

REGLEMENT

DU 7^{ème} CONCOURS

« LE TROPHEE MARCEL LE SERVOT »



Article 1










Conditions de participation

Le concours « LE TOPHEE MARCEL LE SERVOT » est ouvert à tous les jeunes, (âgés d'un maximum de 23 ans le jour du concours), des lycées hôteliers étudiant (de niveau BAC PRO ou BTS) dans un établissement en France métropolitaine. Ce concours, organisé par l'association « Les Cuisiniers de la République Française » est gratuit et sans obligation d'achat. Si un candidat a pour parrain un membre du jury alors l'examineur ne pourra pas être présent pour noter l'ensemble du concours.

Article 2

Présélection





Chaque candidat doit proposer une recette originale et créative :

-  D'un plat chaud pour 8 personnes sur le thème « La Tourte de Pintade Sylvestre » en 2 textures et de 22cm de diamètre.
-  Interprétation libre (tous les marqueurs de la Tourte doivent être identifiable)
-  La pâte sera à apporter et à abaisser sur place.
-  Qui sera accompagnée d'une sauce Zéro déchets réalisée avec les parures et autres (servie à part)
-  D'une garniture individuelle libre Le Choux dans tous ses états (pour 8cvts) servis sur le plat
-  D'une Timbale (18cm de diamètre) ouverte de Macaroni aux saveurs automnales, servie en une pièce a part (8cvts)
-  D'un Dessert qui a pour thème Votre vision du Mont Blanc (8cvts) en conservant les fondamentaux.

Servi individuellement à l'assiette ou dans un autre contenant

Renvoyer et compléter très lisiblement et intégralement le dossier de candidature composé des 5 éléments obligatoires :

-  Le bulletin de participation

-  Une autorisation de l'établissement scolaire
-  Les bons d'économat détaillés
-  Les progressions des recettes détaillées et très précises
-  Les photos nettes en couleur du plat et du dessert (ainsi que leurs éléments en détail) en format minimum de 11X15.

LE TOUT DANS UN DOSSIER RELIE ET DACTYLOGRAPHIE

Le dossier de candidature est disponible sur simple demande par email : cuisiniers.rf@gmail.com , sur notre site internet les-cuisiniers-de-la-republique.fr ou sur papier libre à l'adresse suivante :

« Les Cuisiniers de la République Française »

Hôtel de Matignon

À l'attention du chef de cuisine Romain BESSERON

57 rue de Varenne

75007 PARIS






Chaque candidat ayant retourné son dossier recevra une confirmation de réception par mail.



Article 3

Evaluation des dossiers

Les principaux critères d'évaluation pour les candidats retenus seront :

-  Le respect du thème et de la saison
-  Le respect de la matière première
-  Le respect du règlement
-  L'innovation et l'originalité
-  La qualité de présentation du dossier

Article 4

Utilisation des produits

Chaque candidat sélectionné devra, en partenariat avec Les Halles METRO , utiliser 4 paniers garnis avec les produits qui lui conviennent pour le concours :

3 paniers pour les essais et 1 panier pour le jour du concours

Pour la réalisation des recettes, le candidat devra utiliser tous les produits du thème figurant sur le dossier de candidature (quantité à mentionner dans le bon d'économat) et présenter ses recettes pour 8 personnes sur un plat.

Article 5

Coût

Le coût total des matières utilisées pour l'ensemble des recettes ne doit dépasser 200€ pour 8 personnes pour l'ensemble des plats (soit 25€ par personne).

Article 6

ECONOMAT

Economat fournies par l'organisation lors de la finale nationale
pour chaque candidat.

Un panier commun pour les candidats, dont l'utilisation est facultative :

-  PM Sel gros
-  PM Sel fin
-  PM Poivre fin
-  1 litre huile d'arachide
-  1 litre huile d'olive
-  $\frac{1}{2}$ litre vinaigre de xérès






Article 7

Ingrédients complémentaires non fournis par l'organisation lors de la finale nationale (à valoriser dans le bon d'économat)

Tous les autres ingrédients, épices et matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la recette du candidat, hormis ceux spécifiés ci-dessus, seront valorisés par celui-ci. Il devra les apporter le jour de l'épreuve. Seuls les légumes épluchés seront autorisés.

Seront exclues toutes les denrées ayant reçu une préparation préliminaire quelconque telle que :

-  Taillage
-  Désossage, habillage
-  Tranchage et la cuisson

Le matériel et les denrées seront contrôlés par l'organisation le matin de l'épreuve, toute infraction au règlement et/ou tricherie sera éliminatoire.

La truffe, le caviar, le foie gras, la feuille d'or et les fonds de sauce sont strictement interdits.

Article 8

Sélection des candidats pour la Finale

Les dossiers de candidature devront impérativement être envoyés par courrier avant le 24 Juin 2024 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

« Les Cuisiniers de la République Française »

À l'attention du chef de cuisine Romain BESSERON

57 rue de Varenne

75007 PARIS

La sélection des **SIX** candidatures retenues, sera effectuée le 02 Juillet par un jury de cuisiniers de renom, présidé par les Présidents de l'association « Les Cuisiniers de la République Française » et composé de professionnels, n'ayant aucun contact direct avec les candidats.

Les candidats sélectionnés recevront une convocation par courrier à la finale Nationale, qui aura lieu le **lundi 14 octobre 2024**.

Article 9

Finale Nationale

La finale Nationale se déroulera le **lundi 14 octobre 2024** à 08 h00 au sein des cuisines de :

L'école française de gastronomie et de management hôtelier

FERRANDI

28 rue de l'abbé Grégoire

75006 Paris

Article 10

Déroulement de l'épreuve

L'ordre de passage désignant le poste de travail ainsi que le commis seront tirés au sort la veille au soir du concours en présence des candidats et du professeur.

Chaque candidat devra préparer ses recettes pour 8 personnes avec un dressage sur plat libre.

Le plat et les assiettes où autres récipients pour le dessert ne seront pas fournis par l'organisation.

Le temps des préparations ne devra pas excéder 4h30 heures.



Article 11

Jury

Le jury de cette finale sera présidé par un chef Meilleur Ouvrier de France et composé de meilleurs ouvriers de France.

Article 12

Prix

L'établissement remportera un chèque de 1500€ et le candidat un stage d'une semaine dans une cuisine de l'Etat (Elysée, Matignon, Sénat,), ainsi que des récompenses et les autres candidats recevront des lots.

Article 13

Adhésion des participants

La participation au concours comporte nécessairement l'adhésion sans réserve au présent règlement.

Les décisions du jury sont souveraines et ne peuvent faire l'objet d'aucune contestation ni recours.

Article 14

Autorisations liées aux droits intellectuels

Les participants autorisent expressément l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » à publier et/ou exploiter les recettes des dossiers en indiquant le nom de leur auteur, ainsi que toutes les images des recettes et des candidats prises dans le cadre de ce concours pour une durée indéterminée, sur tout support et dans le monde entier.

La diffusion du nom, des références et/ou de la photographie des gagnants n'ouvre droit à aucune contrepartie financière à leur profit autre que la remise de leurs lots.

Article 15

Responsabilité

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » se réserve le droit de modifier le présent règlement en cas de nécessité.

Elle ne saurait encourir aucune responsabilité si en cas d'évènements indépendants de sa volonté, elle devait écourter, proroger, reporter ou modifier les conditions du concours.

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » ne saurait encourir aucune responsabilité en cas d'incident technique empêchant la connexion des participants ou entraînant la perte, le retard, l'envoi vers une mauvaise adresse ou un enregistrement incomplet des données du courrier des participants, que ce soit par voie postale ou électronique.

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » ne saurait encourir aucune responsabilité du fait de toute information incorrecte ou inexacte causée soit par les utilisateurs du site internet, soit par tout équipement ou programme associé à l'organisation du présent concours.

L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » décline toute responsabilité en cas d'incident lié à l'utilisation de l'ordinateur de l'accès internet, de la ligne téléphonique ou tout autre incident technique.





L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » se réserve le droit de modifier les lots sous réserve qu'ils soient de nature et de valeurs équivalentes à celles des lots mis en jeu. Les prix offerts aux gagnants sont nominatifs et ne peuvent être attribués à une autre personne. Les gagnants devront justifier de leur identité afin de recevoir leur lot. L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » ne remplacera aucuns prix perdu ou volé.

Article 16

Remboursement

Les frais de restauration et d'hébergement des finalistes provinciaux seront pris en charge par L'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française » :

-  L'hôtellerie (1 chambres : avec deux lits 1 pour l'élève et une autre pour le professeur) uniquement pour la nuit du **13 octobre 2024** dans un hôtel défini par l'organisation.
-  La restauration pour 2 repas uniquement pour le dîner du **13 octobre 2024** dans un restaurant défini par l'organisation

Article 17

Loi « informatique et libertés »

Les informations nominatives recueillies dans le cadre du présent concours sont traitées conformément à la loi « informatique et libertés » du 06/01/1978. Les participants sont informés que les données nominatives les concernant enregistrées dans le cadre de ce concours sont nécessaires à la prise en compte de leur participation.

Par ailleurs, les participants sont en outre informés que l'ensemble des données nominatives collectées à l'occasion du présent concours sont exclusivement communiquées à l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française », qui gère et assume la responsabilité pleine et entière du respect des règles et prérogatives issues de la loi « informatique et libertés ».

Les participants à ce concours bénéficient donc auprès de l'association organisatrice « Les Cuisiniers de la République Française », seule destinataire de ces données nominatives collectées dans le cadres de ses présentes, d'un droit d'accès, de rectification et d'annulation de ses informations recueillies sur le formulaire du concours les concernant



Article 18

Approbation du règlement

Je soussigné M..... élève en classe de
au lycée
.....

et

Je soussigné M..... professeur
de.....

Certifions avoir lu et compris le règlement.

Le

L'élève

Le professeur