

REGLEMENT DU TROPHEE EXCELLENCE KLESIA

Nom du concours : Trophée Excellence Klesia

Date de l'épreuve du concours : **Lundi 20 novembre 2023** pendant le salon Exp'hôtel de **7h00 à 12h30**

Lieu : Parc des Expositions de Bordeaux, espace concours 1

Organisateur : Exp'hôtel

Nombre de candidats : 6 candidats

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 le concours de cuisine « **Trophée Excellence Klesia** », présidé par Stéphane CARRADE, 2 étoiles au guide Michelin, pour les cuisinières et cuisiniers. Ce concours est piloté par Jérôme SCHILLING MOF cuisine et 2 étoiles au guide Michelin et Laurent DELARBRE MOF maître d'hôtel et formateur.

Les participants devront réaliser **une entrée et un plat pour 8 personnes**

L'entrée à l'assiette : SOUVENIR D'ENFANCE DE L'ŒUF

Pour l'entrée, vous êtes libre sur la cuisson de l'œuf et de la mise en scène que vous souhaitez lui donner. Une sauce de conception libre doit être servie en saucière. Le candidat devra présenter en 3 minutes cette entrée devant les jurys dégustation.

Le plat au plateau : COCHON NOIR DE BIGORRE AOP

Pour la composition du plateau :

- Le carré 3 côtes sera à présenter entier avec ou sans os, et vous serez libre sur la cuisson.
- Une deuxième pièce entière sera à présenter à l'aide des bas morceaux et qui sera à découper dans le principe d'une tarte d'un diamètre de 15 cm et hauteur libre.
- Deux garnitures individuelles à réaliser une à base de céréales et l'autre à base de betterave.
- La sauce de conception libre doit être servie en saucière à part du plateau.

Chaque candidat apportera toute la marchandise nécessaire à la réalisation de l'entrée et du plat, les légumes et fruits épluchés seront autorisés mais non découpés ou transformés. Nous autorisons d'emmener dans vos marchandises 1 L de fond de volaille pour l'œuf et 1L de fond de base pour le cochon, ainsi que des pâtes feuilletées et des huiles.

L'organisation vous fournira un plateau Mauviel de 90 cm de diamètre. Le dressage intérieur du plateau sera à votre charge ainsi que la ou les saucières et assiettes.

Les membres du jury évalueront les entrées et les plats (7 assiettes pour l'entrée et le plat, 1 assiette de chaque pour la présidence du jury et la photo).

Lors de ces 2 épreuves, le candidat sera assisté d'un(e) commis en cuisine de l'école Ferrandi.

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 **15 juin 2023** 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 17 octobre 2023**, le cachet de la poste faisant foi, à l'adresse suivante :

EXP'HOTEL
Trophée Excellence Klesia
BORDEAUX EVENTS AND MORE (BEAM)
A l'attention de Léna Laulan
Rue Jean Samazeuilh
33070 Bordeaux Cedex

Ou par mail à :
exphotelconcours@beam.fr

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. Le retrait des dossiers de candidature s'effectuera exclusivement sur le site web www.exphotel.fr à partir **du 15 juin 2023** et devra être retourné au plus tard le **17 octobre 2023**, 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
- La présentation des 2 recettes pour comprendre votre message et votre identité culinaire.
- Le parcours professionnel du candidat (CV)

Tout dossier d'inscription incomplet sera considéré comme nul.

Etape 2 : la sélection sera faite par Jérôme SCHILLING (MOF), Laurent DELARBRE (MOF), Stéphane CARRADE (2 étoiles au guide Michelin) des 6 cuisinier(e)s et 1 suppléant 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 **lundi 23 octobre 2023** 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 20 novembre 2023 sur l'espace concours 1 du salon Exp'Hôtel de Bordeaux (Parc des Expositions de Bordeaux).

L'épreuve pratique aura lieu de 7h00 à 12h30 : sur ce créneau horaire les candidats disposeront de 4h30 pour réaliser les recettes sélectionnées.

L'envoi de l'entrée se fera au bout de 3h30 de travail et le plat suivra 60 minutes plus tard. Décalage de 15 minutes pour chacun des candidats.

Attention, en cas de retard d'envoi du plat ou du dessert, le candidat sera 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 matériels prévu au concours
- de la vaisselle nécessaire pour présenter leurs recettes
 - ⇒ Entrée : à ramener par le candidat → assiettes, satellites et saucière
 - ⇒ Plat : plateau fourni par l'organisation et le candidat devra se munir de ses propres assiettes, plats, saucières et éventuellement supports à mettre dans le plateau.

Seule l'infrastructure étant assurée par l'organisateur.

Les candidats seront jugés par le Jury d'après :

1. Le fondement du choix de la recette
2. L'originalité de l'interprétation

3. La présentation des plats proposés
4. La dégustation

Article 7 – Les prix

La remise des prix, détaillés en suivant, aura lieu après délibération du jury sur l'espace concours 1.

- 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.

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 photographiés 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