



## REGLEMENT DU TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST

**Nom du concours :** Trophée Philippe ETCHEBEST

**Date de l'épreuve finale du concours :** Lundi 25 novembre 2019 pendant le salon Exp'hotel de 8h00 à 13h00

**Lieu :** Parc des Exposition de Bordeaux, espace concours 1

**Organisateur :** Exp'hôtel

**Nombre de candidats :** 6 candidats

### **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

### **Article 2 – Objet du concours**

Le salon Exp'Hôtel organise un concours de cuisine « **Trophée Philippe ETCHEBEST** » pour les cuisiniers et cuisinières en activité au niveau national.

Les participants doivent réaliser une entrée autour du thème de la timbale de macaronis aux légumes de saison, servie chaude et entière, ainsi qu'un plat, autour du thème du quasi de veau et deux garnitures dont une à base de foie gras de canard accompagné d'un jus de veau.

Le sujet est libre.

Les participants doivent apporter leurs propres ingrédients bruts (**sauf le quasi et le foie gras qui seront fournis par l'organisation**) et valoriser les produits locaux. Tout devra être réalisé sur place, aucun éléments de base (fonds, jus...) ni éléments de décor ne peuvent être apportés. **Les candidats doivent toutefois apporter leurs propres assiettes (pour l'entrée et le plat).**

Les candidats doivent préparer une entrée pour 6 personnes dressée sur plat rond, qui sera servie à l'assiette par un maître d'hôtel pour dégustation du jury. Le quasi de veau sera servi à l'assiette pour 6 personnes.

Les membres du jury évalueront les entrées et plats (5 assiettes pour l'entrée, 5 assiettes pour le plat, 1 assiette de chaque pour la présidence du jury et la photo).

### **Article 3 – Acceptation du règlement**

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

### **Article 4 – Participants**

Ce concours est réservé aux cuisiniers et cuisinières en activité au niveau national. Chaque établissement ne peut présenter qu'un seul candidat.

### **Article 5 – Conditions de participation**

Les candidats s'inscrivent en téléchargeant dès le 16 mai 2019 le bulletin d'inscription disponible en ligne sur le site [www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)

Les bulletins d'inscriptions doivent impérativement parvenir aux organisateurs par courrier **au plus tard le 30 septembre 2019**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

CUIS'IN LES ATELIERS  
**EXP'HOTEL**  
« **Trophée Philippe ETCHEBEST** »  
14 rue Lefol  
33800 Bordeaux

Ou par mail à :

[exphotelconcours@gmail.com](mailto:exphotelconcours@gmail.com)

La participation à ce concours est gratuite.

### **Article 6 – Etapes du concours et critères de sélection**

Etape 1 : inscription du cuisinier, de la cuisinière par dépôt du dossier de candidature rempli et envoi des deux recettes (entrée et plat) accompagnées des fiches techniques et photos, des critères du choix des recettes, du parcours professionnel du candidat, d'un courrier du gérant du restaurant. Le retrait des dossiers de candidature s'effectuera exclusivement sur le site web [www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr) à partir du 16 mai 2019 et devra être retourné au plus tard le 2 septembre 2019, le cachet de la poste faisant foi.

Le dossier d'inscription devra faire figurer les informations suivantes :

- nom de l'établissement
- adresse postale de l'établissement
- n° de téléphone de l'établissement
- adresse e-mail du gérant de l'établissement
- noms et prénoms du candidat
- date et lieu de naissance

Les participants doivent impérativement joindre à cet envoi un texte expliquant :

- La recette de l'entrée + photo + fiche technique détaillée\*
- La recette du plat + photo + fiche technique détaillée\*
- Les critères du choix des recettes
- Le parcours professionnel du candidat
- Le courrier du gérant de l'établissement donnant autorisation à son cuisinier(e) de participer au concours avec signature et tampon de l'établissement.

*\* Liste des ingrédients bruts apportés par le candidat le jour de l'épreuve (nom des produits + quantités)*

Tout dossier d'inscription incomplet sera considéré comme nul.

Etape 2 : sélection par Philippe ETCHEBEST, François ADAMSKI et Johan LECLERRE des 6 cuisinier(e)s retenus pour le concours. La sélection se fait après l'étude des recettes proposées. Les participants seront jugés sur leur démarche de recherche de recette, le choix et l'originalité des celles-ci. L'annonce des 6 cuisinier(e)s retenu(e)s pour le concours sera effectuée le 16 septembre 2019 par e-mail lequel vaudra convocation pour les épreuves finales pratiques. L'organisateur ne saurait être tenu responsable en cas d'adresse e-mail invalide ou si pour des raisons techniques le destinataire ne le recevait pas. De plus, il ne pèse sur l'organisateur aucune obligation de recherche de coordonnées e-mail valides.

La décision du jury est sans appel.

Etape 3 : les 6 candidats sélectionnés concourront le lundi 25 novembre 2019 sur l'espace concours 1 du salon Exp'Hôtel de Bordeaux (Parc des Expositions de Bordeaux).

L'épreuve pratique aura lieu de 8h00 à 13h00 : sur ce créneau horaire les candidats disposeront de 4h30 pour réaliser les recettes sélectionnées.

L'envoi de l'entrée se fera au bout de 4h de travail et le plat suivra 30 minutes plus tard. Décalage de 10 minutes pour chacun des candidats.

Tout candidat n'étant pas présent à l'heure du début de l'épreuve sera disqualifié.

Tout candidat ne présentant pas sa carte d'identité au début de l'épreuve sera disqualifié.

Le transport et l'éventuel hébergement pour participer à ces épreuves restent à la charge des candidats.

Pour l'épreuve pratique les candidats devront se munir :

- de leurs valises (outils personnels)
- des plats nécessaires pour présenter leur recette (assiettes plates, creuses...)
- Un plat rond de présentation pour la timballe
- des ingrédients bruts énoncés dans la liste envoyée lors de l'inscription. En dehors de cette liste, aucun produit supplémentaire ne sera accordé le jour du concours.

Seule l'infrastructure étant assurée par l'organisateur.

**Les candidats seront jugés par le Jury désigné ci-dessus, d'après :**

1. La démarche suivie pour retrouver et choisir la recette
2. L'originalité de l'interprétation de la recette
3. La présentation de la recette
4. La dégustation

## **Article 7 – Les prix**

La remise des prix, détaillés en suivant, aura lieu après délibération du jury sur l'espace remise des prix.

### 1er prix :

- Un chèque de 5 000 euros, offert par l'UMIH33.
- La solution E-PACK HYGIENE, offerte par E-PACK HYGIENE.
- Un coffret « Vodka Premium » avec une bouteille de Vodka Premium PETROSSIAN et une boîte de Caviar Daurenki Tsar Impérial, offert par PETROSSIAN.
- Des produits Ibériques de Bellota Pata Negra offerts par EL REGALAO.
- Bon pour une collection de plus 65 végétaux venant des quatre coins du monde offert par KOPPERT CRESS.
- Un atelier pour deux personnes à l'école du cannelé à l'école des apprentis chefs amateurs de Bordeaux offert par ELITE FORMATIONS.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.
- Un stage à l'Ecole du Foie Gras dispensée par le MOF Jean-Luc Danjou offerte par ROUGIE.
- Un stage de pâtisserie à l'école du Grand chocolat offert par VALRHONA
- Un lot offert par GUY DEGRENNE

### 2ème prix :

- Un chèque de 2 500 euros offert par l'UMIH33.
- Une bouteille de Vodka au Caviar offerte par PETROSSIAN.
- Des produits Ibériques de Bellota Pata Negra offerts par EL REGALAO.
- Bon pour une collection de plus 65 végétaux venant des quatre coins du monde offert par KOPPERT CRESS.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.
- Un stage à l'Ecole du Foie Gras dispensée par le MOF Jean-Luc Danjou offerte par ROUGIE.
- Un lot offert par GUY DEGRENNE

### 3ème prix :

- Un chèque de 1 000 euros offert par l'UMIH33.
- Une bouteille de Vodka au Caviar offerte par PETROSSIAN.
- Des produits Ibériques de Bellota Pata Negra offerts par EL REGALAO.
- Bon pour une collection de plus 65 végétaux venant des quatre coins du monde offert par KOPPERT CRESS.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.
- Un stage à l'Ecole du Foie Gras dispensée par le MOF Jean-Luc Danjou offerte par ROUGIE.
- Un lot offert par GUY DEGRENNE

### Tous les candidats recevront :

- Un abonnement d'un an au magazine Hôtellerie Restauration.

## **Article 8 – Responsabilité**

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements 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.

A 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.

## **Article 9 – 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](http://www.exphotel.fr), informant les participants des changements opérés.

## **Article 10 – Le droit à 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 de cinq ans, à compter du début du concours. 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 11 – Loi informatique et Liberté**

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 12 – Dépôt du règlement et consultation**

Une copie du présent règlement est consultable sur le site web [www.exphotel.fr](http://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 3 mai 2019**