

VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



## 8<sup>e</sup> Trophée Jean-Claude LÉCHAUDÉ

Parrainé par VALRHONA et la ville de Romorantin

### Règlement du concours

Ce concours devant le public est organisé dans le cadre des **Journées Gastronomiques de Sologne** qui se dérouleront les 28 et 29 octobre 2023.

Le thème « **Les Jeux Olympiques** »

Ce concours aura lieu à la Fabrique Normant de Romorantin le samedi 28 octobre 2023 de 7h30 à 16h30 soit 9 heures de travail. Il est demandé un minimum de 3 ans d'expérience pour pouvoir participer.

#### **ARTICLE 1 : inscription** (le droit d'inscription est gratuit)

Les candidats devront adresser leur inscription à l'aide du **bulletin de participation** ci-joint, accompagné du dossier de sélection (expliqué ci-dessous article 2), à :

**JOURNEES GASTRONOMIQUES DE SOLOGNE**  
**13 rue du tour de la halle**  
**41200 ROMORANTIN-LANTHENAY**

La date limite du dépôt des candidatures est fixée au **1<sup>er</sup> octobre 2023**, le cachet de la poste faisant foi.

Nous vous demandons de joindre à votre inscription un chèque de caution de 100€ libellé aux « journées gastronomiques de Sologne » (restitué à votre arrivée ou en cas de force majeure prouvée).

#### **ARTICLE 2 : sélection**

Il sera demandé de joindre au bulletin de participation, **trois photographies de chefs d'œuvres** réalisés exclusivement et entièrement par le candidat. Nous vous demandons également de bien vouloir nous fournir **votre photo d'identité** ainsi que votre **Curriculum Vitae** (nécessaire pour le dossier de l'animateur).

La sélection des 8 candidats se fera grâce à ces éléments fournis et nous dresserons une liste d'attente en cas de désistement.



### ARTICLE 3 : dimensions

---

Le socle qui servira à présenter votre œuvre, pas obligatoirement alimentaire, ne devra pas dépasser 20cm de hauteur (largeur libre). **La hauteur de la pièce, hors socle, sera de 1m10 minimum.**

### ARTICLE 4 : matériel

---

Chaque candidat devra apporter le matériel nécessaire pour la réalisation de la pièce :

- Deux conches au maximum
- Un micro-onde
- Un robot coupe
- Un compresseur et pistolets
- Prévoir le petit matériel à main pour œuvrer dans de bonnes conditions
- Rallonges électriques

Il sera mis à votre disposition :

- Un réfrigérateur / congélateur / four / cellule de surgélation
- Un plan de travail inox de 2m sur 0,75m par candidat et une table de 1m (le candidat peut apporter une plaque en marbre si besoin).
- Une cabine de pulvérisation commune à tous les candidats sera installée sur l'espace concours.
- Une étuve avec bac chocolat blanc et chocolat au lait
- Un fondoir à chocolat noir

### ARTICLE 5 : réalisation de la pièce

---

Le candidat devra être en tenue de chocolatier pour travailler et disposera d'un box de 3m / 2,50m.

Le chef d'œuvre devra être entièrement réalisé sur place et en chocolat ou dérivé du cacao sans armature. Seulement 60% de la pièce sera pulvérisée en cabine. **Vernis et Armatures seront INTERDITS.**

**Important :** le plan de travail devra être libre et propre à 17h00 avec la pièce de présentation sous peine de pénalité.

**Pour que le public puisse comprendre votre œuvre, PREVOIR UNE FICHE EXPLICATIVE CONCERNANT LA FABRICATION DE VOTRE PIÈCE, sur un chevalet disposé sur votre table de travail.**

**TOUTES CES INDICATIONS DOIVENT OBLIGATOIREMENT ÊTRE RESPECTÉES**

### ARTICLE 6 : le jury

---

La notation sera basée sur les critères suivants :

- Valeur artistique
- Créativité
- Travail, organisation et innovation
- Respect du thème et des dimensions

Les décisions du jury seront sans appel. Les travaux des membres du jury seront effectués sous le contrôle des Maîtres SENTUCQ - TORQUATO, huissiers de justice à Romorantin.

## **ARTICLE 7 : remise de prix et récompenses** \_\_\_\_\_

La remise de prix aura lieu le samedi 28 octobre à 17h30. La tenue professionnelle est obligatoire. Les récompenses seront nombreuses (**Trophée**, lots, coupes, médailles, diplômes) et chèques soit :

- |   |                             |              |
|---|-----------------------------|--------------|
| - | <b>1<sup>er</sup> PRIX</b>  | <b>1500€</b> |
| - | <b>2<sup>ème</sup> PRIX</b> | <b>700€</b>  |
| - | <b>3<sup>ème</sup> PRIX</b> | <b>300€</b>  |

## **ARTICLE 8 : propriété et responsabilité** \_\_\_\_\_

Les organisateurs ne seront pas responsables des incidents survenus sur le trajet ou sur le stand. Il est rappelé que l'organisation retiendra 8 candidats. Les autres seront en liste d'attente.

Toutes photographies des candidats et de leurs pièces pourront être utilisées sur le site internet des Journées Gastronomiques de Sologne (**[www.romorantin.fr/jgs](http://www.romorantin.fr/jgs)**), par les médias ou tout autre support publicitaire sans que ceux-ci puissent prétendre à une quelconque rémunération ou contrepartie.

## **ARTICLE 9 : modification du règlement et annulation** \_\_\_\_\_

Le Comité d'Organisation se réserve le droit d'apporter les modifications dictées par les circonstances ou la force majeure. Il se réserve le droit d'annuler purement et simplement le concours, les chèques de caution étant alors, et dans ce seul cas, restitués aux candidats, à l'exclusion de tous autres frais que ceux-ci auraient cru devoir engager pour participer au présent concours. Les candidats en seront informés par e-mail.

## **ARTICLE 10 : hébergement et déplacement** \_\_\_\_\_

L'hébergement du candidat uniquement sera pris en charge par l'organisation (**fiche d'hébergement ci-jointe à retourner obligatoirement**).

## **ARTICLE 11 : contacts** \_\_\_\_\_

**Les candidats s'engagent à respecter le règlement de concours**

# CONTACTS - INFORMATIONS





## Virginie APPERT :

Secrétaire aux Journées Gastronomiques de Sologne  
Tél : 02 54 96 99 88 – Fax : 02 54 96 99 90 - email : [jgs@romorantin.fr](mailto:jgs@romorantin.fr)





## BULLETIN D'INSCRIPTION

CANDIDAT	RAISON SOCIALE ou EMPLOYEUR
NOM : .....	Raison Sociale : .....
Prénom : .....	Activité : .....
Adresse : .....	Adresse : .....
.....	.....
CP : .....	CP : .....
Ville : .....	Ville : .....
Date de naissance : .....	Responsable : .....
Age : .....	Site internet : .....
 : .....	 : .....
 : .....	 : .....

### Quelles sont les dimensions de la pièce présentée ?

Hauteur de la pièce : 1,10 m minimum (hors socle) Socle : 0,20m de hauteur

Le non-respect des dimensions pourra être une cause de mise hors-concours.

**Il est impérativement demandé aux participants de se présenter en tenue professionnelle pour la remise de prix**

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je désire participer au **Trophée Jean Claude Léchaudé**, concours artistique 2023 de réalisation d'une PIÈCE EN CHOCOLAT devant le public.

A : .....

Signature :

Le : .....



# Demande de réservation hôtelière

**TROPHEE Jean-Claude Léchaudé**

Afin de pouvoir vous réserver le meilleur accueil, merci de bien vouloir **compléter et retourner** cet imprimé à l'adresse suivante **avant le 1<sup>er</sup> octobre** :

**Journées Gastronomiques de Sologne**  
13, rue du tour de la halle  
41200 ROMORANTIN-LANTHENAY

A réception de votre demande, nous vous adresserons une confirmation de votre hébergement sur laquelle seront indiquées les coordonnées de l'hôtel retenu.

Quelle que soit la durée de votre séjour, **notre organisation ne prendra en charge qu'une nuitée avec petit déjeuner** (la nuit supplémentaire sera à votre charge).

**Raison sociale / Nom et prénom** : .....

.....

**Adresse** : .....

.....

**Tél.** : ..... **Courriel** : .....

## HEBERGEMENT et PETIT DEJEUNER

**Nom(s) et prénom(s) à indiquer à la réception** : .....

**Type de chambre à réserver** :

- Chambre simple
- Chambre double
- Chambre twin (2 lits simples)

**Dates d'arrivée et de départ** :

Du .....soir, au ..... matin

Du .....soir, au ..... matin

Du .....soir, au ..... matin

**Fait à** : .....

**Le** : .....

**Cachet et Signature** :