

RÉGLEMENT DU TROPHEE MICKAEL MORIEUX 2023

Nom du concours : Trophée Mickael Morieux

Date de l'épreuve : Du samedi 18 novembre 2023 au mardi 21 novembre 2023

Lieu : Parc des Expositions de Bordeaux, Espace Boulangerie

Organisateur : Exp'hôtel

Nombre de candidats : 12 candidats (6 binômes)

Article 1 – Organisateur du concours

Bordeaux Events And More (BEAM)

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 boulangerie « **Trophée Mickael Morieux** » pour les artisans boulangers en activité ou en formation au niveau National.

Les candidats œuvreront autour de quatre thématiques : Viennoiserie, snacking, pains et seconde vie des produits.

Les participants doivent réaliser des viennoiseries sucrées / salées et revisiter le célèbre sandwich jambon/beurre.

Dans la thématique seconde vie des produits : deux créations personnelles seront demandées : une en salé, une en sucré.

Les participants doivent apporter leurs propres ingrédients bruts et valoriser les produits de Nouvelle-Aquitaine ou de leur région d'origine. Tout devra être réalisé sur place. Les farines pour l'épreuve de réalisation du pain BIO seront fournies sur place par notre partenaire.

Les candidats doivent préparer :

- Viennoiseries :

- 12 croissants au beurre à la forme courbée (poids viennoiserie cuite = entre 60 et 80g)
- 2 formes différentes à base de pâte levée feuilletée, 1 sucré et 1 salé, forme et goût au choix (poids viennoiserie cuite = 90g maximum 8 pièces de chaque)

- 10 brioches à tête (poids cuit entre 50g et 60g)
- 2 viennoiseries à base de brioche, 1 sucrée et 1 salée (poids viennoiserie cuite = 90g maximum 8 pièces de chaque)

- Un sandwich jambon/beurre
 - « revisité » par la forme, le goût, la texture etc... 8 pièces

- Une création d'un pain : 8 pièces de 300g se mariant bien avec les huîtres.

- Seconde vie du produit : 8 pièces salées, 8 pièces sucrée (pour une personne individuelle)

- Une création en pain 6 pièces de 300g cuites (ingrédients : fruits, légumes, etc...) Création et forme originale. Exclusivement en farine bio.

- Tradition Française 15 pièces (poids 250g cuite, non farinée, entre 55 et 60 cm)

Les binômes devront également présenter un livret de recette.

Le jury se donne le droit de modifier 30% du sujet.

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

Les inscriptions se font obligatoirement par binôme.

Ce concours est réservé aux professionnels de la boulangerie (artisans, ouvriers, enseignants, démonstrateurs etc..) en activité au niveau national.

Si un apprenti souhaite s'inscrire, celui-ci doit être accompagné par un professionnel.

Les personnes ressortissantes étrangères sont autorisées à participer au concours à condition qu'elles répondent aux critères énoncés ci-dessus.

Article 5 – Conditions de participation

Les candidats s'inscrivent en téléchargeant 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 septembre 2023** à l'adresse suivante :

Léna Laulan
EXP'HOTEL
« **Trophée Mickaël Morieux** »
Bordeaux Events And More (BEAM)
Rue Jean Samazeuilh
33070 Bordeaux Cedex

Ou par mail à :

exphotelconcours@beam.fr

La participation à ce concours est gratuite. La sélection des binômes se fera sur dossier.

Article 6 – Étapes du concours et critères de sélection

Étape 1 : Inscription des binômes par dépôt du dossier de candidature rempli.

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

- nom de l'établissement (école ou société)
- adresse postale de l'établissement
- n° de téléphone de l'établissement
- adresse e-mail du gérant de l'établissement
- noms et prénoms des professionnels et/ou apprentis
- date de naissance et lieu de naissance

Les participants doivent impérativement joindre à cet envoi :

- Le CV des deux candidats
- Le courrier du gérant de l'établissement donnant autorisation à son artisan/démonstrateur/ouvrier/enseignant etc... de participer au concours avec signature et tampon de l'établissement (si apprentis, pas besoin d'autorisation).

Tout dossier d'inscription incomplet sera considéré comme nul.

Étape 2 : Sélection par Mickaël Morieux et son jury compétent composé de MOF et d'artisans de la profession de la région Nouvelle Aquitaine composé de :

- Xavier Honorin (Champion du Monde de Boulangerie)
- Carlos de Oliveira (Meilleur Ouvrier de France)
- Ludovic Richard (Meilleur Ouvrier de France)
- Thomas Marie (Meilleur Ouvrier de France)
- Franck Deperier (Meilleur Ouvrier de France)
- Abel Later
- Cyrille Van Der Stuyft (Meilleur Ouvrier de France)
- Jean-Marc Serra
- Brice Vizler

Étape 3 : les 6 premiers binômes sélectionnés concourront du samedi 18 novembre 2023 au mardi 21 novembre 2023 sur l'espace Boulangerie du salon Exp'Hôtel de Bordeaux (Parc des Expositions de Bordeaux).

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.

Seule l'infrastructure étant assurée par l'organisateur, pour l'épreuve pratique les candidats devront se munir de leur petit matériel.

Article 7 – Les prix

La remise des prix, détaillés en suivant, aura lieu après délibération du jury de sur l'espace concours Boulangerie. Le prix est attribué au Binôme :

Deux prix spéciaux seront attribués :

- Spécial Viennoiserie → Prix Marcel Larché
- Spécial Pain → Prix Jacques Pebayle

1er prix

- Une dotation de matériel et/ou produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la boulangerie d'une valeur approximative globale de 3000 euros.

2ème prix

- Une dotation de matériel et/ou produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la boulangerie d'une valeur approximative globale de 1500 euros.

3ème prix

- Une dotation de matériel et/ou produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la boulangerie d'une valeur approximative globale de 750 euros.

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'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.

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 15 juin 2023