



RÈGLEMENT DU CONCOURS « LA PERLE D'OR ATLANTIQUE » **Des Ecaillers(es) 2019**

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 de **l'Académie Culinaire de France**, Ecailler, Champion et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres creuses (vitesse et endurance) **avec la complicité de Dave VITRE son suppléant**, ce concours de « **La 3^{ème} Perle d'Or Atlantique®** » sera l'image de la Grande Région Nouvelle Aquitaine – Poitou Charentes – 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 tout l'hexagone de nationalité français, puisque **le (la) vainqueur sera sélectionné d'office pour représenter la France à la 5^{ème} COUPE du MONDE des Ecaillers (ères) à Nice le 2 Février 2020 lors du 29^{ème} Salon AGECOTEL.**

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

Date de l'épreuve du concours : Dimanche 24 novembre 2019 de 9h30 à 11h30.

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

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

Responsables : Marcel LESOILLE, David VITRE et Dominique LEGA Administrateur du concours

Nombre de candidats : 21 candidats(es)

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 | Directeur du Pôle Production d'Événements |
| ▪ Philippe ETCHEBEST (M.O.F et chef étoilé) | Président d'Honneur du Salon EXP'HOTEL |
| ▪ Thierry MARX (chef étoilé) | Président du concours |
| ▪ Sophie FERNANDEZ (M.O.F) | Co-Présidente du concours |
| ▪ Jonathan BUIRETTE (M.O.F) | Co-Président du concours |

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| ▪ Mickael LENOIR: | Président du Jury |
| ▪ Gérard BAUD, | Animateur micro (TF1) |
| ▪ Dominique LEGA, | Administrateur du concours |
| ▪ Dave VITRE | Coorganisateur du concours (suppléant) |
| ▪ Caroline PAILLOTTET VIBERT | Représentante de EXP'HOTEL |
| ▪ Marcel LESOILLE, | 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 et David VITRE se réservent le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivée et la disponibilité du marché.

Cette modification serait alors notée sur le rapport de l'administrateur Dominique LEGA et du Président 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(ère).

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 24 candidats(es) 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 :

30 Septembre 2019 (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

**Cuis'in Les Ateliers
EXP'HOTEL
« Concours de La Perle d'Or Atlantique »
14 Rue LEFOL
33800 BORDEAUX**

ou par mail: exphotelconcours@gmail.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 2 octobre 2019 à « Congrès et Expositions de Bordeaux, Rue Jean Samazeuilh CS 20088, 33070 Bordeaux » et informera les candidats de leur sélection le 4 octobre 2019.

Le Collège :

Monsieur Philippe ETCHEBEST (M.O.F) Président d'Honneur du 4^{ème} Salon Exp'Hotel

Madame Sophie FERNANDEZ (MOF) Poissonnière / Ecaillère

Monsieur Jonathan BUIRETTE (MOF) Poissonnier / Ecailler

Mickaël LENOIR, champion de France des Ecaillers, vainqueur de la 4^{ème} Coupe du Monde des Ecaillers(ères)

Dave VITRE, Poissonnier Ecailler,

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 dans le **domaine de la mer, culinaire et grossiste.**

Aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

A – Membres du jury :

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - Président d'Honneur : | Philippe ETCHEBEST (M.O.F.) |
| - Président du Concours : | Thierry MARX (chef étoilé) |
| - Co-Présidente du concours | Sophie FERNANDEZ (M.O.F) |
| - Co-Président du concours | Jonathan BUIRETTE (M.O.F) |
| - Président du Jury : | Mickaël LENOIR (Champion de France des Ecaillers et vainqueur de la Coupe du Monde des Ecaillers 2018) |

Ils jugeront les petits coquillages

Kevin HAMELIN (Poissonnerie Azurée)

Fabrice SIBILLA (Vainqueur coupe du monde des écaillers 2014)

Pierre BUISSON (Chef Cuisinier, consultant Pomona TerreAzur)

Stéphane DIEGO (PDG DIEGO Arcachon)

Ils jugeront les huîtres. Ouverture et présentation.

Thierry LAFON (Président du CRCAA, Ostréiculteur Arcachon)

Adrien ROUMEGOUS (Ostréiculteur Charente Maritime)

Renan HENRY (Ostréiculteur Marennes Oléron)

Yann HERCOUT (Ostréiculteur Marennes Oléron)

Ils jugeront les crustacés et mollusques

Stanley VO (Chef exécutif, les Tamaris Andernos)

Pascal BATAILLE (chef exécutif « Au Rêve » - les Chartrons)

Romain CORBIERE (Chef exécutif)

Arnaud CHARTIER (chef exécutif Le Pitey à Ares)

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 **24 novembre 2019 à 8h30 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 : **2H heures** (de 9h30 à 11h30)

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
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 Grises)	8	8 à 1	Voile et coquilles
Coques Grosses	8	8 à 1	Voile et coquille
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

Tourteau 6/800 gr	1	20 à 1	Préparation et présentation
Langouste rose 6/800 gr	1	12 à 1	Préparation et présentation
Homard 6/800 gr	1	12 à 1	Préparation et présentation
Araignée 4/600 gr	1	12 à 1	Préparation et présentation
TOTAL		212 à 22	

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 à 11 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 3^e 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 Président (e) du jury du prochain concours de la 4^e Perle d'Or Aquitaine en 2021 et fera partie des membres du Comité d'Organisation.

ARTICLE 10 – LES PRIX :

La remise des prix se déroulera à 12h30 sur l'Espace Concours 2.

1er prix :

- 750 euros offerts par le CREDIT AGRICOLE
- Du caviar offert par CAVIAR STURIA.
- Des lots offerts par le Téléshopping TF1.
- Un atelier pour deux personnes à l'école du cannelé à Ecole des apprentis chefs amateurs de Bordeaux offert par ELITE FORMATION.
- Une coupe, une médaille et un diplôme offert par l'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.

2eme prix :

- 450 euros offerts par le CREDIT AGRICOLE.
- Du caviar offert par STURIA.
- Des lots offerts par le Téléshopping TF1.
- Une médaille et un diplôme offert par l'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.

3eme prix :

- 300 euros offerts par le CREDIT AGRICOLE.
- Du caviar offert par STURIA.
- Des lots offerts par le Téléshopping TF1.
- Une médaille et un diplôme offert par l'ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.

4ème prix :

- 150 euros offerts par OCEMER.

5ème prix :

- 100 euros offerts par OCEMER.

6ème prix :

- 50 euros offerts par OCEMER.

Tous les candidats recevront :

- Un abonnement d'un an au magazine Hôtellerie Restauration.
- Un coffret de vin offert par le château le CHEVAL QUANCARD.

Tenue vestimentaire

Le candidat ou la candidate portera la tenue du concours bien sûr sous acceptation de la maison ROBUR sinon de l'établissement qu'il représentera (vareuse, tablier); l'ensemble doit être repassé.

Pantalons : 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. Les gants sont autorisés pour la préparation des crustacés.

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 trépieds 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 nécessaires pour la dégustation.

Rémoulade, Aïoli, Vinaigre échalotes peuvent être réalisés avant et surtout en respectant l'hygiène et la chaîne 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 200 cm x 70 cm, nappée avec un plastique transparent par-dessus.

Table de présentation :

Le candidat disposera sur une table de 120 cm x 80 cm et sera autorisé à décorer sa table.

Produits fournis :

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

- 36 huîtres Arcachon
- 8 plates 00 (Belons (Médaille d'Or 2017 au SIA))
- 8 praires grosses
- 8 coques grosses
- 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
- 1 tourteaux cuits 6/800 gr
- 1 langouste rose cuite 4/600 gr
- 1 homard cuit de 4/600 gr. (Canadien)
- 1 araignée cuite de 4/600 gr.

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 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 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

Le règlement complet de l'Opération est déposé auprès de la SCP SERCAN MAURY ADAM GOUGUET, Huissiers de justice situés au 44 boulevard George V – 33000 Bordeaux. 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 16 mai 2019