

REGLEMENT

Championnat de France de Pâté-Croûte des Écoles

organisé par Maisons et Hôtels Sibuet

EDITION 2016

Modalités de participation

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat du Monde de Pâté-Croûte - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON

Article I : Généralités

a) Maisons et Hôtels Sibuet, en partenariat avec la Confrérie du Pâté-Croûte 53 rue de Saint Cyr – 69009 LYON dont les membres Audrey Merle, Christophe Marguin, Gilles Demange et Arnaud Bernollin, lancent la première édition du championnat de France de pâté-croûte des écoles, Edition 2016. La Confrérie du Pâté-Croûte, est une association loi 1901.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux étudiants préparant un diplôme, CAP, BEP, BP, Bac Pro et diplôme supérieur, dans les secteurs de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie. Il n'est admis qu'un seul candidat par établissement scolaire et centre de formation.

Sont exclus, les professionnels, les particuliers, les étudiants ayant déjà exercé dans le secteur de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs et charcuterie, les professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

c) Le concours

Le championnat de France de Pâté-Croûte des écoles se déroulera en **plusieurs phases** :

- **un appel à candidature national, du 1er juin au 15 octobre 2016,**
- Les candidats envoient le dossier de candidature à Maître Dalmais par courrier ou par mail.
Etude Robin Dalmais Championnat de France de pâté croûte des écoles, 41 r Paul Chenavard, 69001 LYON
- **une étape de sélection sur dossier de candidatures** sera faite le 20 octobre par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 8 candidats (6+2 coups de cœur) qui participeront à la finale.
- **une finale le 5 décembre 2016** avec les 8 candidats retenus.
Les finalistes présentent leurs pâtés-croûte au jury de la finale à la Maison M. Chapoutier (Tain l'Hermitage).

d) Constitution des membres du jury et dispositions particulières

d.1 Rôle du jury et du Directeur technique et organisation

Le Jury de Championnat de France de Pâté-Croûte des écoles est composé de 6 membres au minimum, professionnels des métiers de bouche, journalistes, experts et gastronomes.

Le jury déguste et note les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes. Les professeurs de l'établissement dans lequel (ou laquelle) travaille le candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis au Jury.

Le directeur technique veille à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rend compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le directeur technique ne participe pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

d.2 Membres du jury et Directeur technique et organisation

6 personnes au minimum seront désignées: professionnels des métiers de bouche, journalistes, experts et gastronomes.

- **Directeur Technique et organisation** : Christophe Marguin

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

e) la recette : **Pâté-Croûte viande + volaille – recette personnelle et libre sauf pour l'usage de la truffe** (qui est proscrit au motif d'équité entre les concurrents)

Article II : Etapes de sélections

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les candidats qui participeront à la finale du Championnat de Pâté-Croûte le 5 décembre 2016.

a) Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du 1er Juin jusqu'au 15 octobre 2016, minuit, cachet de la poste faisant foi ou mail.

Les appels à candidature se feront par voie de presse, par courrier et mail adressés à un listing d'établissements scolaires ainsi que via le site Internet www.experiencesibuet.com/championnat,

b) Inscription à l'étape de présélection :

Les participants devront remplir un bulletin d'inscription téléchargeable sur le site www.experiencesibuet.com/championnat

Le bulletin d'inscription est disponible à partir du 1er juin 2016.

c) Contenu du dossier de sélections

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (Assiettes, papier à lettre, moules...)

Le dossier de présélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété avec le nom de la recette
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant la progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- La ou les photos de présentation de la recette de bonne qualité et sur papier photo : **tranche sur assiette blanche et pâté entier**
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE REFERENCE A L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE SERA ELIMINATOIRE. TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DU PATE CROUTE SUR INTERNET OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de présélection devra être renvoyé à l'adresse suivante avant le 15 octobre 2016, minuit (cachet de la poste faisant foi).

Etude Robin Dalmais

Championnat de France de Pâté Croûte des écoles

41 r Paul Chenavard

69001 LYON

ou par courrier électronique à : r.dalmais@dhv-associes.com

Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats qui seront sur liste d'attente.

La décision du jury de cette pré-sélection sera sans appel.

f) Communication des résultats de la sélection :

Les 8 candidats retenus à l'issue de la sélection, pour la participation à la finale du 5 décembre 2016 seront prévenus à l'issue de l'épreuve le 20 octobre 2016.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ETRE APPORTEE ENTRE LA PRE-SELECTION ET LA FINALE.

Article III : La finale du concours « Championnat de France de Pâté-Croûte des écoles »

Les candidats retenus participeront à la finale du concours « Championnat de France de Pâté-Croûte des écoles » le 5 décembre 2016 à la maison M. Chapoutier (Tain l'Hermitage).

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

a) Modalités d'évaluation des candidats

Les finalistes seront jugés sur une réalisation :

- Un pâté-croûte de viande recette libre et enregistrée lors des sélections.

Les pâtés seront réceptionnés par un huissier de justice le matin du concours, avant 16H00 qui veillera à leur anonymat à la maison M. Chapoutier (Tain l'Hermitage).

Chaque concurrent coupera lui-même et présentera sur assiette (fournie par l'organisateur) les tranches pour le Jury et les membres du jury, il pourra assaisonner les tranches et décorer les assiettes. Il pourra être assisté pour le dressage par un seul commis.

Le troisième pâté sera présenté entier sur un plateau, modèle commun à tous les candidats et fourni par l'organisateur.

b) Notation :

La croûte, l'aspect et le goût sont notés séparément, d'après une grille de notation déterminée par le Directeur technique.

Les candidats obtiendront une note sur 200 points :

- Présentation pièce : /20 points
- Présentation tranche : /20 points
- Cuisson et assaisonnement gelée: /20 points
- Dégustation et cuisson pâte : /30 points
- Dégustation ensemble (équilibre de l'ensemble, goût de la farce...) : /100 points

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du Jury.

RECETTE

Le candidat doit exécuter un pâté-croûte de viande d'après sa recette enregistrée lors des sélections pour 14 personnes.

Toute modification de forme entre le pâté retenu à la deuxième sélection en dégustation et à la finale sera éliminatoire

Article IV : Les prix

Trois prix seront décernés

- Le Lauréat recevra un ensemble de cadeaux prestigieux ainsi qu'un trophée
- Le 2ème gagnant recevra un ensemble de cadeaux
- Le 3ème gagnant recevra un ensemble de cadeaux

Les 5 autres finalistes se verront également récompensés par des cadeaux des partenaires du championnat.

Articles V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera lors de la soirée cocktail le lundi 5 décembre 2016 sous contrôle d'huissier.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet)

Article VI :

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Championnat de France de pâté Croûte des écoles » By Maisons et Hôtels Sibuet.

Article VII

La participation au concours « Championnat de France de pâté Croûte des écoles » By Maisons et Hôtels Sibuet implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII

Le présent règlement a été déposé à la Etude Robin Dalmais - Championnat de France de Pâté-Croûte des écoles - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite sur papier libre à l'adresse indiqué ci-contre : CDMPC- Confrérie du Pâté-Croûte – 53 rue de Saint Cyr 69009 LYON.

Ou sur le site www.experiencesibuet.com/championnat

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur base du tarif en vigueur.

Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB ou RIP.