



RÈGLEMENT DU CONCOURS « LA PERLE D'OR ATLANTIQUE » des Ecaillers(es) 2017

L'objectif du concours des Ecaillers(ères) au Parc des Expositions de Bordeaux-Lac,

À l'instigation de **Marcel LESOILLE**, consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, membre et Maître cuisinier de l'Association **EURO-TOQUES France**, Écailler, Champion et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres creuses (vitesse et endurance), ce concours de « **La Perle d'Or Atlantique** » sera l'image de la nouvelle Grande Région Aquitaine – Poitou Charente – Limousin, au niveau national auprès du Comité National de la conchyliculture et du Comité régional Conchylicole du bassin d'Arcachon en mettant en concurrence des écaillers (ères) passionnés de plusieurs villes aquitaines et d'autres régions de l'hexagone.

Nom du concours : « La Perle d'Or Atlantique »

Date de l'épreuve du concours : Dimanche 19 novembre 2017 de 9h à 12h.

Lieu du concours : Salon EXP'HOTEL, Parc des expositions de Bordeaux,

Organisateur : EXP'HOTEL représentée par **Caroline VIBERT**

Responsables : Marcel LESOILLE et Dominique LEGA

Nombre de candidats : 15 candidats(es) (18 sous réserve) maximum

ARTICLE 1 – ORGANISATEUR DU CONCOURS

Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB)

Rue Jean Samazeuilh

CS 20088

33070 Bordeaux Cedex

Représenté par Monsieur Vincent Grenié, Directeur Général

SAS au capital de 24 040 000 euros inscrite au RCS Bordeaux sous le n° 453 091 316 –CEB

COMPOSITION DU BUREAU DU COMITE D'ORGANISATION :

☒ **Monsieur Frédéric Espugne-Darses**

☒ **Philippe ETCHEBEST (M.O.F)**

☒ **David GOMES (MOF)**

☒ **Mickaël LENOIR:**

☒ **Gérard BAUD,**

☒ **Dominique LEGA,**

☒ **Dave VITRE**

☒ **Caroline VIBERT**

☒ **Marcel LESOILLE,**

Directeur du Pôle Production d'Événements

Président d'Honneur du Salon EXP'HOTEL

Président du concours

Président du Jury

Animateur micro (TF1)

Administrateur du concours

Assistant technique du concours

Représentante de EXP'HOTEL

Organisateur et coordinateur technique
du concours.

ARTICLE 2 – OBJET DU CONCOURS :

Elaboration d'un plateau de fruits de mer.

A – Hygiène :

Le candidat ou candidate devra travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité ; le candidat sera aperçu de tous côtés par le public.

B – Pièces défectueuses :

Seules les pièces défectueuses seront remplacées.

Le candidat ou candidate devra faire constater par le commissaire responsable de la fourniture des produits périssables (qui sera présentée par l'organisation au début du concours) que la pièce était bien altérée avant d'avoir été travaillée par le candidat.

Le remplacement sera alors effectué.

C – Remplacement de certains produits :

Les organisateurs du concours EXP'HOTEL et Marcel LESOILLE se réservent le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivage et la disponibilité du marché.

Cette modification serait alors notée sur le rapport de l'huissier et du jury.

ARTICLE 3 – ACCEPTATION DU REGLEMENT

Préalablement à toute participation au concours, le participant ou la participante doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

ARTICLE 4 – PARTICIPANTS

Le concours est réservé uniquement aux écaillers professionnels, femme ou homme, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant, ostréicole ou ayant un lien avec la profession d'écailler(ères).

Un seul candidat, candidate par établissement sera retenu.

Il ou elle devra fournir un certificat de travail de son employeur.

Le Comité d'Organisation sélectionnera 15 candidats(es) (18 maximum) parmi les bulletins d'inscription reçus.

ARTICLE 5 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

A – Inscription :

Les candidats(es) devront remplir un dossier d'inscription (joint en fin de ce document) qui devra impérativement parvenir à l'organisateur au plus tard le :

11 septembre 2017 (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

Madame Léna LAULAN
Concours de La 2^{ème} Perle d'Or Atlantique
Congrès et Expositions de Bordeaux
Rue Jean Samazeuilh CS 20088
33070 Bordeaux

ou par mail: l.laulan@bordeaux-expo.com

La réception de la lettre sera numérotée par l'organisateur suivant la date d'arrivée.

Il faudra joindre obligatoirement à ce dossier :

- une photo d'identité
- un certificat de travail de son employeur
- un chèque de caution de 100 € libellé au nom de « Congrès et Expositions de Bordeaux ». Si vous êtes sélectionné, ce chèque vous sera restitué le jour de l'épreuve, sauf en cas de désistement non justifié auprès de l'organisateur 8 jours avant le concours (ce chèque serait alors encaissé).
- 2 photos de Plateaux de Fruits de Mer réalisés par l'écailler(ère) sur lesquelles seront bien visibles l'ensemble des produits et support utilisés (critère de sélection).

Après réception des dossiers d'inscription, le collège se réunira le 12 septembre 2017 à « Congrès et Expositions de Bordeaux, Rue Jean Samazeuilh CS 20088, 33070 Bordeaux » et informera les candidats de leur sélection le 13 septembre.

Le Collège :

Monsieur David GOMES (MOF) Poissonnier / Ecailler
Mickaël LENOIR, champion de France des Ecaillers,
Dave VITRE, Poissonnier Ecaillers,
Dominique LEGA, Administrateur du concours
Marcel LESOILLE Champion et Recordman du Monde des Ecaillers.

C – Candidatures non retenues :

Le comité renverra le dossier complet par courrier simple accompagné du chèque de caution de 100€.

D – Désistement d'un (e) candidat (e) :

En cas de désistement d'un ou de plusieurs concurrents (es), le comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants(es) figurant parmi les candidats (es) non retenus dans un premier temps.

ARTICLE 6 – CONSTITUTION DES MEMBRES DU JURY

Les membres du jury seront sélectionnés par le comité d'organisation.
Aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

A – Membres du jury :

- 1 Président d'Honneur : Philippe ETCHEBEST (M.O.F.)
- 1 Président du Concours : David GOMES (M.O.F.)
- 1 Président du Jury : Mickael LENOIR,

7 membres professionnels choisis dans le domaine de la mer : ils seront désignés par le comité d'organisation.

En attente d'une réponse favorable :

- Damien SAUTOUR, PDG de Vents et Marées Bordeaux.
- Patrice LUCINE, PDG Poissonnerie LUCINE Cap Ferret
- Thierry LAFON, Président du CRCAA, Ostréiculteur
- Olivier LABAN, Ostréiculteur Arcachon
- Laurent BIDART, Ostréiculteur Arcachon

B – Discrétion :

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats(es), commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve.

Pour le bon déroulement de l'épreuve, seul le Président du jury sera en relation avec l'animateur et le coordinateur.

ARTICLE 7 – ETAPES DU CONCOURS

Etape 1 : Arrivée du candidat ou de la candidate.

Le candidat (e) sélectionné devra se présenter : Le **19 novembre 2017 à 8h00 précises** sur le site du concours avec sa confirmation d'inscription, une pièce d'identité, un certificat de travail justifiant de l'établissement qu'il ou elle représente ainsi que son badge préalablement transmis par CEB.

Etape 2 : Réalisation du plateau

Temps imparti : **3 heures** (de 9h à 12h)

ARTICLE 8 – CRITERES DE NOTATION :

Les produits devront être **travaillés** de manière à être facilement dégustés.

Modèle de la fiche qui sera remplie par le jury :

Points donnés pour la présentation générale du plateau et l'aspect technique :

Objet	Points à attribuer	Points donnés
Tenue vestimentaire Préparation et maintien de la propreté du poste de travail	1 à 5	
Méthode organisation comportement	1 à 10	
Respect de l'hygiène Respect d'implantation entre le cru et le cuit	1 à 15	
Maîtrise Professionnelle Technique ouverture	1 à 35	
Esthétique Equilibre de la présentation Impression d'ensemble	1 à 30	
Adaptation à la dégustation	1 à 5	
TOTAL	100	

Maîtrise professionnelle – Technique d'ouverture
Pénalités liées à l'ouverture et la présentation des produits :

Intitulés	Nombre de Pièces	Pénalités à attribuer	Objet	Pénalités attribuées
Huîtres	36	36 à 1	Voile et coquilles	
Huîtres plates (belons)	8	8 à 1	Voile et coquilles	
Praires	8	8 à 1	Voile et coquilles	
Palourdes (Roses et Grises)	16	16 à 1	Voile et coquilles	
Amandes	8	8 à 1	Voile et coquilles	

Moules Espagne	12	12 à 1	Voile et coquilles	
Clams	4	4 à 1	Voile et coquilles	
Vernis	4	4 à 1	Voile et coquilles	
Oursins	4	4 à 1	Découpe et nettoyage	
Crevettes cuites 20/30	12	12 à 1	Tête ne tenant plus au corps	
Crevettes cuites 60/80	24	24 à 1	tête ne tenant plus au corps	
Langoustines 16/20	8	8 à 1	Pattes détachées. Tête ne tenant plus au corps	
Bulots	18	4 à 1	Présentation	
Crevettes grises	150 gr	4 à 1	Présentation	
Bigorneaux	150 gr	4 à 1	Présentation	
Tourteaux 6/800 gr	2	20 à 1	Préparation et présentation	
Langoustes roses 6/800 gr	2	12 à 1	Préparation et présentation	
Homards 6/800 gr	2	12 à 1	Préparation et présentation	
TOTAL		200 à 21		

Tableau général :

Présentation générale du plateau et aspect technique	Ouverture et présentation des produits	Total obtenu
Ex : + 88 (points obtenus)	Ex : - 39 (pénalités à déduire)	Ex : 49

A- Fin du concours – présentation des plateaux :

Une fois toutes les réalisations terminées, elles seront mises à la disposition du jury.

B - Délibération du jury :

Le jury se réunira de 12 h 00 à 12 h 30 pour délibérer.

ARTICLE 9- DESIGNATION DU VAINQUEUR :

Après décompte des fiches techniques effectué par l'administrateur Dominique LEGA, le Président du jury, Mickael LENOIR proclamera les résultats avec l'animateur, Gérard BAUD (en partant du 3^e au 1^{er}).

Le candidat ou candidate ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur de la 2^{ème} Perle d'Or Atlantique et les suivants (es) seront classés en fonction des points obtenus.

Si les deux premiers (ères) candidats (es) arrivent ex aequo, c'est la meilleure note technique qui désignera le ou la vainqueur.

Pour la deuxième et troisième place, c'est la note de présentation qui les départagera.

Le (la) vainqueur ne pourra plus concourir à cette manifestation.

Il ou elle sera nommé(e) Président(e) du jury du prochain concours de la 3^{ème} Perle d'Or Aquitaine en 2019 et fera partie des membres du Comité d'Organisation.

ARTICLE 10 – LES PRIX :

Les candidats seront récompensés comme suit (trophée, prime, diplôme) :

Classement	Trophée	Prime	Diplôme
Premier	Trophée avec un liseré d'or	1000€	1 diplôme
Deuxième	Trophée avec un liseré d'argent	750€	1 diplôme
Troisième	Trophée avec un liseré de bronze	500€	1 diplôme

Une dotation de matériel et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 2 250 €

Les dotations sont susceptibles d'être modifiées jusqu'à la journée d'ouverture du concours.

Tenue vestimentaire

Le candidat ou la candidate portera la tenue de l'établissement qu'il représentera (vareuse, tablier) ; l'ensemble doit être repassé.

Pantalon : le pantalon de type « jean » est autorisé.

Chaussures : chaussures de sécurité ou sabots ; pas de tennis.

En matière d'hygiène : le port obligatoire d'une coiffe : casquette, béret ou autre mais qui englobe les cheveux afin qu'il n'y ait pas de cheveux qui tombent dans les aliments.

Matériel, ingrédients et adjuvants.

Le candidat devra **apporter** le matériel nécessaire à la réalisation du plateau de fruits de mer pour la dégustation : couteaux, autres ustensiles et éléments décoratifs, tir-pates, casse-noix, cure-dents, etc.

Les plateaux et les trépièdes seront fournis par l'organisation.

1 x 50 cm de diamètre, 1 x 40 cm de diamètre et 1 x 30 cm de diamètre.

Le candidat est autorisé à décorer sa table.

A apporter les ingrédients et adjuvants nécessaire pour la dégustation.

Rémoulade, Aioli, Vinaigre échalotes peuvent être réalisé avant et surtout en respectant l'hygiène et la chaine du froid.

Un contrôle sera réalisé avant le coup d'envoi par un commissaire.

Les candidates ou candidats n'ayant pas la possibilité de créer avant leur propre réalisation du au déplacement, le comité d'organisation vous mettra à disposition les produits finis.

Produits autres que ceux fournis par l'organisation pour la réalisation du plateau et la dégustation
(voir la liste plus bas)

Le comité autorise l'adjonction d'éléments décoratifs alimentaires ou non alimentaires respectant les règles d'hygiène en vigueur.

Il n'est pas autorisé d'apporter des matières pouvant présenter un danger, comme par exemple l'azote liquide.

ARTICLE 12 – MATERIELS ET PRODUITS MIS A DISPOSITION

Plateaux :

Les plateaux en inox devront tous être obligatoirement utilisés (50, 40, 30 cm de diamètre).

3 trépieds seront aussi à disposition des candidats, dont un devra être nécessairement utilisé pour la présentation du plateau.

Les plateaux et les trépieds seront fournis par l'organisation.

Important : le plateau réalisé devra pouvoir être déplacé en une seule fois (donc transportable, comme pour une dégustation dans un restaurant). Les plateaux seront utilisés de manière à former un seul bloc de présentation, sans qu'aucun d'entre eux ne soit posé sur la table séparément et donc désolidarisé.

Table de travail :

Le candidat travaillera sur une table de 120 cm x 80 cm, nappée avec un plastique transparent par-dessus.

Le candidat ou candidate est autorisé à décorer sa table.

Produits fournis :

Produits mis à disposition pour l'épreuve, par candidat (es) :

- 36 huîtres Arcachon
- 8 plates 00 (belon ou Bretagne sud)
- 8 praires grosses
- 8 palourdes grosses roses
- 8 palourdes grosses grises
- 8 amandes grosses
- 12 moules Espagne grosses
- 4 clams moyens

- 4 oursins (Méditerranéen ou Breton)
- 4 vernis moyens
- 12 crevettes cuites du jour 20/30
- 24 crevettes cuites du jour 60/80
- 8 langoustines cuites 16/20
- 150 gr de crevettes grises grosses
- 150 gr de bigorneaux cuits gros
- 18 bulots cuits gros/triés
- 2 tourteaux cuits 6/800 gr
- 2 langoustes roses cuites 6/800 gr
- 2 homards cuits de 6/800 gr. (Canadien)

Ainsi que :

- Algues
- Glace écaillé
- Citrons
- Coquilles Saint-Jacques vides

ARTICLE 13 – RESPONSABILITE

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'évènements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnement des lignes téléphoniques, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation quels qu'ils soient de défaillance technique rendant impossible la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité.

Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé. L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

À tout moment le participant ou inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

La participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement. L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement. Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis.

Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions. **En cas de blessure, l'organisateur ne sera pas responsable. Le candidat sera donc sous son assurance responsabilité civile, ou celle de son employeur.**

L'exclusion sera automatique en cas de blessure saignante.

ARTICLE 14 – MODIFICATION DU CONCOURS

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors apportée et consultable sur le site web www.exphotel.fr, informant les participants des changements opérés.

ARTICLE 15 – LE DROIT A L'IMAGE

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot. Cette autorisation est limitée à une durée d'un an, à compter du début du jeu. Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

ARTICLE 16 – LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants au jeu disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux Organismes dans le cadre du jeu. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

ARTICLE 17 – DEPOT DU REGLEMENT ET CONSULTATION

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web www.exphotel.fr et pourra être délivrée gratuitement sur simple demande écrite à l'organisateur à l'adresse figurant à l'article 1, le timbre ayant servi à cette demande sera remboursé au tarif lent en vigueur sur simple demande écrite.

Fait à Bordeaux, le 13 juin 2017