



**Union départementale des Pâtisiers,
Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers,
Traiteurs du Loiret**

CHOCOCHÂTEAU 2018

**CHATEAU DE CHAMEROLLES – 45170 CHILLEURS AUX
BOIS
LES 10 ET 11 MARS 2018**

**Règlement du concours de Mousse au chocolat
amateur**

L'UDPL organise le concours de la meilleure mousse au chocolat amateur du Loiret durant sa manifestation « Chocochâteau » qui se déroulera au Château de Chameroles, les 10 et 11 mars 2018.

Ce concours est ouvert aux amateurs non-professionnels - de plus de 18 ans - des métiers dit de bouche. Ce concours est ouvert exclusivement aux amateurs, sont exclus de participation les professionnels de la pâtisserie et des métiers de bouche (boutique et restauration), à la retraite, en activité ou en formation, y compris les inscrits au CAP en candidat libre.

ARTICLE 1 : inscription

Les candidats devront adresser leur inscription avant le mardi 6 mars 2018 à l'aide du bulletin de participation ci-joint accompagné d'un chèque de 7 euros à l'ordre de l'UDPL, à :

M^r Cyrille Pertuisot
18, place du marché 45340 Beaune-La-Rolande

Le concours est limité à 32 inscriptions présent dans l'ordre des dossiers complets et règlement reçus.

ARTICLE 2 : date et lieu du concours

Le concours se déroulera les samedi 10 et dimanche 11 mars 2018 au château de Chameroles à Chilleurs aux Bois lors du salon « Chocochâteau ».

ARTICLE 3 : ingrédients

Les concurrents devront réaliser sur place une mousse au chocolat noir.
Les concurrents devront utilisés le chocolat fourni par notre partenaire Valrhona.



Union départementale des Pâtisiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs du Loiret

Un choix de 3 différents chocolats au pourcentage de cacao varié sera mis à la disposition des concurrents.

Le reste des ingrédients pour la recette devra être apporté par les concurrents.

ARTICLE 4 : rendu attendu

Les concurrents auront 45 minutes pour réaliser une mousse au chocolat à base de 4 œufs.

Les mousses au chocolat seront obligatoirement présentées dans 2 contenants identiques pour tous, fourni par l'organisateur, (1 pour la présentation, 1 pour la dégustation).

Les éléments de décor entièrement alimentaire pourront être apportés ou réalisés sur place.

Tous éléments de décor non-alimentaire seront strictement interdits et éliminatoires.

ARTICLE 5 : matériels

Les concurrents auront à leur disposition un plan de travail et le petit matériel nécessaire.

ARTICLE 6 : répartition des épreuves

L'épreuve se déroulera par groupe de 4 concurrents répartis sur les 2 journées comme suit :

Samedi 10 Mars 2018 :

- de 11h à 11h45 1^{er} groupe
- de 12h à 12h45 2^{ème} groupe
- de 14h à 14h45 3^{ème} groupe
- de 15h à 15h45 4^{ème} groupe
- de 16h à 16h45 5^{ème} groupe

Dimanche 11 Mars 2018 :

- de 11h à 12h45 6^{ème} groupe
- de 14h à 14h45 7^{ème} groupe
- de 15h à 15h45 8^{ème} groupe

Les concurrents peuvent émettre un souhait d'horaire et jour de passage sachant



Union départementale des Pâtisiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs du Loiret

que tout le monde ne pourra prétendre aux mêmes horaires (1^{er} inscrit = 1^{er} servi).

ARTICLE 7 : notation

Les mousses au chocolat seront jugées sur la présentation et la dégustation par un jury

ARTICLE 8 : le jury

Le jury sera composé de consommateurs, de professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie et de la chocolaterie, ce jury sera présidé par M. Cyrille Pertuisot –
LES DECISIONS DU JURY SERONT SANS APPEL.

ARTICLE 9 : résultats

La proclamation des résultats aura lieu le dimanche 11 mars à partir de 17h au château de Chamerolles.





**Union départementale des Pâtisiers,
Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers,
Traiteurs du Loiret**

CHOCOCHÂTEAU 2018

**CHATEAU DE CHAMEROLLES – 45170 CHILLEURS AUX
BOIS
LES 10 ET 11 MARS 2018**

Concours de Mousse au chocolat amateur

Bulletin de participation

A retourner, dûment complété et accompagné d'un chèque de 7 euros à l'ordre de l'UDPL, avant le : mardi 6 mars 2018 à :

M^r Cyrille Pertuisot
18, place du marché
45340 Beaune-La-Rolande.

NOM ET PRENOM DU CONCURRENT :

DATE DE NAISSANCE:

ADRESSE :

CP - VILLE :

TÉL :

EMAIL :

JOUR ET HORAIRE DE PASSAGE SOUHAITES :

Après avoir pris connaissance et accepté toutes les clauses du règlement, je désire participer au concours amateur de la meilleure mousse au chocolat du Loiret et je certifie sur l'honneur que les produits présentés seront bien de ma fabrication.

A :

Le :

Signature