



REGLEMENT

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PUREE

Nom du concours : Championnat de France de Purée

Date du concours : Lundi 25 Novembre 2019 de 16h à 18h

Organisateur : Exp'hôtel – Louis Tellier – Frédéric Jaunault

Nombre de candidats : 6 candidats

Lieu : Parc des Expositions de Bordeaux – Restaurant Les Grandes Toques

ARTICLE 1 : ORGANISATION

Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB), Société par Actions Simplifiées au capital de 24 040 000 euros, situé Rue Jean Samazeuilh – CS 20088 à Bordeaux Cedex (33070), immatriculée au Registre de commerce et des Sociétés de Bordeaux sous le numéro 453 091 316, représenté par Monsieur Vincent Grenié, Directeur Général, organise un concours gratuit intitulé « **Championnat de France de Purée** ».

ARTICLE 2 : OBJET DU CONCOURS

Ce 1^{er} Championnat de France de Purée est un concours de cuisine qui consiste à réaliser des recettes classiques et créatives autour de la purée.

ARTICLE 3 : DUREE & LIEU

Le concours aura lieu au Parc des Expositions de Bordeaux (salon Exp'Hôtel) le Lundi 25 novembre 2019 de 16h à 18h sur l'espace du restaurant Les Grandes Toques.

ARTICLE 4 : CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le concours est ouvert aux élèves de lycée professionnel culinaire en France ou Dom Tom, niveau CAP.

ARTICLE 5 : MODALITES DE PARTICIPATION

Pour s'inscrire, chaque candidat devra fournir :

- Un certificat de scolarité
- Une photocopie d'une pièce d'identité
- Une lettre de motivation

Ces documents doivent être envoyés avant le 18 Novembre 2019 à l'adresse : championnatdefrancedepuree@telliorgobelcie.fr

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs recettes, ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du Championnat de France de Purée.

Les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisateur pour autorisation éventuelle.

Chaque candidature devra être assurée personnellement en responsabilité civile. Le comité d'organisation n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats. Le comité d'organisation du concours décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 6 : DEROULEMENT DES EPREUVES :

Epreuve numéro 1 : Purée Classique

Réalisation d'une purée de pomme de terre classique avec le Moulin à légumes Louis Tellier. Chaque candidat disposera des mêmes ingrédients pour réaliser cette recette. Les bols seront fournis.

Epreuve numéro 2 : Purée Créative

Réalisation d'une purée créative en utilisant un moulin à légumes Louis Tellier. Chaque candidat apportera ses propres ingrédients : légumes, fruits.

Cette purée pourra être accompagnée d'herbes fraîches, d'épices et d'autres ingrédients respectant le développement durable (produits bio, issus du commerce équitable). Tout doit être comestible.

Beurre, crème et huile seront à la disposition des candidats et seront fournis par les partenaires du championnat.

Sera mis à disposition des candidats un kit culinaire :

- Table de travail
- Moulin à légumes Louis Tellier
- Plaque induction double
- Casserole + poêle
- Cul de poule
- Maryse
- Spatule
- Couteaux
- Couverts
- Planche à découper
- Tablier
- Bols (uniquement pour l'épreuve numéro 1 : Purée Classique)
- Assiettes de dressage

Les candidats seront évalués selon les critères suivants :

- Respect des thématiques imposées
- Technicité du travail
- Assaisonnement de la purée
- Mariage des ingrédients
- Goût
- Originalité de la recette
- Décoration ou présentation de la recette
- Perte des produits, gestion des déchets

ARTICLE 7 : DESIGNATION DES LAUREATS

Les lauréats seront ceux qui auront respectés le mieux les critères cités précédemment, et ce, sur les deux épreuves.

Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession.

Le jury sera composé :

- d'un Meilleur Ouvrier de France (MOF)
- d'un membre de l'Académie Culinaire de France
- d'un membre de l'association les Disciples d'Escoffier
- d'un membre de l'association Les Cuisiniers de France
- d'un représentant de la marque Louis Tellier

Les décisions du jury seront sans appel. Le président du jury aura tout pouvoir pour statuer sur toute problématique.

ARTICLE 8 : LES PRIX

Tous les candidats recevront un kit culinaire (à l'exception des bols), celui utilisé durant le concours.

La remise des prix aura lieu après délibération du jury le Lundi 25 novembre 2019 à la suite des épreuves.

Les lauréats recevront les lots suivants :

1er prix

- Un moulin à légumes, une mandoline et une machine à pâtes, un dîner gastronomique pour deux personnes et un chèque cadeau de 400 euros offert par LOUIS TELLIER.
- Deux jours de formation offerts par ELITE FORMATION.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.

2ème prix :

- Un moulin à légumes, une mandoline et une machine à pâtes offerts par LOUIS TELLIER.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.

3ème prix :

- Un moulin à légumes, une mandoline et une machine à pâtes offerts par LOUIS TELLIER.
- Un sac cadeau offert par HOTELLERIE RESTAURATION.

Du 4^{ème} au 6^{ème} prix :

- S3 - Moulin à légumes Louis Tellier + 20638B - Mandoline Bon Louis Tellier

Tous les candidats recevront :

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

ARTICLE 9 : 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 de toute entreprise se fait sous sa seule responsabilité.

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.

ARTICLE 10 : 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 11 : LE DROIT A L'IMAGE

Les participants pourront être 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 12 : LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE

Conformément à la loi informatique et liberté n°78-17 du 06/01/78 et au règlement n° 2016/679 dit général sur la protection des données personnelles, les participants disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux Organismes dans le cadre du Concours. 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 13 : DISPONIBILITE DU REGLEMENT

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.

ARTICLE 14 : ACCEPTATION DU REGLEMENT

L'inscription à ce concours implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement disponible sur www.exphotel.fr

Fait à Bordeaux, le 7 octobre 2019