



Coupe du Monde de la Pâtisserie

Finale 2019

27 et 28 janvier 2019 à **Lyon**, France
Dans le cadre du 19ème SIRHA

DOSSIER DE
CANDIDATURE

CONTACTS ORGANISATION

GL events Exhibitions

59, quai Rambaud

69285 LYON cedex 02

Fax : +33 (0)4 78 176 354

Directeur des évènements gastronomiques

Florent Suplisson

Tél. : +33 (0)4 78 176 271

florent.suplisson@gl-events.com

Chef de Projet

Lucia Lora-Aprile

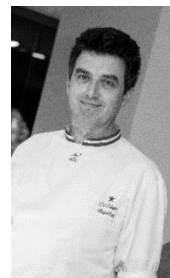
Mob: +33(0)6 84 02 81 62

lucia.lora-aprile@gl-events.com

COMITE INTERNATIONAL d'ORGANISATION



Gabriel PAILLASSON
Président Fondateur



Philippe RIGOLLOT
Président C.I.O.

Les membres actifs :

- Quentin BAILLY – Patrick CHEVALOT – Patrick DEVILLE – Michel DEVILLE – Thierry FROISSARD –
- Jean-Philippe GAY – Claire HEITZLER – Philippe HIRIART – Edouard HIRSINGER –
- Jérôme LANGILLIER – Joffrey LAFONTAINE – Ludovic MERCIER – Nasserline MENDI – Pascal MOLINES –
- Angelo MUSA – Alain ROLANCY – Christian SALEMBIER – Christophe RENOU –

SOMMAIRE

ORGANISATION COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE _____	2
SOMMAIRE _____	3
LES PARRAINAGES 2019 _____	4
LE PROCESSUS DES SELECTIONS 2019 _____	5
LA FINALE 2019 _____	6
I. Comment participer à la finale 2019 ?	6
II. Les frais pris en charge pour l'équipe participante (Transport et Hébergement)	12
III. Les laboratoires pour finir de préparer la mise en place des équipes (avant le concours)	13
LE REGLEMENT _____	14

LES PARRAINAGES 2019

Le Comité International d'Organisation a le plaisir de vous annoncer les Parrainages 2019

- ❖ Vase de Sèvres (Prix du Président de la République Française)

- ❖ Ministère du Travail

- ❖ Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères

- ❖ Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

LE PROCESSUS DES SELECTIONS 2019



22 pays participants



PROCESS DE SÉLECTION DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2018 - 2019

2017 - 2018 : 50 SÉLECTIONS NATIONALES, 4 CONTINENTALES

cmpatisserie.com [f](#) [t](#) [in](#) [v](#) #CMPatisserie

I. Comment participer à la finale 2019 ?

ETAPE 1

Organiser une sélection nationale (obligatoire).

L'objectif de chaque sélection nationale est :

- D'animer le réseau des pâtisseries du pays.
- De déterminer les meilleurs d'entre eux afin d'être les représentants de leurs pays lors des concours de la Coupe Monde de la Pâtisserie.

Cette sélection nationale se déroulera lors d'un événement existant, reconnu par la profession ou lors d'un événement spécialement mis en place pour l'occasion. Le C.I.O. précise qu'il est préférable qu'une sélection nationale soit organisée dans le cadre d'un salon ou d'une école.

Dès la fin de chaque sélection nationale, les informations relatives aux candidats devront être transmises immédiatement à l'Organisateur: Lucia LORA APRILE (lucia.lora-aprile@gl-events.com)

Il est vivement conseillé aux équipes d'organiser leur sélection nationale plusieurs mois avant leur sélection continentale, afin de laisser suffisamment de temps d'entraînement aux candidats sélectionnés.

Seuls sont habilités à organiser ces épreuves de présélection :

- Les Confédérations ou Fédérations nationales pour les pays membres de l'U.I.P.C.G.
- Une personne désignée par le Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie » et validée par le Président du CIO.
- Un club international « Coupe du Monde de la Pâtisserie » reconnu par I.D.A (International Desserts Academy).

► **ETAPE 1.1 : Étudier les conditions de réalisation de l'épreuve**

Il s'agit de déterminer quel type d'épreuve pourra accueillir les candidats:

- Un salon gastronomique/agro-alimentaire, avec une zone concours agencée selon le principe de la finale de Lyon.
- Un événement spécifique organisé dans les cuisines d'un hôtel, d'un restaurant, d'une école.

Cette sélection nationale se déroulera lors d'un évènement existant, reconnu par la profession ou lors d'un évènement spécialement mis en place pour l'occasion.

Le C.I.O précise qu'il est préférable qu'une sélection nationale soit organisée dans le cadre d'un salon professionnel. Il sera particulièrement vigilant sur la qualité et le sérieux du travail de préparation de cette sélection nationale

► **ETAPE 1.2 : Recruter les candidats**

Le recrutement peut se faire par:

- Voie de presse, dans un magazine professionnel ou sites internet, les RS etc...
- Information directe des membres d'une fédération professionnelle nationale.
- Invitation de la part du club « Coupe du Monde de la Pâtisserie » du pays concerné.

► **ETAPE 1.3: Communiquer sur la sélection nationale**

Il est vivement recommandé à chaque Président de sélection nationale et à son chargé de promotion, de communiquer sur les épreuves de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019, notamment lors de la sélection des candidats.

Les communiqués de presse ainsi que tous les documents imprimés dans ce but, devront respecter la charte graphique et les conditions d'utilisation telles que définies et communiquées par l'organisateur.

► **Etape 1.4: Réaliser la sélection nationale**

Les équipes qualifiées lors des sélections Continentales doivent rester les mêmes jusqu'à la finale, sauf en cas de force majeure et sous la responsabilité du Président de Jury du Pays.

Toute équipe participant à des épreuves nationales, continentales et/ou participantes à la finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon, en Janvier 2019, a la responsabilité de s'autofinancer. Pour cela, chaque équipe doit faire appel à du sponsoring, mécénat, subventions etc....

Dans le cadre d'une recherche de partenariat :

- Seul le Président d'une équipe nationale est habilité à signer les accords de partenariat.
- Les sponsors de la finale de Lyon devront être obligatoirement consultés en priorité.
- Les partenaires des différents pays candidats ne pourront utiliser la marque et le logo « Coupe du Monde de la Pâtisserie2019», et la mention du pays qu'après validation par l'organisateur et pour un période limitée jusqu'au 31/12/2019.

- L'engagement d'un sponsor dans une sélection nationale ne lui confère pas le statut de sponsor lors de la finale de la Coupe Monde de la Pâtisserie.

Pour les TOP 5

Le TOP 5 est composé des cinq meilleures Nations compte tenu de leurs trois dernières participations.

Ces pays sont automatiquement qualifiés pour l'édition suivante mais ont l'obligation d'organiser une Sélection nationale.

L'équipe lauréate du Concours ne peut pas participer à l'édition suivante, même si elle fait partie du TOP 5.

Les pays du TOP 5 pour l'édition 2017-2019 sont : (classement par ordre alphabétique)

COREE DU SUD – ITALIE – JAPON – ROYAUME UNI – USA

Pour les pays ne faisant pas partie du TOP 5: **OBLIGATION DE PARTICIPER À UNE SÉLECTION CONTINENTALE.**

Hormis les pays du TOP 5, les pays géographiquement situés dans une zone soumise à une **Sélection continentale** doivent impérativement participer à ces sélections afin de pouvoir **se qualifier pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019.**

- **3** Pays d'Asie et d'Océanie qui seront qualifiés via l'**Asian Pastry Cup**.
- **3** Pays d'Amérique Latine qui seront qualifiés via **la Copa Maya**.
- **3** Pays du continent européen qui seront qualifiés via la **Coupe Europe**
- **3** Pays d'Afrique qui seront qualifiés via la **Coupe Afrique**.
- **5** Pays pourront bénéficier d'une des **Wild cards** accordées par le Président du Club Coupe du Monde de la Pâtisserie.

ETAPE 2

Constituer une équipe pour la finale

Une Equipe est constituée d'un président, de trois Candidats (dont un Capitaine d'équipe) et d'un chargé de promotion

► Le Président

Le Président d'une équipe nationale doit obligatoirement être un Pâtissier, Chocolatier et/ou un Glacier, Artisan ou Pâtissier de boutique, d'hôtel, de restaurant, d'école. Il doit être impérativement de la nationalité du pays qu'il représente. (Le passeport faisant foi)

A. Il est :

- Responsable et garant de la bonne utilisation et de la protection du nom « Coupe du Monde de la Pâtisserie ».
- Responsable du suivi des préparatifs ainsi que de la présence physique des candidats représentant le pays en compétition.
- En charge des relations entre l'équipe nationale et l'organisateur, et le garant de l'ensemble des informations relatives à son équipe.

B. Il s'engage à :

- Faire respecter les valeurs de la « Coupe du Monde de la Pâtisserie » dans son pays et lors des compétitions internationales.
- Faire respecter le règlement du concours à l'ensemble de son équipe, avant, pendant et après les épreuves.
- Etre membre du Jury international.

► Les trois Candidats

- Chaque candidat doit posséder au minimum 5 ans d'expérience professionnelle.
- Chacun des trois candidats est pâtissier et/ou glacier et/ou chocolatier de boutique, d'hôtel, de restaurant, d'école.
- Le capitaine d'équipe doit être de la nationalité du pays qu'il représente (le passeport faisant foi).

► Le Chargé de Promotion

- Désigné par le Président, il est en charge dans son pays, de la promotion de la « Coupe du Monde de la Pâtisserie » en termes de communication et de relations presse.

Pour cela il doit :

- **Au plus tard le 02/12/2018:** faire parvenir à l'organisateur un dossier complet avec l'ensemble des documents de promotion (communiqués de presse, plaquettes promotionnelles, press-book, affiches de promotion...) relatifs à la promotion de sa sélection nationale et plus largement de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Sirha. C'est sur la base de ces éléments que sera attribué le Prix de « la meilleure promotion » Ceux-ci peuvent se présenter sous toutes formes de supports (site internet, CD, DVD, papier, photo, fichiers audio, vidéo,)
- **Après le concours :** transmettre à l'organisateur au plus tard le 30 mars 2019, un dossier regroupant toutes les retombées médiatiques du concours 2019 dans son pays (presse écrite, web, TV, radio...) sur support papier et/ou numérique (CD, DVD, clés USB, ...)

N.B . Toute personne faisant partie de l'équipe ne doit pas être liée à un sponsor partenaire de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 (consultant, démonstrateurs etc.). La liste des partenaires 2019 vous sera communiquée dans le Dossier Technique

ETAPE 3

Les obligations de tous les pays qualifiés pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019

- ▶ **Envoyer le dossier d'inscription à l'Organisateur avant LE 28/09/2018**
Le dossier d'inscription étant composé de deux documents à remplir :
 - 1/ le document « coordonnées des équipes ».
 - 2/ le document « présentation de l'équipe ».

- ▶ **S'acquitter du droit d'inscription de :**
 - **1.800 € TTC** si pas de N° de TVA intracommunautaire du pays / identifiant fiscal si pays hors UE
 - **1.500 € HT** si l'entité payante a un N° de TVA intracommunautaire du pays (ou identifiant fiscal si pays hors UE)

Obligatoirement avant le 28 SEPTEMBRE 2018.

GL events Exhibitions

Banque Populaire Loire et Lyonnais – 141 rue Garibaldi

BP 3152 F-69 211 Lyon Cedex 03 FRANCE

Bank code: 13907 - **Branch:** 00000 - **Account:** 00200164885 - **Key:** 41

IBAN : FR76 1390 7000 0000 2001 6488 541 **Swift/ Bic:** CCBPFRPLYO

Le virement doit impérativement être accompagné de la mention :

« Inscription Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 + la mention du pays ».

Il est impératif que chaque équipe nous fasse parvenir un justificatif de paiement des droits d'inscription. (Par email ou par fax)

- En l'absence du paiement de la totalité des droits d'inscription, aucune candidature ne pourra être enregistrée.
Le montant de ces droits d'inscription n'est pas remboursable.
L'Organisateur vous conseille de conserver une copie du bordereau et l'envoyer par mail à l'adresse suivante : lucia.lora-aprile@gl-events.com
Le bordereau pourra ainsi témoigner du paiement effectué.

- ▶ **Envoyer à l'Organisateur le Poster de « PROMOTION DE L'ÉQUIPE »**

Format : 50 x 70 cm (19 x 27, 5 inches). Chaque Sélection nationale devra réaliser un poster de promotion à envoyer en PDF format HD. **Le Poster aura comme thème : « les 30 ans de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ».** Le logo des 30 ans devra obligatoirement être intégré ainsi que le trophée de la finale.

Il est impératif que le chargé de promotion adresse à l'organisateur ce fichier PDF HD (prêt à l'impression) avant le **01/11/2018**

Afin d'éviter des coûts supplémentaires liés à l'envoi du poster, les équipes ne sont pas tenues d'envoyer le poster par la poste. Les internautes seront appelés à voter en ligne afin de décerner « le prix du meilleur poster de promotion ». Les votes s'effectueront durant les 3 mois précédant la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 à Lyon.

► **Envoyer à l'Organisateur la vidéo de promotion de l'équipe**

Plus de détails seront donnés dans le dossier de présentation de l'équipe qui vous sera envoyé avec le règlement.

II. Les frais pris en charge pour l'équipe participante (Transport et Hébergement)

► Les frais pris en charge par l'Organisateur :

- Les frais de voyage et d'hébergement des trois candidats de chaque pays et de leur Président sont pris en charge par l'organisateur : (Aller-Retour en classe économique, à partir de l'aéroport le plus proche de leur domicile, jusqu'à Lyon ou Paris). L'organisateur se réserve le droit de choisir le lieu d'hébergement.
- Les Candidats sont hébergés en chambre « twin ». Si l'un d'entre eux ne souhaite pas partager sa chambre, ses frais d'hébergement seront entièrement à sa charge. Les Présidents sont hébergés en chambre single.
Tout billet émis n'est ni échangeable ni remboursable !

La Coupe du Monde de la Pâtisserie est un des seuls Concours Internationaux de Pâtisserie à offrir de telles facilités à ses participants. Le C.I.O tient à souligner l'importance de cet effort et compte sur la mobilisation de chacun des participants pour en tenir compte, notamment dans la transmission des informations à l'Organisateur.

Les équipes doivent transmettre à l'Organisateur avant le **28 SEPTEMBRE 2018** :

- la ville de départ
- Les horaires de départ et de retour
- la date et la ville de destination
- la date et la ville de retour

Pour tout renseignement sur le dossier hébergement et/ou aérien, veuillez contacter l'Organisateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (cmpatisserie@gl-events.com)
Tous les autres frais connexes et annexes ne seront pas pris en charge par l'Organisateur.

III. Les laboratoires pour finir de préparer la mise en place des équipes (avant le concours)

Si des Équipes souhaitent avoir un Laboratoire sur Lyon ou ses alentours afin de préparer leurs pesées, réaliser des cuissons, ou finir de préparer leurs mix avant la date du concours, elles devront faire part de leurs demandes en envoyant un mail **avant le 28 SEPTEMBRE 2018** à l'Organisation : lucia.lora-aprile@gl-events.com

Le Comité International d'Organisation fera tout son possible, pour vous mettre en contact avec les laboratoires disponibles du réseau Coupe du Monde de la Pâtisserie.

- ▶ **RAPPEL** : Toutes les matières premières nécessaires à la mise en place du Concours dans ces Laboratoires, resteront à la charge financière et sous la responsabilité de L'Équipe.

LE REGLEMENT

Ce Règlement en français, est le seul document officiel faisant foi et comportant tout ce qu'il faut savoir pour la gestion des candidatures, ainsi que pour la préparation et la tenue de la compétition.

ARTICLE 1 – LE CONCOURS : Propriété/Organisation/Objectifs _____	15
ARTICLE 2 – UTILISATION DE LA MARQUE ET DU LOGO « COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE » _____	15
ARTICLE 3 – L'EQUIPE NATIONALE – OBLIGATIONS _____	16
ARTICLE 4 – TENUES VESTIMENTAIRES PENDANT LE CONCOURS _____	16
ARTICLE 5 – DEROULEMENT DU CONCOURS _____	16
ARTICLE 6 – THEME IMPOSE _____	17
ARTICLE 7 – LES EPREUVES – Chaque équipe doit réaliser : _____	17
ARTICLE 8 – ÉCONOMAT _____	21
ARTICLE 9 – PRODUITS _____	22
ARTICLE 10 – RECETTES _____	22
ARTICLE 11 – ARTS DE LA TABLE – concernant les desserts à l'assiette _____	22
ARTICLE 12 – MATERIEL _____	23
ARTICLE 13 – CRITERES DE NOTATION _____	24
ARTICLE 14 – LES BONUS – Liste des bonus à rajouter aux notations (450 au total) _____	25
ARTICLE 15 – LES TROIS PREMIERS PRIX _____	25
ARTICLE 16 – LES PRIX SPECIAUX _____	25
ARTICLE 17 – LE JURY INTERNATIONAL _____	25
ARTICLE 18 – CONTROLES ET OFFICIALISATION _____	26
ARTICLE 19 – RÉCLAMATIONS _____	26
ARTICLE 20 – OBLIGATIONS DES TROIS MEILLEURES ÉQUIPES DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2019 _____	27
ARTICLE 21 – DROITS À L'IMAGE _____	27
ARTICLE 22 – ASSURANCES _____	27
ARTICLE 23 – RÈGLEMENT / HUISSIERS DE JUSTICE _____	27

ARTICLE 1 – LE CONCOURS : Propriété/Organisation/Objectifs

Ce concours est la propriété du Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie ».

- Association loi 1901, enregistrée sous le n° 10 3733928 / 09 3661 031 – Siret : 48070115000017
- Le Président du Club se réserve le droit d'assister aux Sélections nationales et internationales sur invitation, ou déléguer un membre du C.I.O pour le remplacer.

Il est organisé et géré par GL events Exhibitions.

Il est co-organisé par le C.I.O composé de Pâtisiers, Chocolatiers et Glaciers, tous Meilleurs Ouvriers de France, ainsi que d'anciens Lauréats de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Les membres du C.I.O. prennent la fonction de « Commissaires » lors des diverses épreuves.

Le C.I.O annoncera officiellement fin septembre 2018, les 22 pays sélectionnés et admis à concourir pour la Finale de janvier 2019. Sa décision sera sans appel.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie, Concours International ouvert à tous les pays a pour but de :

- Apprécier le savoir-faire professionnel des participants.
- Démontrer par la pratique à un vaste public, l'évolution et les progrès de l'art de la pâtisserie dans le monde.
- Donner de nouvelles idées en matière de pâtisserie gastronomique internationale.
- Stimuler les jeunes de la profession à devenir des challengers.
- Promouvoir les échanges interculturels à l'international.

L'acte de candidature implique une acceptation totale du présent Règlement, par l'ensemble des membres d'une Équipe nationale.

Si une équipe ne respecte pas le Règlement notamment au niveau des produits finis apportés, et de par ce fait un esprit volontaire de tricherie est révélé, elle sera exclue immédiatement du Concours sans aucune autre concession.

Le C.I.O. dispose d'un pouvoir souverain, dans le cadre de l'application du présent règlement et se réserve notamment la faculté **de supprimer les BONUS** (cf. Article 14) à une équipe en cas de manquement au présent règlement.

ARTICLE 2 – UTILISATION DE LA MARQUE ET DU LOGO « COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE »

La marque et le logo « Coupe du Monde de la Pâtisserie » seront adressés aux 22 pays participants par l'Organisateur :

- Il s'agit d'une marque et d'un logo déposés, propriété du Club de « La Coupe du Monde de la Pâtisserie ».
- Le logo Coupe du Monde de la Pâtisserie de chaque sélection nationale est à disposition, sur demande à l'organisateur. Il sera fourni en format JPEG, EPS (anglais et français), fond clair et fond sombre.
- **Toute utilisation des logos et de ses dérivés, non validée par l'Organisateur, est strictement interdite et pourra faire l'objet de poursuites.**
- La participation d'une équipe nationale à la Coupe du Monde de la Pâtisserie, lui donne le droit d'utiliser la marque « Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 + le nom du pays » après accord préalable de l'Organisateur. La durée d'utilisation consentie va jusqu'au 31 décembre 2019 par les équipes tout comme les fournisseurs, sponsors ou tierce personne.

Pendant cette durée, les candidats se voient accorder le droit non exclusif et non transférable de reproduire et faire apparaître la marque et/ou le logo « Coupe du Monde de la Pâtisserie » afin de promouvoir leur participation à l'événement.

Cette communication ne doit pas porter préjudice à l'image de la marque déposée et/ou la notoriété de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, ni au Salon Sirha, ni au Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie », ni à GL events Exhibitions.

Dans le cas contraire, le Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie » et/ou GL events Exhibitions seront fondées à exercer toute action destinée à y mettre fin sans préjudice de tout droit à réparation et paiement de dommages et intérêts correspondants.

ARTICLE 3 – L'EQUIPE NATIONALE – OBLIGATIONS

Présence du Président

- lors du briefing officiel, la veille du concours.
- lors des briefings Jury les deux matinées du concours et au débriefing à la fin de chaque journée de compétition
- pour la photo officielle, le premier jour du concours.
- durant les deux jours du concours.
- lors de la remise des prix
- lors du dîner de gala, en soirée, le dernier jour du concours.

Présence des Candidats

- lors du briefing officiel, la veille du concours.
- pour la photo officielle, le premier jour du concours.
- durant le jour de l'épreuve, selon tirage au sort.
- lors de la remise des prix.
- lors du dîner de gala, en soirée, le dernier jour du concours.

Le Capitaine d'équipe

- Est le signataire de l'état des lieux effectués dès le début de la compétition et en fin d'épreuve, sous la responsabilité de deux membres du C.I.O, accompagnés d'un huissier de justice.
- Chaque Capitaine d'équipe est le seul et unique interlocuteur responsable, en matière de propreté des laboratoires et des matériels prêtés.

ARTICLE 4 – TENUES VESTIMENTAIRES PENDANT LE CONCOURS

Ces tenues sont obligatoires pour le Président et les Candidats de chaque équipe pendant toute la durée du concours ainsi que pour la remise des prix et la photo officielle soit : pantalon noir, chaussures noires, ainsi que les vêtements fournis par l'Organisateur à savoir :

- **veste officielle blanche, toque officielle et le cas échéant tablier officiel.**

Aucun autre logo que ceux fournis par l'Organisateur ne devra apparaître sur les tenues.

ARTICLE 5 – DEROULEMENT DU CONCOURS

Le concours se déroule les 27 et 28 Janvier 2019 à raison de : Onze équipes le Dimanche et Onze équipes le Lundi.

L'ordre de passage : Le jour et l'ordre de passage de chaque équipe sont tirés au sort, devant huissier de justice, deux mois au minimum avant le début du concours. L'ordre de passage de l'équipe détermine également son numéro de laboratoire.

A la fin de l'épreuve : L'inspection du laboratoire, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués, en présence des candidats, par les Commissaires et les Huissiers de justice. **Le laboratoire et le matériel doivent être rendus dans les mêmes conditions qu'avant l'épreuve.**

Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux, sera validé par le C.I.O et constaté par huissier de justice. Les candidats pourront quitter leur laboratoire une fois les opérations ci-dessus effectuées, après accord du C.I.O.

Nous vous rappelons qu'un BONUS est attribué à ce fait.

Débriefing des membres du Jury : il sera prévu à la fin du concours avec le Président du Jury International, le Président d'Honneur et le Président Fondateur (les traducteurs seront admis à participer à ce débriefing, mais ils n'auront pas le droit de vote).

Un débriefing des Commissaires se tiendra également en même temps.

Durée du concours: **Dix Heures** - (Les Horaires seront indiqués dans le dossier technique).

La remise des prix aura lieu aux environs de 18h00 le 28 Janvier 2019.

ARTICLE 6 – THEME IMPOSE

Le Thème général du concours sera : « LA NATURE, FLORE & FAUNE »

Il est rappelé que chaque équipe doit s'acquitter, le cas échéant, d'éventuels droits d'auteurs sur le thème de la Nature flore et faune.

En cas de manquement, le Club Coupe du Monde de la Pâtisserie et GI Events ne pourront en aucun cas en être tenus responsables.

ARTICLE 7 – LES EPREUVES – Chaque équipe doit réaliser :

7.1 LES EPREUVES DE DEGUSTATION

A. **Trois Entremets au Chocolat aux grands crus VALRHONA de composition et de finition identique** répartis de la façon suivante :

- Un Entremets au chocolat de 6 personnes, qui devra obligatoirement s'intégrer pour sa présentation dans la Pièce artistique en sucre.
- Deux Entremets au chocolat de 10 personnes chacun, pour la dégustation des jurys (la portion par personne étant de 75 g à 125 g maximum).

Caractéristiques des trois entremets au chocolat:

- Ils doivent obligatoirement être réalisés sur place à partir **d'un biscuit à base de miel** (le biscuit peut être apporté par l'équipe)
- Ils devront obligatoirement avoir une dominance chocolat.
- Les supports de présentation de ces trois entremets seront libres mais identiques, et devront être apportés par les Équipes.

B. **Deux Entremets Glacés à dominance de fruits de la gamme CAPFRUIT, de composition et de finition identiques, et un factice de finition identique aux deux autres entremets glacés**, qui seront répartis de la façon suivante :

- Un entremets de présentation factice pour 6 personnes, mais composé uniquement avec des produits consommables, qui devra s'intégrer dans la présentation de la sculpture de la Pièce artistique en glace hydrique.
Celui-ci pourra être amené par l'équipe monté mais non finalisé, non glacé et non décoré (la finition sera obligatoirement réalisée sur place).
- Deux entremets de 10 personnes chacun pour la dégustation des jurys, (La portion par personne étant de 100 g à 150 g maximum).

Caractéristiques des deux entremets glacés aux fruits:

- Ils doivent être entièrement réalisés sur place avec l'obligation d'un chemisage (sorbet, crème glacée, etc...) le biscuit peut être apporté par l'équipe
- Ils devront obligatoirement avoir une dominance au goût de fruits.
- Les supports de présentation pour ces trois entremets seront libres mais identiques, et devront être apportés par les Équipes.

C. Dix-neuf Desserts à l'assiette Vegan de composition et de finition identiques dont un factice, répartis de la façon suivante :

- Un Dessert à l'assiette factice pour la présentation, qui devra s'intégrer dans la présentation finale du buffet
- Dix-sept Desserts à l'assiette « Vegan » pour la dégustation (1 Dessert à l'assiette pour 2 membres du Jury et 5 desserts à l'assiette pour le Jury Media)
- Un Dessert à l'assiette « Vegan » pour la photographie.

Caractéristiques du Dessert à l'assiette « Vegan »:

- Le Dessert à l'assiette doit être typique, valorisant les produits du pays de l'équipe, mais obligatoirement « Vegan ».
- Il devra obligatoirement comporter une glace ou un sorbet « Vegan » aux saveurs du pays.

Concernant la présentation des Desserts à l'assiette, tout devra être consommable.

IMPORTANT TIMING D'ENVOI DES DEGUSTATIONS A RESPECTER

Si l'envoi des dégustations se fait après les horaires prévus, les desserts ne seront pas notés par le Jury (sauf problème technique majeur de l'organisation).

7.2 LES PIECES ARTISTIQUES

A. Pièce Artistique en Sucre

- **Trois fleurs minimum en sucre tiré seront obligatoires**
- **Un élément transparent en sucre soufflé** de 25 à 35 cm non moulé et non empreintés. Il devra être coloré dans la masse et pourra être complété par du sucre tiré. **(Pour cette réalisation, l'isomalt sera interdit).**
L'utilisation de l'aérographe pour l'ajout de couleurs sur le sucre soufflé uniquement, sera autorisée.

Caractéristiques de la Pièce artistique en sucre :

- Elle devra être composée de 70% de sucre tiré et de sucre soufflé, travaillés obligatoirement à la main (sans moule) ceci, afin de remettre à sa juste valeur le travail manuel artistique.
- Les autres éléments composant les 30% du montage de la Pièce artistique, resteront de composition libre.
- Le moulage en creux pour l'architecture de la pièce est autorisé.
(Les découpes ou empreintes de pastillage blanc uniquement, non colorées dans la masse, non colées et non assemblées, pourront être apportées par les équipes).
- Les Pièces artistiques pourront être sondées à la fin de l'épreuve par le Comité, afin de vérifier les montages si cela est nécessaire
- Elle devra inclure obligatoirement, ors du dressage du buffet, l'entremets au chocolat de 6 personnes

Dimensions de la Pièce artistique en sucre :

HAUTEUR DE LA PIÈCE : 145 cm maximum socle compris. Avec l'obligation de s'intégrer dans le diamètre de la table du Buffet (120cm)

Le socle d'une hauteur maximum de 20 cm, non alimentaire servira de support au montage de la Pièce Artistique. Il sera apporté par l'équipe.

RAPPEL: Toutes les matières utilisées pour l'élaboration de cette œuvre devront être consommable

Le moulage plein est interdit.

B. Une Pièce Artistique en Chocolat comprenant obligatoirement la sculpture du bloc VALRHONA

Le bloc de chocolat sculpté ne pourra pas servir de socle ou de support au montage de la Pièce artistique.

Le reste de l'œuvre restant de composition libre.

Caractéristiques de la Pièce artistique en chocolat (à partir du poids de chocolat fourni, mentionné dans l'article 8.B):

- 20% maximum de chocolat moulé en creux
- 30% de chocolat modelé ou découpé.
- Le bloc de chocolat fourni par l'organisation, devra obligatoirement être sculpté. Il pourra être sculpté et travaillé en plusieurs parties, mais sa présentation finale ne devra représenter qu'un seul élément.
Les 50% du travail restant à exécuter seront de libre composition.
- Les Pièces artistiques pourront être sondées à la fin de l'épreuve par les commissaires afin de vérifier les moulages si cela s'avère nécessaire.

Dimensions de la Pièce artistique en chocolat:

HAUTEUR DE LA PIÈCE: 145cm maximum socle compris. Avec l'obligation de s'intégrer dans le diamètre de la table du Buffet (120cm)

Le socle d'une hauteur maximum de 20 cm, non alimentaire servira de support au montage de la Pièce Artistique. Il sera apporté par l'équipe

RAPPEL : Toutes les matières utilisées pour l'élaboration de cette œuvre devront être à base de chocolat.

Le moulage plein est interdit.

Le BLOC de CHOCOLAT (VALRHONA) à sculpter obligatoirement, sera fourni par le Comité d'Organisation à chaque équipe, la veille de la compétition selon l'ordre de passage, avec le reste des matières premières commandées.

Les dimensions du bloc de chocolat seront de:

455 L x 275 l x 150 H en mm

A utiliser dans le sens que vous souhaitez (horizontal, vertical...)

C. Une Pièce Artistique en Glace hydrique sculptée

Elle devra être obligatoirement réalisée à partir de : deux blocs de glace hydrique qui seront donnés à chacune des équipes selon le tirage au sort, effectué au départ de chaque journée de concours, par le Comité d'Organisation.

Les dimensions de chaque bloc de glace seront d'environ :

25cm d'épaisseur

100 cm de hauteur

50 cm de largeur

N.B. Si vous souhaitez commander des blocs de glace pour l'entraînement, merci de contacter l'Organisateur qui pourra vous donner le contact à appeler.

La sculpture en glace devra avoir pour dimensions maximum: 1 M60 / 0 M70 / 0 M50

Caractéristiques de la Pièce artistique en glace hydrique sculptée :

- La taille des pains de glace s'effectuera sur scène, dans l'espace prévu à cet effet par l'organisateur, faisant face au public.
- Les sculptures seront directement présentées dans les vitrines réfrigérées, à l'issue de la taille de la glace.
- Elle inclut obligatoirement l'entremets glacé factice lors de sa présentation dans la vitrine
- Le transport des sculptures jusqu'aux vitrines, sera assuré par chaque équipe sous leur responsabilité. Elle sera accompagnée par des Commissaires.

Descriptif des vitrines fournies par l'Organisation :

- Température de -15° environ. Toute forme de décoration incompatible avec une température de -15° est déconseillée.
- Pas de prise électrique.
- Cloisons intérieures habillées de noir pour la mise en valeur des sculptures.
- Un socle de présentation avec éclairage inclus (lumière froide). Ce socle aura pour dimensions :
Longueur = 80 cm
Largeur = 70 cm
Hauteur = 40cm

Aucun autre socle de présentation, y compris tournant, ne sera autorisé.

Les candidats doivent impérativement tenir compte des dimensions des vitrines pour la réalisation de leur sculpture sur glace. Si la porte de la vitrine est un obstacle pour le passage de la pièce sculptée, les candidats pourront, si nécessaire, finir de coller leur pièce à l'intérieur. Dix minutes au maximum pour le collage des blocs seront autorisées à l'intérieur des Containers sous le contrôle des membres du Comité.

Dimensions de la vitrine:

Porte :

Largeur = 90 cm

Hauteur = 180 cm

Intérieur de la vitrine :

Hauteur sous plafond = 200 cm

Largeur = 90 cm

Profondeur = 150 cm

Précisions sur la sculpture du bloc de glace hydrique:

- Un support de dimensions de 80 cm de longueur X 80 cm de largeur x 30 cm de hauteur, sera fourni par l'organisation à chacune des équipes pour le travail de sculpture du bloc de glace, sur l'espace scénique qui leur est réservé, face au public
- L'utilisation de ce support pour sculpter le bloc de glace est donc obligatoire.
- Les candidats de chaque équipe, devront positionner eux-mêmes les blocs de glace sur ce support.
- Aucun autre support pour ce travail de sculpture, ne sera fourni ni autorisé par l'organisateur.
- Les candidats devront s'efforcer d'utiliser le maximum de la surface du bloc de glace, en faisant le moins de perte possible. Le Jury en tiendra compte dans la notation du travail.
- Les candidats devront également veiller à la propreté de leur espace de sculpture. Pas d'emballage qui traînent, et obligation de placer les gros blocs de glace dans des containers qui seront fournis par l'organisation.
- Les candidats devront être nécessairement équipés de bottes, de gants adaptés et **obligatoirement d'un différentiel électrique.**

D. Présentation des Pièces Artistiques (hors produits glacés)

RAPPEL : Les réalisations des œuvres en sucre et en chocolat seront présentées par les équipes sur une table ronde qui sera dressée au niveau de chaque laboratoire sur la scène du concours.

- Cette table de présentation fournie par l'Organisation sera juponnée en blanc et aura un diamètre de 120 cm.
- **Le Dessert à l'assiette factice devra être obligatoirement intégré dans l'espace final de présentation.**
- La hauteur maximale de l'œuvre finie ne devra passer 145 cm de hauteur (socle compris) sous peine d'élimination.

Dressage du Buffet :

- Aucun décor de fond n'est autorisé.
- Les tissus, socles, nappages de couleur, pourront être apportés par les équipes.
- L'utilisation des socles tournants est tolérée. **Toutefois l'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident engendré par l'utilisation d'un tel système.**
- L'utilisateur d'un socle tournant doit prendre les mesures nécessaires à la sécurité des personnes et des biens environnants.
- Aucun fil électrique ne devra dépasser du cadre de la table.

ARTICLE 8 – ÉCONOMAT

A. PRÉPARATION DES ÉQUIPES AVANT LE CONCOURS

Produits mis à disposition des équipes par les partenaires du concours :

Pendant la période de préparation du concours, les équipes devront passer directement leurs commandes et leurs besoins, auprès de chaque partenaire du concours. La liste de l'ensemble des partenaires et les contacts associés, seront communiquées ultérieurement.

- Ces commandes de matières premières resteront à la charge financière de l'équipe.

B. COMMANDES DE CHOCOLAT VALRHONA POUR LE JOUR DU CONCOURS

Dans un souci écologique et afin d'une utilisation raisonnée du chocolat, le Comité a pris les décisions suivantes :

- Seulement **15 KG de chocolat** de couverture «Équatoriale Noire» qui a été choisi par le C.I.O en collaboration avec Valrhona, seront fournis à chaque équipe pour la réalisation de la pièce artistique.
Ce chocolat sera mis à la fonte dans les tempéreuses **mise à la disposition de chaque équipe**, la veille de la compétition.
- Le chocolat de couverture blanche «Opalys» sera autorisé en complément du chocolat noir pour la réalisation de la pièce artistique, (soit un Maximum de 6 kg de blanc, en supplément des 15 Kg).
La mise en fonte de ce chocolat de couverture blanche, restera à la charge de chaque équipe (Il n'y aura pas de tempéreuses mise à la disposition des équipes pour fondre ce chocolat).
- Le poids total de chocolat mis à la disposition de chaque équipe pour la réalisation de la pièce artistique sera de 21 Kg maximum (Le poids du bloc de chocolat pour la sculpture restant en supplément).
- Il est rappelé à ce sujet, que le bloc de chocolat sculpté, ne pourra en aucun cas servir de socle ou de support à la Pièce artistique. Une note spécifique sera attribuée pour le travail de sculpture.
- Pour l'entraînement des équipes, la recette du bloc de chocolat est fournie par le Comité d'Organisation. Cette recette, accompagnée du visuel technique de mise en œuvre, sera envoyé par email aux Equipes.

POUR LE RESTE DU CHOCOLAT CONCERNANT LES DÉGUSTATIONS:

Chaque équipe pourra commander un maximum de 30 Kg de produits Valrhona (sous toutes leurs formes), en supplément des 21 Kg prévus pour le travail artistique, pour la fabrication des deux dégustations (entremets et Desserts à l'assiette).

Les équipes devront envoyer un bon d'économat détaillé en relation étroite avec leurs recettes. (Grammage précisé). Un document spécifique sous format Excel sera envoyé par l'Organisation. Ce document devra obligatoirement être renvoyé par les équipes avant le 15 Novembre 2018.

Des Commissaires du C.I.O auront en charge le contrôle des bons d'économat des équipes, afin de valider la commande auprès de Valrhona et des autres partenaires.

Cette commande sera livrée directement sur le site du concours à Eurexpo. Elle sera donnée aux équipes la veille du concours pour leur mise en place.

C. PREPARATION DES PESEES DES PRODUITS VALRHONA

La veille du concours, et une fois l'installation dans les laboratoires terminée, les équipes disposeront de trente minutes pour préparer leurs pesées de produits de chocolat, selon la commande qui leur aura été donnée, sous le contrôle des Commissaires.

* Une attention toute particulière de l'organisation, sera apportée au non-gaspillage.

D. COMMANDES DES AUTRES PRODUITS POUR LE JOUR DU CONCOURS

Pour toutes les commandes de produits (autre que les produits de chocolat) concernant le jour du concours, les équipes devront envoyer directement à l'Organisation avant le 15 Novembre 2018 leur bon d'économat.

Un document spécifique sous format Excel sera envoyé aux équipes par l'Organisation.

Il sera rempli par les équipes selon leurs besoins en fonction de la liste des produits qui seront mis à leur disposition.

ARTICLE 9 – PRODUITS

Produits autorisés et apportés par les équipes :

- Lait, farine, œufs, pesés individuellement, non mélangés ou assemblés.
- Sucre : sirop de sucre, islomalt, sucre glace, sucre cristal, pastilles de sucre ou plaquettes de sucre non satinées prêtes à être réchauffées.
- Tous les biscuits, meringues, dacquoises, pâte sablée et toutes sortes de croquants.
- Pastillage : blanc uniquement, découpé, empreinté, façonné, **mais obligatoirement non coloré et non assemblé.**
- Tout autre produit spécifique, non fourni par l'organisateur, mais sans marque commerciale apparente (ex : colorants, arômes, etc...).
- Les produits alcoolisés entrant dans la composition des réalisations (ex : produits GRIOTTINES).

Rappel : Les boissons alcoolisées d'accompagnement des desserts sont interdites.

ARTICLE 10 – RECETTES

Les équipes devront apporter leurs matières premières non mélangées et non assemblées pour la réalisation de leurs recettes (À l'exception des produits autorisés dans l'article 9).

Tous les produits finis non conformes à l'article 9, qui seront trouvés par les Commissaires lors du contrôle des équipes, seront immédiatement retirés par le C.I.O.

Descriptif des recettes

Le détail de chaque recette, ainsi que son développement technique (rédaction en langues française et/ou anglaise) devra être transmis à l'Organisateur par mail avant **le 10/12/ 2018.**

Le descriptif et le développement technique de chaque recette seront remis à chaque membre du Jury de dégustation, lors du concours. Les équipes ne respectant pas cet article du règlement ne bénéficieront pas du « Bonus » relatif à ce point.

Merci de respecter le format préétabli (document Word) pour le descriptif de vos recettes.

L'organisation se chargera d'imprimer vos dossiers et les transmettre au Jury.

Aucun autre dossier ne pourra être remis aux jurys pendant la compétition.

La recette du dessert à l'assiette « VEGAN » devra être identifiable en tant que « Mode de vie VEGAN ».

DROIT AUX RECETTES / PHOTOS DES CRÉATIONS ET DES DESSERTS

Les recettes élaborées et présentées lors de cette compétition sont réputées originales.

Dans le cadre de leur participation, les Candidats autorisent expressément l'Organisateur et le Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie », à les reproduire et les représenter, à des fins promotionnelles ou commerciales, sur tous supports et par tous moyens de communication existants ou à venir (par ex. imprimés, presse, télévision, internet, téléphones portables, etc...), partout dans le monde.

ARTICLE 11 – ARTS DE LA TABLE – concernant les desserts à l'assiette

Les Équipes devront obligatoirement utiliser les assiettes qui seront fournies par l'Organisation pour les Desserts à l'assiette.

- Le Comité d'Organisation précisera aux Équipes, avant la fin du mois de septembre, le modèle des assiettes qui seront utilisées pour l'envoi des Desserts à l'assiette lors de cette édition.
- Elle sera obligatoirement ronde et blanche avec un diamètre d'environ 26 à 31 cm.

Aucun artifice non consommable ne sera autorisé lors de l'envoi du Dessert à l'assiette, sous peine d'en annuler la dégustation (ex : pas de verre, support en plexi, artifices divers, etc.....).

- Les assiettes pour la dégustation des entremets au chocolat et des entremets glacés, seront fournies par l'Organisation.

ARTICLE 12 – MATERIEL

La liste officielle et détaillée du matériel mis à la disposition des équipes se trouve dans le dossier technique.

Lors du concours, les équipes devront obligatoirement travailler avec le matériel lourd mis à leur disposition par l'organisateur.

Laboratoires

- 12 laboratoires individuels et identiques, équipés par CONVOTHERM seront mis à la disposition des équipes.
- Aucune marque, autre que celles des partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie ne doit apparaître à l'intérieur de chaque laboratoire.
- La totalité du travail doit obligatoirement être réalisée à l'intérieur des laboratoires (à l'exception de la taille de glace qui s'effectuera sur l'espace scénique).
- Durant toute l'épreuve, l'entrée des laboratoires devra rester obligatoirement ouvert et accessible aux Commissaires.

Durant le Concours, **chaque laboratoire comporte**: (données à confirmer dans le dossier technique)

- Une plaque de cuisson à induction / un four / un plan de travail / un poste d'eau / un tour réfrigéré avec dessus en granit.

Matériel

- Le matériel de chaque candidat ne devra en aucun cas occulter les espaces publicitaires (logos, stickers, etc) des partenaires.
- **L'encombrement ne devra pas dépasser 2 m de hauteur dans le laboratoire.**
- Aucun matériel ne doit être stocké en dehors des laboratoires, y compris les emballages et les caisses de matériel.
- **Les socles de présentations seront stockés dans une zone prévue à cet effet (cette zone restera sous la responsabilité des équipes).**

Les candidats apportent leur matériel (échelles et plaques de tous types, pistolet à chocolat, micro-onde, lampes à sucre...) en quantité raisonnable pour la présentation des œuvres et des desserts, ainsi que leur propre « petit matériel » de cuisine. Le pistolet à colle est interdit.

Le recouvrement du dessus des tables et des meubles dans le laboratoire, par des habillages de bois ou d'autres matières est strictement interdit.

Les candidats qui souhaitent commander des échelles et des plaques sont priés de contacter l'Organisateur qui les mettra en contact avec des sociétés de location de matériel.

Un boîtier électrique de 10,5 Kwatts répartis sur 3 prises (3,5 Kwatts/prise) sera fourni dans chaque laboratoire.

Les candidats qui utilisent une puissance électrique supplémentaire, pouvant entraîner la coupure en électricité du laboratoire. L'organisation décline toute responsabilité en cas de surtension dans un des laboratoires.

Toute perte de matériel fera l'objet d'une facturation auprès de l'équipe responsable.

ARTICLE 13 – CRITERES DE NOTATION

CRITERIA	Notation sur	Coef	Total
<p>Travail Notes sur l'hygiène, l'organisation et l'harmonie de l'équipe, la dextérité, le respect de l'horaire, le respect de l'utilisation des matières premières</p>	20 points	4	80
<p>Dégustations</p> <p>1. Entremets au chocolat Notes sur l'originalité, la présentation, la coupe, les textures, le goût.</p> <p>2. Entremets glacé aux fruits Notes sur l'originalité, la présentation, la coupe, les textures, le goût.</p> <p>3. Dessert à l'assiette Vegan Notes sur l'originalité, la présentation de l'assiette, les goûts, l'harmonie des produits Vegan, la typicité et l'utilisation des produits originaires du pays concerné.</p>	20 points	8	160
<p>Présentation du buffet</p> <p>Notes sur la mise en scène artistique d'ensemble, respect du thème.</p>	20 points	4	80
<p>Netteté – Techniques – Assemblages – Élégance artistique :</p> <p>1. Pièce artistique en glace sculptée:</p> <p>2. Pièce artistique en sucre :</p> <p>3. Pièce artistique en chocolat :</p>	20 points	4	80
	20 points	4	80
	20 points	4	80

Les notes finales sont calculées par un Huissier de justice. Ce dernier intervenant également dans le dépouillement des résultats et le classement des équipes.

1. En cas d'égalité de points, les notes de dégustation seront déterminantes pour le classement final.
2. Chaque Président d'équipe ne note pas les concurrents de son pays.
3. En cas de défaillance d'un des membres du Jury lors de l'une ou l'autre des deux journées du concours, la totalité des notes attribuées par ses soins, sera annulée et retirée pour le classement final des équipes.

ARTICLE 14 – LES BONUS – Liste des bonus à rajouter aux notations (450 au total)

	Nombre de points
Respect des horaires pour la fin du concours et du règlement pendant le concours	100 points
Laboratoire et matériel restitué en l'état et rendu dans l'état de propreté initial (sous le contrôle des Commissaires et le constat d'huissier de justice)	100 points
Envoi des recettes pour les trois dégustations Respect du poids de l'entremets glacé et de l'entremets au chocolat Respect des produits (<i>pas de gaspillage</i>)	50 points 100 points 100 points

ARTICLE 15 – LES TROIS PREMIERS PRIX

1^{er} Prix	21.000 € + un Trophée + trois médailles dorées
2^{ème} Prix	12.000 € + un Trophée + trois médailles argentées
3^{ème} Prix	6.000 € + un Trophée + trois médailles de bronze

ARTICLE 16 – LES PRIX SPECIAUX

Décernés par les membres du Jury

- Le Prix « Glace Taillée » meilleur totalité des notes de présentation.
- Le Prix « Chocolat » meilleur totalité des notes de présentation.
- Le Prix « Sucre » meilleur totalité des notes de présentation.
- Le Prix « Meilleure INNOVATION ».

Décerné par les Commissaires du C.I.O

- Le Prix « Esprit d'Equipe » noté sur l'harmonie de l'Equipe.
- Le Prix « Éco Responsable » noté sur le non-gaspillage.

Décerné par le Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie »

- Le Prix « Meilleure Promotion » récompense l'équipe qui a développée dans son pays, la meilleure promotion pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019.

Décerné au meilleur Dessert à l'Assiette VEGAN par le Jury Media

- Le Prix « MEDIA ».

Décerné par les Internauts

- Le Prix « MEILLEUR POSTER ».

Dans un souci d'encouragement aux nations participantes et pour ne pas cumuler tous les prix, **seul le « PRIX MEDIA » pourra être attribué aux trois premières équipes.**

- « Le Vase de Sèvres » sera attribué à l'équipe Championne du monde.

ARTICLE 17 – LE JURY INTERNATIONAL

La composition du Jury International sera la suivante :

- Le Président du Jury International : **Etienne Leroy** (France)
- Le Président d'Honneur de l'Édition 2019 : **Gilles Renusson** (Etats Unis)
- Chaque Président des vingt-deux Equipes participantes.

Le Président du Jury est le porte-parole des jurys de l'édition en cours. Il ne participe pas aux notations.

En cas de litige important, ou à la demande du Président du Jury International, une réunion sera organisée avec :

- Le Président du Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie ».
- Le Président du C.I.O.
- Le Président du Jury International.
- Et les Commissaires, sous le contrôle d'un Huissier de justice, afin de prendre les décisions finales qui s'imposeront.

Afin de répartir au mieux le travail de dégustation, le C.I.O a mis en place une répartition des membres du Jury pour les dégustations:

- Dégustation de l'Entremets au Chocolat.
- Dégustation de l'Entremets Glacé.

Un tirage au sort sera effectué à l'issue du briefing officiel en présence de l'Huissier de justice, afin de déterminer :

- Les membres du Jury « Entremets au chocolat ».
- Les membres du Jury « Entremets Glacé aux fruits ».

La dégustation du Dessert à l'assiette sera effectuée par la totalité des membres du Jury International.

ARTICLE 18 – CONTROLES ET OFFICIALISATION

Les membres actifs du C.I.O de par leur statut, sont les seules personnes autorisées sur la zone Concours:

- Ils sont les contrôleurs officiels du Concours.
- Ils officient en tant que Commissaires auprès des équipes internationales.
- Ils n'appartiennent à aucune marque partenaire.

Des Huissiers de justice seront présents aux côtés des membres du C.I.O durant les deux jours du concours afin de :

- constater le respect de l'application du règlement.
- constater d'éventuelles infractions au règlement.
- effectuer les tirages au sort la veille du concours, afin de nommer les jurys pour la dégustation, attribuer les blocs de glace et les blocs de chocolat.

ARTICLE 19 – RÉCLAMATIONS

En cas de réclamation ou de contestation, le Règlement original en français fera foi.

Pendant le Concours

Le Président d'une équipe Internationale s'adresse directement au Président du C.I.O afin de porter une réclamation.

Une réponse sera formulée par écrit dans un délai de 1H maximum, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant porté la réclamation.

Après la publication des notes

Une heure durant, après la publication des notes, les Présidents des équipes Internationales et eux seuls, peuvent déposer auprès des huissiers de justice, une réclamation en langue française à l'attention du Président du Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie».

Au-delà de ce délai, aucune contestation ne sera prise en compte.

Le C.I.O apportera une réponse, formulée par écrit dans un délai de 24H par la voix de son Président.

ARTICLE 20 – OBLIGATIONS DES TROIS MEILLEURES ÉQUIPES DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2019

- Les membres des trois premières équipes de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 sont liés contractuellement à l'Organisateur et au club Coupe du Monde de la Pâtisserie pour d'éventuelles actions de relations publiques qui suivraient l'édition de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019, et ce pour une durée de deux ans.
- Durant cette période les chefs pâtisseries s'engagent à se libérer si nécessaire trois journées minimum, au service de l'organisateur. Ce dernier s'engage à prévenir les chefs pâtisseries des dates des actions de relations publiques au minimum deux mois avant leur réalisation, excepté durant les deux mois qui suivent le concours.

ARTICLE 21 – DROITS À L'IMAGE

Tous les membres des équipes participantes Présidents de Jury, Candidats et les autres membres du Jury, autorisent expressément l'Organisateur, le Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie » et les partenaires habilités de la Coupe du Monde de la Pâtisserie dont la liste est disponible sur demande, à reproduire et représenter tout ou partie des captations vidéos, sonores et photographie de leur personne, réalisées pendant la Coupe du Monde de la Pâtisserie, sur tout support et par tous moyens et réseaux de communication existants ou à venir, à des fins promotionnelles, publicitaires ou commerciales, dans le strict cadre de la promotion de ce concours. **Cette autorisation est valable à compter de la signature de la présente, pendant une durée illimitée pour toutes les équipes participantes à cette édition.**

ARTICLE 22 – ASSURANCES

L'Organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant la période du concours. Toute autre assurance est à la charge de chaque membre de l'équipe qui concoure. Les membres de l'équipe doivent être chacun titulaire d'une police d'assurance, garantissant les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou détériorations de locaux, matériels, etc., et plus généralement de tout dommage causé de leur fait, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes/prestataires mandatés par elles ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

Les candidats garantissent l'Organisateur et le Club « Coupe du Monde de la Pâtisserie » contre tous recours qui pourraient être intentés à leur encontre à raison de tous dommages directs et matériels aux personnes ou aux biens résultant de leur fait personnel, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes /prestataires mandatés par eux ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

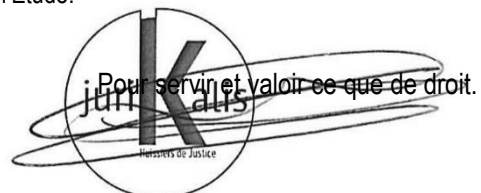
ARTICLE 23 – RÈGLEMENT / HUISSIERS DE JUSTICE

Le C.I.O se réserve le droit :

- d'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure, notamment concernant la participation des pays invités.
- d'annuler le concours en cas de force majeure.

Le règlement est déposé en l'étude de Maître Cédric BOUCHARLAT Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS - 2, rue Childebert à LYON (69002).

Le présent règlement a été authentifié par Maître Cédric BOUCHARLAT, Huissier de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement du jeudi 26 juillet 2018. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.



RAPPEL QUESTIONS FREQUEMMENT POSEES

Nous rappelons aux équipes que « la deadline » pour poser vos questions sur le règlement a été fixée au **10 décembre 2018**.

Au-delà de cette date, l'organisation ne répondra à aucune question des équipes.

Merci de votre compréhension.

RAPPEL DES NOUVEAUTES DU REGLEMENT 2019

- ❖ **Le Thème général du concours sera : « LA NATURE, FLORE & FAUNE »**
- ❖ Les trois entremets au chocolat doivent obligatoirement être réalisés sur place **à partir d'un biscuit à base de miel** (le biscuit peut être apporté par l'équipe)
- ❖ Pour la Pièce Artistique en Sucre
 - **Trois fleurs minimum en sucre tiré seront obligatoires**
 - **Un élément transparent en sucre soufflé de 25 à 35 cm non moulé et non empreinte**
- ❖ **Le Dessert à l'assiette Vegan**
- ❖ **Le Dessert à l'assiette factice devra être obligatoirement intégré dans l'espace final de présentation**