box sera équipé de :

- 1 four mixte 6 niveaux GN1/1
- 1 table
- 1 plaque doubles foyers **à induction**
- 1 meuble bas réfrigéré 3 portes GN 1/1
- 1 table du chef
- Plaques pâtissières
- 2 prises de service

- Pour l'ensemble des candidats :
- 2 armoires froides 700ml
- 1 cellule refroidissement
- Mise en place de 2 postes de flocage (sans matériel)

D – Tenue vestimentaire :

- **Tenue des candidats** : **tablier** et toque fournis.
Pantalon : le pantalon de type « jean » est autorisé, couleur sombre ou noire
Chaussures : chaussures de sécurité ou sabots ; pas de tennis.

E – Matériel :
Les candidats devront apporter leur petit matériel pour la réalisation, les assiettes étant fournies par l'un de nos partenaires.

F – Produits fournis par l'organisation
Les matières premières seront apportées par les candidats **(Voir article 8 – Concours)**

G – Produits autres que ceux fournis par l'organisation pour la réalisation de l'assiette gourmande :
Les candidats devront apporter leurs propres matières premières pesées

H – Discrétion :
Le candidat ne devra pas être en contact avec les membres du jury, commanditaires, partenaires, invités, parrain avant et pendant le déroulement de l'épreuve**.**

I – Responsabilité :
En cas de blessure, l'organisateur ne sera pas responsable. Le candidat sera donc sous son assurance responsabilité civile.

J – Exclusion d'un candidat :
Le Président du jury et le comité d'organisation en présence de l'huissier et du Parrain se réuniraient pour décider de l'exclusion d'un candidat ou d'un membre du jury pour non-respect du règlement. Ceci serait consigné sur le procès-verbal.
L'exclusion serait automatique en cas de blessure saignante.

K – Contestation, litige, imprévu :
Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le comité d'organisation appliquera ce règlement, sous contrôle de l'huissier. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement, seul l'huissier, le Président du jury et le comité d'organisation seront compétents pour statuer.

L – Candidat vainqueur :
Le vainqueur ne pourra plus concourir à cette manifestation. Il sera nommé Président du jury du prochain concours et fera partie des membres du Comité d'Organisation.

ARTICLE 8 - CONCOURS

A – Pièces à réaliser : sur place

1 pièce artistique en chocolat : dimensions minimum 40 cm x 40 cm, minimum 1 mètre de hauteur

1 assiette de gourmandises pour dégustation composée de :

- Un produit dominance chocolat Valrhona
- Un produit dominance café Malongo
- Un produit dominance fruit de saison
  Apporter fiche de composition pour la dégustation

B - Ordre de passage des candidats :
L'ordre de passage des candidats sera effectué par tirage au sort au début de l'épreuve .

Candidats	*Démarrage*	*Dégustation café gourmand*	*Présentation*
Premier	**7 h 30**	**11 h 00**	**12 h 30**
Deuxième	**7 h 30**	**11 h 10**	**12 h 30**
Troisième	**7 h 30**	**11 h 20**	**12 h 30**
Quatrième	**7 h 30**	**11 h 30**	**12 h 30**
Cinquième	**7 h 30**	**11 h 40**	**12 h 30**
Sixième	**7 h 30**	**11 h 50**	**12 h 30**

C – Hygiène :
Les candidats devront travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité. Ils devront laisser leur espace de travail propre (four, table de cuisson, tables, réfrigérateur…)
Cf. quatrième critère d'évaluation.

D – Sécurité :
Chaque candidat est responsable de son matériel, aucun recours ne pourra être engagé à l'encontre de l'organisateur en cas de perte, vol ou dégradation. Il est à rappelé que le palais s'est équipé de moyens de contrôle importants permettant une meilleure couverture vidéo des espaces en vue de la sécurité de tous.

ARTICLE 9 - CRITERES D'EVALUATION :

A – Modèle de la fiche qui sera remplie par le jury :

Objet	Points à attribuer	Points donnés
Impression gustative	**De 0 à 25**	
Aspect esthétique **(Impression d'ensemble, équilibre de la présentation)**	**De 0 à 20**	
Créativité et originalité	**De 0 à 20**	
Préparation **Maintien du poste de travail** **Tenue vestimentaire** **Propreté, hygiène**	**De 0 à 15**	
Maîtrise Professionnelle **Méthode** **Technique cuisine**	**De 0 à 20**	
TOTAL		

ARTICLE 10 - RESULTATS :

A – Remise des résultats :
Le Président du jury remettra à l'huissier les fiches techniques des membres du jury.

B – Nomination des candidats :
Seul l'huissier, après décompte des fiches techniques, sera compétent pour valider le palmarès.

Il remettra les enveloppes cachetées (une par candidat) à l'animateur qui les donnera au Président du jury pour la proclamation des résultats le **mardi 6 février 2024 à l'issue du concours** (en partant du 6ème au 1er) en présence du comité d'organisation et des invités.

C – Désignation du vainqueur :
Le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur de l'épreuve. Les suivants seront classés en fonction des points obtenus.

ARTICLE 11 – REMISE DES PRIX :

Les candidats seront récompensés comme suit (prime, diplôme, lots partenaires)

Classement	Prime	Diplôme
Premier	1 Chèque d'un montant de **3 000 € offert par Malongo** 1 cadeau **offert par NICEXPO** 1 **stage offert à l'école Valrhona**	1 diplôme
Deuxième	1 Chèque d'un montant de **1 500 € offert par Malongo** 1 un livre **de Valrhona**	1 diplôme
Troisième	1 Chèque d'un montant de **500 € offert par Malongo** 1 un livre **de Valrhona**	1 diplôme

ARTICLE 12 – DROIT À L'IMAGE :

Les candidats et les éventuels membres de leur équipe (coach, commis …) cèdent tous leurs droits à l'image tous médias confondus (web, tv, presse écrite …) sans restriction géographique, aux organisateurs et aux partenaires du concours, dans le cadre de la promotion de l'événement.

Le présent règlement est déposé à la SAS – Huissier 06
31 Rue de Paris – 06000 Nice – Tel : 04.93.92.91.92

BULLETIN D'INSCRIPTION
« 5ème TROPHÉE CACAO CRIOLLO »
Mardi 3 février 2026

A retourner avant le :
19 janvier 2026
À
Thomas GHEERBRANT
Directeur Général
NICEXPO
Palais des Expositions
Esplanade De Lattre de Tassigny
06359 NICE CEDEX 4

VOUS :

Nom – Prénom :

Date de Naissance :

Adresse Personnelle :

Tél fixe : **Tél portable :** **email :**

VOTRE ENTREPRISE OU VOTRE EMPLOYEUR

Enseigne de l'Etablissement :

Adresse de l'Etablissement :

Tél fixe : **Tél portable :** **email :**

Je soussigné(e) …… certifie accepter les conditions de mon inscription et que celle-ci n'engage pas mon inscription définitive au concours.

IMPORTANT : Frais de déplacement et d'hébergement à la charge du candidat.
Joindre avec le Bulletin d'Inscription :

- **Une photo d'identité de moins de 3 mois**
- **Un curriculum vitae précisant les concours déjà réalisés et les classements**

Fait à : ……..... Le …… 2025

Signature avec la mention manuscrite ***« lu et approuvé, bon pour accord »***

Cachet de l'Etablissement

Le Candidat