

RÈGLEMENT DU CONCOURS « LA PERLE D'OR ATLANTIQUE » **Des Ecaillers(es) 2021**

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** et **Euro-toques France**, Ecailler, Champion et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres creuses (vitesse et endurance) **avec la complicité de Dave VITRE, Consultant en produits de la mer**, ce concours de « **La 4^{ème} Perle d'Or Atlantique®** » sera l'image de la nouvelle Grande Région Aquitaine – Poitou Charentes – Limousin, puisque qu'au niveau National, en accord avec le Président du Comité National de la Conchyliculture (CNC), présidé par Philippe LE GAL, du Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine (CRCAA), présidé par Thierry LAFON et du Comité régional de la conchyliculture Poitou-Charentes (CRCPC), présidé par Daniel COIRIER.

Le (la) vainqueur sera sélectionné (e) d'office pour représenter la France à **la COUPE du MONDE des Ecaillers (ères) (ères) qui se déroulera à Nice le dimanche 6 Février 2022, lors du 30^{ème} Salon AGECOTEL**. (sous réserve en cas de pandémie).

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

Date de l'épreuve du concours : Dimanche 28 novembre 2021 de 9h30 – 11h30

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

Organisateur : Marcel LESOILLE, Dave VITRE, EXP'HOTEL représentée par **Caroline PAILLOTTET VIBERT**

Responsables Administratifs : Dominique LEGA Administrateur du Concours et de Florent VERDIER, Avocat à la Cour de Bordeaux

Nombre de candidats : 18 candidats(es)

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

COMPOSITION DU BUREAU DU COMITE D'ORGANISATION :

- **Monsieur Frédéric Espagne - Darses** Directeur du Pôle Production d'Evénements Grand Public
- **Philippe ETCHEBEST (MOF)** Président d'Honneur
- **Sophie FERNANDEZ (MOF)** Co-présidente du concours
- **Jonathan BUIRETTE (MOF)** Co-président du concours
- **Mickael LENOIR** Membre du Jury superviseur
- **Florent VERDIER** Avocat
- **Dominique LEGA** Administrateur du concours
- **Dave VITRE** Coorganisateur du concours
- **Caroline PAILLOTTET VIBERT** Représentante d' EXP'HOTEL
- **Marcel LESOILLE** Organisateur et coordinateur technique du concours.

ARTICLE 2 – OBJET DU CONCOURS :

Elaboration d'un plateau de fruits de mer en présence du Président d'Honneur d'EXP'HOTEL **Philippe ETCHEBEST (MOF) 2000.**

REGLEMENT DU CONCOURS

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, Marcel LESOILLE et Dave VITRE, 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'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 (ES)

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 18 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 :

28 Octobre 2021 (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante :

**Madame Caroline PAILLOTTET VIBERT
Concours de La 4^{ème} Perle d'Or Atlantique®
Congrès et Expositions de Bordeaux
Rue Jean Samazeuilh CS 20088 – 33070 - Bordeaux**

ou par mail: exphotelconcours@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 200 € 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 6 octobre 2021 à « Congrès et Expositions de Bordeaux, Rue Jean Samazeuilh CS 20088, 33070 Bordeaux » et informera les candidats de leur sélection le 2 novembre 2021.

Le Collège :

Monsieur Philippe ETCHEBEST (M.O.F) Président d'Honneur du 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, Consultant en produits de la mer.

Dominique LEGA, Administrateur du concours

Florent VERDIER, Avocat

Marcel LESOILLE Champion et Recordman du Monde des Ecaillers. Maître cuisinier.

C – Confirmation de sélection :

Les 18 candidats (es) sélectionnés (es), recevront une confirmation d'inscription par mail le 2 novembre.

D – Candidatures non retenues :

Le comité renverra le dossier complet par courrier simple accompagné du chèque de caution de 200€.

E – 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 12 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 : Sous réserve d'acceptation de leur part,

- 1 Président d'Honneur : Philippe ETCHEBEST (M.O.F.)
- 2 Présidents du Concours : Sophie FERNANDEZ / Jonathan BUIRETTE (MOF)
- 1 Présidente du Jury : Coralie ELVIRA, vainqueur 2019.

Ils auront à juger les petits coquillages et crustacés:

Michael LENOIR, Champion de France des Ecaillers et vainqueur de la Coupe du Monde des Ecaillers (ères)

Kévin MAMELIN, P.D.G de la Société Pêcherie Azuréeenne.

Nicolas RAMBEAU, P.D.G Poissonnerie « Au Bulot » a Andernos. Poissonnier détail et demi gros

Stéphane DIEGO, P.D.G du Restaurant « DIEGO Plage » à Arcachon

Ils auront à juger les huîtres. Ouverture et présentation.

Renan HENRY, Ostréiculteur à la Trinité sur Mer « La Belle de Quiberon et de Cancale »

Olivier LABAN, Ostréiculteur Arcachon, l'Oyster Bar.

Yann HERCOURT, Ostréiculteur Marennes Oléron « La Marquise »

Adrien ROUMEGOUS, Directeur Commercial (Spéciale Normandie)

Ils auront à juger l'esthétique

Stanley VO Chef exécutif, les Tamaris Andernos.

Pascal BATAILLE, chef exécutif (retraité) Consultant en Cuisine.

Romain CORBIERE, Chef exécutif Bordeaux.

Arnaud CHARTIER, chef exécutif, Restaurant Le PITEY, Ares.

Commissaires pour la fiche technique de la présentation générale du plateau et l'aspect technique :

Margaret Lienhardt, Cheffe exécutif a l'Auberge GOXOKI, à St Martin d'Arberoue, 64650.

Sophie FERNANDEZ, MOF Poissonnerie/Ecaille à la Poissonnerie Montalbanaise, 2 avenue Fernand Belondrade, 82000 Montauban.

Jonathan BUIRETTE, MOF Poissonnerie/Ecaille à la Poissonnerie Montalbanaise, 2 avenue Fernand Belondrade, 82000 Montauban.

Sophie MERIC, Société SOBOMAR, 12, bis rue des Bruyères, 33450 Saint LOUBES.

Journaliste /Photographe

Fabrice GASS, Responsable chez Iodé magazine - Cuisine & art de vivre en bord de mer à ROYAN 17200.

B – Discrétion :

Les membres du jury et commissaires 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, seule la Présidente du jury sera en relation avec l'animateur et les coordinateurs.

ARTICLE 7 – ETAPES DU CONCOURS

Etape 1 : Arrivée du candidat ou de la candidate.

Le candidat (e) sélectionné (e) devra se présenter : Le **28 novembre 2021 à 8h30** 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 à l'Administrateur, Dominique et LEGA, assisté de Maître Florent VERDIER et de Madame Frédérique BARDINI.

Un badge pour votre véhicule accédant à la porte désignée du concours pour faciliter le déchargement de votre matériel et des personnes qui vous accompagnent.

Etape 2 : Réalisation du plateau

Temps imparti : **2 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 des commissaires:

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 15	
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	110	

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 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 4/600 gr	1	12 à 1	Préparation et présentation	
Homard 4/600 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 puis aux commissaires.

Chaque candidat (e) devra pendant ce temps nettoyer son emplacement, car une note est attribuée à cet effet.

B - Délibération du jury :

Le jury se réunira de 11 h 30 pour délibérer. **Passage des autorités pendant l'inauguration à l'espace concours de 11h30 à 12h.**

ARTICLE 9- DESIGNATION DU VAINQUEUR :

Après décompte des fiches techniques effectué par l'administrateur Dominique LEGA et de Florent VERDIER, la Présidente du jury, Carolie ELVIRA proclamera les résultats avec l'animateur, Gérard BAUD (en partant du 3^e au 1^{er}) à 13h. **(Il faudra impérativement laisser l'espace concours libre à 14h pour la prochaine manifestation culinaire).**

Le candidat ou candidate ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur de la 4^{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 Président (e) du jury du prochain concours de la 5^{ème} Perle d'Or Aquitaine en 2023 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	Information à venir	1 diplôme
Deuxième	Trophée avec un liseré d'argent	Information à venir	1 diplôme
Troisième	Trophée avec un liseré de bronze	Information à venir	1 diplôme

Une dotation de matériel et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie.

TELESHOPPING, TF1, remettra des lots complémentaires pour les 18 candidats (es).

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

ARTICLE 11 – MATERIELS ET PRODUITS A APPORTER PAR LE CANDIDAT

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.

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. Les gants sont autorisés pour la préparation des crustacés.

Matériel, ingrédients et adjuvants.

Le candidat (e) 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 nécessaire pour la dégustation.(non noté).

Rémoulade, Aioli, Vinaigre échalotes peuvent être réalisés avant et surtout en respectant l'hygiène et la chaîne du froid, (contrôle par Dave VITRE).

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. (Réaliser par Marcel LESOILLE).

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. **(Si vous souhaitez mettre des plateaux supplémentaires à vos risques et périls).**

Table de travail :

Le candidat ou candidate travaillera sur une table de 200 cm x 80 cm pour réaliser son plateau, nappée avec un plastique transparent par-dessus. Il ou elle aura une table pour uniquement pour la présentation face au public.

Le candidat ou candidate est autorisé à décorer leur table ou sera mis son plateau de fruits de mer (aucun thème n'est imposé et ne sera pas noté également).

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

- 12 huîtres Arcachon N°3
- 12 huîtres spéciales Marennes Oléron « La Marquise » N°3
- 12 huîtres spéciales de Normandie « Roumégous » N°2
- 8 plates 00 (Belons (Médaille d'Or 2019 SIA) « La Belle de Cancal »
- 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 10/15
- 150 gr de crevettes grises grosses
- 150 gr de bigorneaux cuits gros
- 18 bulots cuits gros/triés
- 1 tourteaux cuits 4/600 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 de cette 4^{ème} **Perle d'Or Atlantique**[®] 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. (Pandémie comprise).

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. **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 de **La 4^{ème} Perle d'Or Atlantique®** 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 et consultable sur le site web www.exphotel.fr, informant les participants des changements opérés.

ARTICLE 15 – LE DROIT A L'IMAGE

Les participants de **La 4^{ème} Perle d'Or Atlantique®** 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 de **La 4^{ème} Perle d'Or Atlantique®** 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 de **La 4^{ème} Perle d'Or Atlantique®** est consultable sur le site web www.exphotel.fr

Fait à Bordeaux, le 31 mai 2021