

REGLEMENT DU TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST

Nom du concours : Trophée Philippe ETCHEBEST

Date de l'épreuve finale du concours : Lundi 29 novembre 2021 pendant le salon Exp'hôtel de 8h00 à 13h30

Lieu : Parc des Expositions 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 Stéphane Kintzig, 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 sur le thème suivant : **Turban de légumes garni d'un risotto aux fruits de mer et crustacés**, pour 6 personnes, sauce d'accompagnement servie en saucière, ainsi qu'un plat, pour 6 personnes, de **Pigeonneaux désossés et farcis** (3 pigeonneaux pour 6 personnes), accompagnés de deux garnitures, sauce d'accompagnement en saucière.

Turban de légumes garni d'un risotto aux fruits de mer et crustacés, sauce d'accompagnement en saucière :

Chemiser harmonieusement un moule à savarin de 22 cm de diamètre avec plusieurs légumes afin d'avoir de jolies couleurs, puis garnir d'un risotto aux fruits de mer et crustacés.

Démouler et servir chaud sur plat rond, décoration au choix du candidat.

Une sauce de conception libre doit être servie en saucière. Le turban sera découpé en salle par l'organisation puis servi directement au jury dégustation. Toutes les bases de sauces seront réalisées sur place. Le choix des fruits de mer et crustacés est à la liberté du candidat.

Chaque candidat amènera ses marchandises ainsi que son matériel de travail et de dressage (plat rond et saucière). Le dressage en salle se fera dans des assiettes blanches fournies par l'organisation.

Pigeonneaux désossés et farcis, accompagnés de deux garnitures et sauce d'accompagnement en saucière :

Les 3 pigeonneaux seront désossés puis farcis et bridés (bridage selon la cuisson choisie par le candidat). La technique de cuisson sera libre mais l'appoint de cuisson sera demandé rosé. La 1^{ère} garniture devra être composée de salsifis et moulée individuellement. La 2^{ème} garniture devra mettre en avant un ou plusieurs produits de la région du candidat, réalisation libre, non moulée. Les pigeonneaux seront dressés au plat pour être présentés aux jurys dégustation, ramenés en cuisine afin d'être découpés par le candidat puis dressés sur assiette accompagnés des garnitures. La sauce d'accompagnement servie en saucière devra être liée aux foies des pigeonneaux. Toutes les bases de sauces seront réalisées sur place avec la possibilité d'amener 4-5 carcasses de pigeonneaux supplémentaires. L'organisation fournira les 3 pigeonneaux (de chez Mme Le Guen) le jour du concours ainsi que 3 autres pigeonneaux pour des entraînements. Attention, les pigeonneaux fournis sont étouffés afin d'avoir une chair plus rouge et plus savoureuse. Chaque candidat amènera le reste de sa marchandise ainsi que son matériel de travail et de dressage (plat de dressage, assiettes et saucière).

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 **31 mai 2021** le bulletin d'inscription disponible en ligne sur le site www.exphotel.fr

Les bulletins d'inscriptions doivent impérativement parvenir aux organisateurs par courrier **au plus tard le 28 octobre 2021**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

Caroline Paillottet Vibert
EXP'HOTEL
« Trophée Philippe ETCHEBEST »
Congrès et Expositions de Bordeaux (CEB)
Rue Jean Samazeuilh
33070 Bordeaux Cedex

Ou par mail à :

exphotelconcours@bordeaux-expo.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 à partir du 31 mai 2021 et devra être retourné au plus tard le 28 octobre 2021, 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 2 novembre 2021 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 29 novembre 2021 sur l'espace concours 1 du salon Exp'Hôtel de Bordeaux (Parc des Expositions de Bordeaux).

L'épreuve pratique aura lieu de 8h00 à 13h30 : 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.

Attention, en cas de retard d'envoi de l'entrée ou du plat, le candidat pourra être pénalisé.

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
 - ⇒ Turban : Un plat rond de présentation et saucière.
 - ⇒ Pigeonneaux : Un plat de dressage, assiettes (plates, creuses...) et saucière.
- 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 à 14h30 après délibération du jury sur l'espace remise des prix.

- 1^{er} prix : Un chèque de 5 000€ et une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 1 500€.
- 2^{ème} prix : Un chèque de 2 500€ et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 500€.
- 3^{ème} prix : Un chèque de 1 000€ et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 200€.

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

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, 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 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 31 mai 2021