



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

THE STAR OF CHOCOLATE decosil
Concours international de l'art du chocolat artistique
Sigep, 25 janvier 2016

Né d'une idée de Roberto Rinaldini et organisé par Rimini Fiera SpA, ce concours international avec decosil comme Title Sponsor - qui se déroule tous les deux ans - est unique en son genre et s'adresse à tous les pâtisseries et pâtisseries du monde, en leur offrant une occasion prestigieuse pour mettre à l'épreuve leurs capacités artistiques. Un événement d'une telle valeur professionnelle, pensé et organisé suivant des principes de sérieux et d'équité, ne peut que se dérouler en Italie, berceau de l'art pâtissier, au cours du Sigep, le salon spécialisé du secteur qui s'adresse aux pâtisseries, glacières, chocolatiers et boulangers du monde entier.

CARACTÉRISTIQUES DU CONCOURS

Le thème du concours est : « LA MUSIQUE JAZZ »

Le thème devra être illustré à travers la réalisation d'une œuvre artistique exclusivement en chocolat, desserts monoportion au chocolat, chocolat en tasse et mignardises. Les concurrents devront tenter de trouver de nouvelles formes, lignes et effets décoratifs modernes accordant une large place à l'imagination.

RÈGLEMENT GÉNÉRAL

Règle 1

Inscriptions

La participation à la compétition est ouverte aux chocolatiers hommes et femmes de tous les âges et de tous les pays, mais l'inscription de concurrents de même nationalité est limitée à 2 maximum. Pour l'édition 2016, l'inscription est ouverte jusqu'au 15 novembre 2015.

L'inscription pour la compétition est ouverte aux 10 (dix) premiers concurrents qui présenteront leur demande officielle en remplissant le formulaire et en versant les frais d'inscription s'élevant à 200,00 euros par personne. La demande d'inscription devra être anticipée par e-mail et expédiée par recommandée avec accusé de réception au plus tard le 15 Novembre 2015 au secrétariat du concours à Rimini Fiera SpA, Via Emilia 155 – 47921 Rimini (RN). Le modèle de la demande d'inscription et le présent règlement sont publiés sur le site www.sigep.it et peuvent être téléchargés librement. Pour chaque information relative au concours les concurrents pourront envoyer un fax au numéro +39 0541 744772 ou bien envoyer un e-mail à : pastryevents@riminifiera.it

Sous peine d'exclusion de la manifestation, la demande de participation devra être accompagnée :

- du présent règlement signé par le concurrent ;
- d'un CV en italien et en anglais (avec photographies numériques haute définition en tenue professionnelle sur fond blanc, pour la version envoyée par courrier électronique).

Les dix premiers maîtres chocolatiers ayant présenté leur demande seront admis à l'épreuve, la date de réception de la lettre recommandée par l'Organisateur faisant foi (et non pas celle de l'e-mail). En aucun cas Rimini Fiera SpA ne sera tenue pour responsable des retards ou pertes de courrier dus aux postes italiennes. Après la clôture des inscriptions, l'Organisateur publiera sur le site www.sigep.it la liste des concurrents admis à l'épreuve. Les concurrents admis à l'épreuve devront effectuer le paiement de la somme susdite de 200,00 (deux cents) euros par personne par virement bancaire à l'ordre de RIMINI FIERA SPA avec les coordonnées suivantes :

Description : The Star of Chocolate decosil + nom participant

Banque : BANCA NAZIONALE DEL LAVORO

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



RiminiFiera
business space

SIGEP 37th SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

Adresse : Via delle Torri, 26 47121 FORLÌ
IBAN - IT53 T 01005 24200 000000016561
BIC /SWIFT - BNLIITRR

Le non-paiement ou le paiement en retard des frais d'inscription de 200,00 euros constitueront un motif d'exclusion du concours.

Règle 2

ORGANISATION DE L'ÉVÈNEMENT

Les concurrents devront être à la complète disposition de l'organisation pour les photographies et les interviews.

La compétition se déroulera dans la journée du lundi 25 janvier 2016 dans la Pastry Arena.

Les phases de déroulement de la compétition sont les suivantes :

- Départ de l'hôtel 6h30
- Début de la compétition 7h30

Horaire des dégustations :

- dégustation chocolat en tasse et mignardise 11h00
- dégustation éclair 13h00
- dégustation monoportion 15h00
- Fin de la compétition 16h30

À 16h35 chaque concurrent devra commencer à libérer et à nettoyer la zone de travail immédiatement après avoir terminé la compétition.

Les concurrents sont responsables du transport de leur pièce artistique de leur box jusqu'à la table de présentation et de son positionnement.

La table à disposition de chaque concurrent pour la présentation mesure 120 x 80 cm.

La décoration de la table est au choix du concurrent et doit être extrêmement soignée dans les détails et respecter le thème en utilisant des matériaux tels que le bois, le verre, le plexiglas et tout ce qui peut contribuer à mettre en valeur les produits exposés.

Les tables de présentation seront fournies par l'organisation.

Règle 3

EXPÉDITIONS DES MARCHANDISES

Tous les concurrents devront organiser leurs expéditions des équipements et des sculptures.

Les coûts des expéditions aller et retour seront à la charge du concurrent.

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

L'organizzazione décline toute responsabilité sur les retards des expéditions, aussi bien à l'aller qu'au retour.

Les éventuelles palettes devront être livrées à Rimini Fiera SpA, Via Emilia,155 – 47921 Rimini (RN) – Italie avec le nom qui identifie le concurrent.

Les palettes seront déballées uniquement par le concurrent à l'arrivée dans la « PASTRY ARENA » mais elles peuvent arriver avant le 18 janvier 2016.

La palette devra être recomposée par le concurrent après l'épreuve avec les documents de transport appliqués sur le tout et l'organisation fera livrer le matériel dans les temps techniques nécessaires.

Rien ne sera réexpédié aux concurrents qui ne recomposent pas personnellement la palette.

Règle 4

MODALITÉS DE VOYAGE ET DE SÉJOUR

Les concurrents devront arriver le samedi 23 et repartir le mardi 26 janvier.

Tous les détails de voyage seront mis au point avec le secrétariat d'organisation.

Chaque concurrent doit présenter à l'organisation toutes les informations concernant le voyage au plus tard le 10 octobre 2015. Le concurrent qui ne respecte pas ce délai pour la présentation des informations demandées recevra un billet aller-retour de l'aéroport le plus proche de son domicile.

Toute modification de ces billets se fera sous la responsabilité exclusive du concurrent et à ses frais.

L'organisation du concours offrira le logement et un billet aller-retour pour chaque concurrent. Tout sera mis en œuvre pour que chacun puisse voyager de la manière la plus directe possible de la ville de départ jusqu'à Rimini. Les arrêts ou les itinéraires spéciaux seront aux frais de chaque voyageur. Chaque concurrent devra payer pour les bagages qui excèdent le poids maximum autorisé par les lignes aériennes.

Durant le séjour à Rimini, le Comité d'organisation accueillera à ses frais les concurrents du 23 au 26 janvier.

Règle 5

Équipement

L'organisation met à disposition de chaque concurrent l'équipement suivant :

3 tables en acier pour chaque concurrent ;

1 four à micro-ondes

1 table de cuisson à induction

1 réfrigérateur positif en commun avec les autres concurrents ;

1 réfrigérateur négatif en commun avec les autres concurrents ;

1 refroidisseur rapide en commun avec les autres concurrents ;

1 tempéreuse pour chocolat noir

1 évier

1 chariot porte-plaques

10 plaques 60x40 pour chaque concurrent

3 tempéreuses avec chocolat au lait en commun pour tous les concurrents

3 tempéreuses avec chocolat blanc en commun pour tous les concurrents

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

L'Organisation enverra aux concurrents la fiche technique avec les dimensions des boxes et la disposition des équipements.

Tous les autres types d'équipement (y compris les petits équipements tel que lampe à sucre, aéroglyphes, etc.) ainsi que le petit matériel et les consommables (tels que couteaux, raclours, casseroles pour tables de cuisson à induction, récipients pyrex, papier essuie-tout) qui ne figurent pas dans la liste devront être apportés par les concurrents.

Toute responsabilité concernant les éventuels accidents survenus aux concurrents, à des tiers ou au public, dérivant de l'utilisation impropre, erronée, négligente ou imprudente des instruments, des structures, du mobilier et des machines (tant celles fournies par l'Organisation que celles qui ont été apportées par les concurrents) incombe exclusivement aux concurrents. Les concurrents répondront également de tous les dommages causés par l'utilisation impropre des matières premières fournies par l'Organisation ou apportées directement par le concurrent et/ou causés par le non-respect des règles d'hygiène. Dans ce sens, les concurrents avec la signature du présent règlement déclarent exonérer de toute responsabilité Rimini Fiera SpA.

Règle 6

HABILLEMENT DES PARTICIPANTS

L'organisation fournira aux participants la veste officielle, le tablier et la toque à utiliser pour la compétition et pour la remise des prix du lundi 25 janvier 2016 à 17h30.

Règle 7

Éclair au chocolat moderne

Chaque concurrent devra réaliser 20 éclairs au chocolat de style moderne et innovant à subdiviser de la façon suivante :

- 13 pour le jury
- 1 pour la photo
- 6 pour la présentation du buffet

Caractéristiques techniques :

- L'éclair doit peser au maximum 100 g
- Il doit être farci avec deux crèmes, mousses ou autre, de deux consistances différentes
- La décoration de l'éclair est laissée à l'interprétation libre de chaque concurrent mais doit être réalisée sur place

Les assiettes pour le service de dégustation seront fournies par l'organisation.

Règle 8

PRÉSENTATION ARTISTIQUE EN CHOCOLAT

Le thème de la présentation artistique est LA MUSIQUE JAZZ et doit être illustré à travers le chocolat dans toutes ses formes possibles.

La pièce artistique en chocolat doit être apportée déjà coulée mais complètement démontée et devra être composée exclusivement de chocolat noir, au lait et blanc.

Il est obligatoire d'utiliser le moule en silicone de la société sponsor decosil : « moule ECO Tapis Violon »

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



Rimini Fiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

Cette technique devra être utilisée pour la sculpture durant l'épreuve. Chaque concurrent recevra gratuitement 1 « moule ECO Tapis Violon » à utiliser pour s'entraîner.

Ce moule devant être utilisé aussi lors du concours, chaque concurrent devra l'amener avec soi.

Les éventuelles fleurs peuvent être apportées complètement assemblées.

Pour les décorations appliquées, on peut également utiliser des succédanés du chocolat.

Les supports structurels non comestibles sont interdits sous peine de disqualification immédiate de la pièce.

Les colorants alimentaires admis par la loi sont autorisés.

L'utilisation de moules personnalisés en silicone est autorisée.

La création doit être d'une hauteur maximum de 180 cm et minimum de 140 cm, calculée à partir du dessus du support.

Le support sera en matériau non comestible tel que plexiglas, verre, bois, etc. et sera choisi et apporté par le concurrent. La dimension maximum est de 60x40x25 cm.

Règle 9

DESSERT MONOPORTION AU CHOCOLAT CŒUR DU GUANAJA

Chaque concurrent devra préparer :

20 Desserts monoportion au chocolat CŒUR DU GUANAJA

- 13 pour le jury

- 1 pour la photo

- 6 pour la présentation du buffet

Les desserts doivent avoir OBLIGATOIREMENT les caractéristiques suivantes :

- utilisation de chocolat Cœur du Guanaja de la société Valrhona

- être à 100 % à base de chocolat

- inclure un glaçage

- être farcis avec deux crèmes ou mousses ou autre de consistances différentes

- avoir une partie croquante au chocolat.

Toutes les bases de produit cuit au four doivent être apportées déjà cuites par les concurrents.

Le glaçage doit être apporté déjà prêt et cristallisé.

Chaque concurrent devra OBLIGATOIREMENT apporter les plats et les assiettes pour le service de dégustation.

Règle 10

CHOCOLAT EN TASSE ET MIGNARDISES

Chaque concurrent devra préparer :

20 Chocolats en tasse et 2 mignardises présentées sur une assiette

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

- 13 pour le jury
- 1 pour la photo
- 6 pour la présentation du buffet.

Le chocolat en tasse peut être interprété par chaque concurrent de manière personnelle, en l'aromatisant comme il le voudra. La seule obligation consiste à utiliser un chocolat noir au choix parmi ceux du sponsor envoyés par l'organisation. Le chocolat en tasse peut être chaud ou froid au choix du concurrent.

- Les mignardises doivent être au chocolat dont 1 fraîche à déguster à 4°C et 1 qui se conserve et se déguste à température ambiante. Le poids des mignardises ne doit pas dépasser 25 g.

Toutes les bases de produit cuit au four doivent être apportées déjà cuites.

Chaque concurrent devra OBLIGATOIREMENT apporter les plats et les assiettes, les tasses et les cuillères pour le service de dégustation.

Règle 11

Le jury vérifiera les créations et procédera ensuite au vote et au calcul de la note globale obtenue par le concurrent.

Chaque juré s'exprimera sur :

- | | |
|---|---------------|
| - propreté du travail | de 1 à 20 x 3 |
| - dégustation chocolat en tasse et mignardise | de 1 à 20 x 3 |
| - dégustation éclair | de 1 à 20 x 3 |
| - dégustation monoportion | de 1 à 20 x 3 |
| - difficulté d'exécution sculpture | de 1 à 20 x 1 |
| - proportions et harmonie buffet | de 1 à 20 x 1 |

De la note totale de chaque épreuve devront être déduites les éventuelles pénalités prévues par le présent règlement à hauteur de 10 %.

Le jugement du jury est SANS APPEL et doit être respecté et accepté.

Le jury sera composé de maîtres internationaux et de journalistes du secteur, plus 2 jurés decosil sélectionnés, au choix de l'entreprise, parmi ses meilleurs clients.

Règle 12

RÉSERVES

Le Comité d'organisation des PASTRY EVENTS, dans des cas particuliers ou de force majeure, se réserve le droit d'apporter des modifications au Règlement du Concours.

Le Comité d'Organisation se réserve en outre le droit d'annuler le Concours en cas de force majeure.

Règle 13

PRIX ET REMISE DES PRIX



Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

Un prix sera remis au premier du classement

1^{er}/1^{re} classé/e – Trophée decosil + 1 machine tempéreuse de la valeur de 9 000,00 euros + 2 500,00 euros en espèces de la part de l'entreprise sponsor decosil + 2 500,00 euros en moules decosil

2^e classé/e – Trophée decosil + 500,00 euros en moules decosil

3^e classé/e – Trophée decosil + 250,00 euros en moules decosil

Prix spécial meilleure table buffet

Prix spécial meilleur éclair

Prix spécial meilleure monoportion chocolat

Prix spécial meilleur chocolat en tasse et mignardise

La remise des prix aura lieu au Sigep dans la Pastry Arena lundi 25 janvier 2016 à 17h30, en présence du public, du Comité organisateur, de la Direction du SIGEP et de Rimini Fiera S.p.A., des représentants des institutions, de la télévision et des médias en général.

Les photographies et les films sont la propriété des organisateurs pour les utilisations qu'ils jugeront les plus appropriées.

COMITÉ PROMOTEUR

Rimini Fiera, Livia Chiriotti, Iginio Massari (Président d'honneur du Jury), Roberto Rinaldini (Président du concours).

COMITÉ TECHNIQUE

Rimini Fiera, AMPI, Conpait, Cast Alimenti, « Pasticceria Internazionale », Roberto Rinaldini Président.

Date _____ **Signature** _____

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.087 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453