

Concours culinaire national
« Produits de la mer durables »
Première édition – 2011/2012
Sous le parrainage d'Olivier Roellinger

Règlement du concours

ARTICLE 1 : FONDATEURS et ORGANISATEURS

L'association **SeaWeb**, dont le siège se situe au 51 rue Le Peletier – 75009 Paris, et l'**Ecole Grégoire Ferrandi**, dont le siège se situe au 28, rue de l'Abbé Grégoire - 75006 Paris, organisent un concours en partenariat avec le Lycée hôtelier de Dinard, l'association Relais & Châteaux et Prorestel.

SeaWeb, au travers de son programme Alliance Produits de la mer, travaille avec l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture (pêcheurs, aquaculteurs, mareyeurs, transformateurs, distributeurs, chefs, poissonniers...) pour développer un marché durable des produits aquatiques (pêche et aquaculture).

Ce concours a pour objet la réalisation de recettes à base d'espèces aquatiques durables par des élèves et apprentis des établissements d'enseignements des métiers de la restauration, ainsi que par de jeunes professionnels (moins de trente ans).

Le présent règlement définit les conditions dans lesquelles SeaWeb et l'Ecole Grégoire Ferrandi organisent ce concours. Il précise notamment les obligations et les droits respectifs des participants et des partenaires.

ARTICLE 2 : A QUI S'ADRESSE CE CONCOURS

Ce concours s'adresse à des établissements d'enseignement désireux d'organiser un projet de classe pour des élèves ou apprentis de la filière des métiers de la restauration.

Concernant les personnes mineures, le jeu se fait sous la responsabilité et avec l'autorisation du représentant légal pouvant justifier de l'autorité parentale.

Ce concours s'adresse également aux professionnels de la restauration de moins de trente ans.

Ce concours propose trois catégories d'inscription :

- 1) Niveaux 4 et 5 (Cap, Bac professionnel, BTn)
- 2) Niveaux 1, 2 et 3 (BTS, école supérieure)
- 3) Professionnels de moins de trente ans à la date de clôture des inscriptions.

Pour les établissements d'enseignement, deux inscriptions maximum par catégorie sont autorisées.

ARTICLE 3 : PHILOSOPHIE ET THEME

Poissons, mollusques et crustacés ont la faveur des consommateurs. Au cours des deux dernières décennies, leurs qualités nutritionnelles ont été abondamment et efficacement mises en avant et la consommation croît régulièrement.

Cependant, ces ressources halieutiques ne sont pas illimitées. Nous connaissons aujourd'hui leur grande fragilité face aux modifications de l'environnement et à la pression de la pêche. Aujourd'hui, les trois quarts des populations de poissons de la planète sont soit surexploitées, soit exploitées au niveau maximum. En Atlantique Nord-Est, près de 80 % des stocks sont surexploités et plus de 15 % sont épuisés.

L'aquaculture, qui représente une part croissante des approvisionnements mondiaux en produits aquatiques, semble offrir une solution. Pourtant, l'examen attentif de ces modes de production plus ou moins assistés met également en lumière les effets néfastes sur l'environnement de certains d'entre eux.

Dans ce contexte, l'ensemble des professionnels des filières pêche et aquaculture ont un rôle à jouer pour aller vers un marché durable des produits aquatiques. Plus particulièrement, les chefs ont un rôle clef à la fois en tant qu'acheteurs responsables, par le choix des espèces qu'ils proposent à leurs clients, et en termes d'information et d'explication de leurs choix auprès de leurs clients. En optant en faveur de produits aquatiques durables, les chefs peuvent jouer un rôle actif dans la préservation des ressources halieutiques et dans la valorisation d'espèces parfois moins connues, durables et qui restent à découvrir par les consommateurs. Aussi est-il important que les professionnels et futurs professionnels de la restauration prennent en considération ces enjeux pour la préservation des ressources.

ARTICLE 4 : LES OBJECTIFS DE CE CONCOURS

Ce concours a pour objectifs de :

- sensibiliser et informer les professionnels et les élèves, futurs professionnels, sur les enjeux auxquels doivent faire face les ressources aquatiques.
- faire prendre conscience aux professionnels et aux futurs professionnels du rôle clef qu'ils peuvent jouer en tant que restaurateurs dans la préservation des ressources;
- motiver les professionnels et futurs professionnels à cuisiner des espèces durables, dont certaines sont parfois méconnues et méritent d'être valorisées.

ARTICLE 5 : CORRESPONDANCE

Par souci de respect de l'environnement, toute correspondance entre les organisateurs et les candidats se fera par courrier électronique (email).

ARTICLE 6 : CALENDRIER DE MISE EN PLACE DU CONCOURS

4 octobre 2011	Lancement du concours et ouverture des inscriptions. Formulaire d'inscription et dossier technique à demander par email à l'adresse concours@seaweb.org
20/11/2011 (minuit)	Date limite du dépôt des dossiers de candidature comportant les fiches techniques.
Du 29/11 au 2/12/11	Jury de sélection des dossiers
Du 5/12 au 9/12/11	Les candidats sélectionnés sont informés par courrier électronique (email).
16/01/2012	Epreuves pour les catégories Niveaux 4 et 5 et Niveaux 1, 2 et 3
18/01/2012	Epreuves pour la catégorie Professionnels de moins de trente ans.
27/02/2012	Palmarès et remise des prix.

ARTICLE 7 : MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DE PARTICIPATION

Pour participer, les candidats doivent demander la fiche d'inscription et le dossier technique par email à l'adresse concours@seaweb.org

La fiche de candidature et le dossier technique devront être renvoyés au plus tard le 20 novembre 2011 avant minuit, à cette même adresse (concours@seaweb.org).

Une photocopie de la pièce d'identité devra être fournie pour les candidats professionnels (pour justifier de l'âge du candidat).

Un certificat de scolarité est demandé pour les candidats élèves en lycées hôteliers.

1) Pour les élèves : Une fois le projet défini et abouti, l'établissement sélectionne le ou les candidats qui représenteront leur classe lors de l'épreuve. L'établissement adresse son ou ses dossiers techniques de candidature pour concourir en y présentant les recettes du ou des candidats.

2) Pour les professionnels : chaque candidat envoie son dossier.

Les candidats devront proposer deux recettes à réaliser dans un temps imparti de 3 heures (voir article 10).

Chaque recette sera transcrite sur une fiche technique jointe au dossier de candidature (fiche comprenant la liste des ingrédients et la progression de la recette).

La durabilité des produits aquatiques doit être au cœur de l'élaboration des recettes.

Les critères suivants seront à prendre en considération :

- nom précis de l'espèce
- origine
- traçabilité
- taille
- technique de production (technique de pêche ou d'élevage).

Le dossier de candidature doit impérativement comporter :

- une fiche d'inscription
- une fiche technique présentant la recette gastronomique avec photo
- une fiche technique présentant la recette « maison » avec photo
- une fiche « argumentaire » expliquant le choix des espèces aquatiques

Tout dossier incomplet ne sera pas retenu.

Un jury sélectionnera les meilleurs projets par catégorie (minimum 4 par catégorie).

Le jury sera composé d'un professeur de cuisine, d'un chef, d'un représentant de la filière pêche ou aquaculture et d'un membre du comité fondateur (SeaWeb et/ou Ferrandi).

Les frais de transport et d'hébergement pour participer à l'épreuve pratique et à la remise des prix au salon Prorestel seront pris en charge par les organisateurs (sur base de tarifs économiques).

ARTICLE 8 : CRITERES DE SELECTION DU DOSSIER TECHNIQUE

Les critères de sélection des dossiers de candidatures seront les suivants (sur 140 points au total):

- Durabilité de l'espèce choisie (voir article 7)
- Respect de la demande au niveau de l'élaboration technique des deux recettes (gastronomique pour l'une, simple et rapide pour l'autre)
- Qualité du visuel de la mise en assiette des recettes
- Originalité du nom donné aux recettes.

ARTICLE 9 : SELECTION POUR L'EPREUVE FINALE

Les meilleurs dossiers des trois catégories (4 minimum par catégorie) seront retenus pour l'épreuve pratique finale :

- l'épreuve pour les deux catégories élèves aura lieu à l'Ecole Grégoire Ferrandi (Paris), lundi 16 janvier 2012.
- l'épreuve pour la catégorie professionnelle aura lieu au lycée hôtelier de Dinard, mercredi 18 janvier 2012.

Les 4 premiers de chaque catégorie se retrouveront pour le palmarès au salon Prorestel, qui se déroulera à Saint-Malo, les 26, 27 et 28 février 2012 – au cours duquel ils réaliseront en démonstration la recette de leur plat « maison ».

ARTICLE 10 : REALISATIONS DEMANDEES LORS DE L'EPREUVE PRATIQUE

Lors de l'épreuve, 3 heures seront accordées aux candidats en cuisine.

Les candidats devront réaliser leurs deux recettes, qui devront impérativement correspondre aux deux fiches techniques du dossier de candidature.

- une première recette type gastronomique libre, à base d'un poisson, accompagné d'un mollusque ou d'un crustacé et de deux garnitures – en 2h30.

- une seconde recette « maison » simple et rapide pouvant être facilement réalisée par le grand public : travail de la même espèce de poisson proposée dans la recette gastronomique, déclinée de façon à pouvoir être cuisinée chez soi, accompagnée d'une garniture et d'une sauce en 30 minutes, sans mise en place préalable.

Chaque recette devra être préparée pour 4 personnes.

Les deux recettes seront présentées sur des assiettes rondes de 32 cm.

Quatre assiettes devront être réalisées pour chacune des deux recettes (3 pour le jury 'dégustation' et 1 pour les photos de presse et d'exposition).

Un jury en cuisine évaluera la prestation des candidats pendant la réalisation de leurs recettes.

Les assiettes seront amenées de façon anonyme aux autres membres du jury qui procéderont à leur notation. Puis chaque candidat viendra argumenter le choix de l'espèce utilisée. Cet argumentaire fera l'objet d'une nouvelle notation.

La note finale comblera les trois notations (cuisine, présentation/dégustation et argumentaire oral).

Chaque candidat sera jugé à la fois sur la durabilité des produits aquatiques utilisés (argumentation orale), sur la technique (production en cuisine), et sur la dégustation et la présentation.

ARTICLE 11 : LE JURY

Président du concours : Olivier Roellinger

Le jury sera composé comme suit:

Pour les catégories Niveaux 4 et 5 et Niveaux 1, 2 et 3 :

- 1) Un jury pour la production culinaire
- 2) Un jury 'dégustation et argumentation' pour la catégorie Niveaux 4 et 5
- 3) Un jury 'dégustation et argumentation' pour la catégorie Niveaux 1, 2 et 3

Pour la catégorie Professionnels de moins de trente ans :

- 1) Un jury pour la production culinaire
- 2) Un jury 'dégustation et argumentation'.

En cas d'égalité, la voix du Président est prépondérante.

Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise.

Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement.

Le jury sera composé de chefs de cuisine, de journalistes de la presse professionnelle, d'enseignants de formation hôtelière, de professionnels des filières pêche et aquaculture, des membres du comité fondateur.

ARTICLE 12 : DEROULEMENT ET CRITERES D'EVALUATION LORS DE L'EPREUVE

Le jour de l'épreuve, les candidats auront à réaliser les recettes conformes aux fiches techniques pour lesquels ils auront été sélectionnés.

Chaque candidat doit apporter son petit matériel.

Les produits aquatiques (produits de pêche ou d'aquaculture) sont à apporter par le candidat.

Les garnitures seront à commander via le bon de commande prévu à cet effet (voir panier proposé dans le dossier de candidature). Chaque candidat est libre d'apporter trois éléments de son choix en complément du panier proposé.

Les candidats travailleront seuls.

Les candidats arriveront en tenue professionnelle « sans signe distinctif » le matin de l'épreuve (vestiaire à disposition).

Durant l'épreuve, il sera interdit aux candidats de sortir de la cuisine (stand et arrière), d'avoir des contacts avec l'extérieur (ex. pas de téléphone portable), ni de sortir ou faire entrer matériel et denrées alimentaires.

Les candidats seront convoqués à 7 heures et rentreront en cuisine à compter de 8h00, de 10 minutes en 10 minutes.

Ils seront évalués sur 3 domaines :

- la production culinaire ;
 - la présentation et la dégustation ;
 - l'argumentaire oral.
- Envoi du premier plat (gastronomique): 2h30 après l'entrée en cuisine.
- Envoi du deuxième plat (grand public): 30 minutes après l'envoi du premier plat.
- Argumentaire oral (5 minutes de présentation et 5 minutes de questions/réponses): 20 minutes après l'envoi du second plat.

Critères d'évaluation technique – jury de production culinaire

Organisation du plan de travail et respect des normes d'hygiène	De 0 à 5 points
Utilisation et respect des matières premières	De 0 à 5 points
Qualité de la progression et rapidité d'exécution	De 0 à 10 points
Qualité des techniques mises en œuvre	De 0 à 10 points
Respect des horaires d'envoi	Pénalité de 0 à – 5 points
Total	.. /30

Critères d'évaluation 'présentation et dégustation' – jury dégustation

Originalité des recettes	De 0 à 5 points
Qualité de la présentation : netteté et harmonie	De 0 à 10 points
Respect fiche technique	De 0 à 5 points
Respect des cuissons et température	De 0 à 20 points
Qualité gustative : assaisonnement et mise en valeur des produits	De 0 à 30 points
Total	.. /70

Critères d'évaluation de l'argumentation orale – jury dégustation

Présentation de l'espèce	De 0 à 10 points
Explication des critères de durabilité	De 0 à 10 points
Valorisation du produit en restauration	De 0 à 10 points
Qualité de la présentation orale	De 0 à 10 points
Total	.. /40

ARTICLE 13 : PALMARES ET REMISE DES PRIX

Le palmarès sera annoncé aux 4 premiers de chaque catégorie, lors du salon Prorestel, à Saint-Malo, les 26, 27, 28 février 2012, sous la présidence de Olivier Roellinger.

Lors de ce salon, et dans l'esprit du concours et pour promouvoir les poissons durables, les 12 finalistes s'engagent à réaliser une démonstration de leur recette « maison ». Les produits et équipements seront fournis par les organisateurs.

ARTICLE 14 : LES PRIX

Les prix permettront aux gagnants de rencontrer des représentants du secteur de la pêche/ou aquaculture ainsi que des Chefs renommés, engagés pour une filière des produits aquatiques durables.

1^{er} prix toutes catégories

Une semaine de découverte professionnelle chez un chef Relais & Châteaux à l'étranger (Europe) et un stage chez un professionnel de la filière pêche ou aquaculture à l'étranger (Europe).

Valeur minimale : 1000 €

2^{ème} prix toutes catégories

Une semaine de découverte professionnelle chez un chef Relais & Châteaux et un stage chez un professionnel de la filière pêche ou aquaculture en France.

Valeur minimale : 800 €

3^{ème} prix toutes catégories

Une bourse pour une formation professionnelle sur le développement durable et un dîner pour deux personnes chez un chef Relais & Châteaux.

Valeur minimale : 600 €

4^{ème} prix toutes catégories

Un dîner et une nuit pour deux personnes dans un établissement Relais & Châteaux.

Valeur minimale : 300 €

ARTICLE 15 : CESSION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ MATÉRIELLE ET INTELLECTUELLE

Les gagnants cèdent, à titre gratuit, à SeaWeb et à Ferrandi, les droits d'exploitation sur l'ensemble des étapes du concours, c'est-à-dire le droit de reproduction, de représentation et d'adaptation de leurs recettes. De même, les participants au concours autorisent par avance les organisateurs à publier leurs noms, coordonnées et photographies dans le cadre dudit concours ainsi que dans toute la communication interne ou externe de SeaWeb et Ferrandi. En conséquence, SeaWeb et Ferrandi pourront librement reproduire, représenter et adapter la création des lauréats, en nombre, en tous formats, sur tous supports, etc. ... et ce par tous moyens et pour tous pays pour une durée maximum de deux ans.

ARTICLE 16 : RESPONSABILITES

Les organisateurs déclinent toute responsabilité si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de leur volonté le concours devait être annulé, prolongé, écourté, modifié partiellement ou en totalité ou reporté. Des modifications de ce règlement peuvent éventuellement être publiés pendant le concours. Ils seront considérés comme annexes au présent règlement. Tout changement fera alors l'objet d'informations préalables par tout moyen approprié.

SeaWeb et Ferrandi déclinent toute responsabilité pour tous les incidents et/ou accidents qui pourraient survenir pendant la réalisation du projet pour chacun des participants ainsi que

pendant la durée de jouissance du prix/lot attribué et/ou du fait de son utilisation par les gagnants.

Les prix/lots ne pourront en aucun cas être échangés, à la demande des gagnants, contre tout autre prix/lot. SeaWeb et Ferrandi se réservent le droit de remplacer un prix/lot par un prix/lot de même valeur et de caractéristiques proches, si les circonstances l'exigent. Les prix/lots offerts ne pourront être cédés à un tiers.

ARTICLE 17 : DEMANDE DE REGLEMENT

Le présent règlement est déposé via www.reglement.net à la SCP Level - Bornecque Winandy - Bru Nifosi, huissiers de justice associés - 15, Passage du Marquis de la Londe - 78000 Versailles.

Il pourra être communiqué gratuitement à toute personne qui en fait la demande par courrier (timbre remboursé sur demande (au tarif lettre lent en vigueur), ou par email auprès de SeaWeb - 51 rue Le Peletier – 75009 Paris – concours@seaweb.org

ARTICLE 18 : ACCEPTATION DU PRESENT REGLEMENT

L'inscription et la participation à ce concours impliquent l'acceptation sans réserve du présent règlement et la renonciation à tout recours de quelque nature que ce soit à l'encontre du comité organisateur et de ses partenaires. Le comité organisateur se réserve le droit de modifier, écourter, proroger ou annuler le présent concours ou de modifier la date de la finale, pour quelque cause que ce soit et sans que leur responsabilité puisse être engagée de ce fait.

Il ne sera répondu à aucune demande téléphonique ou écrite relative aux modalités du concours autres que celles stipulées dans son règlement, à l'interprétation de ce dit règlement ou à la désignation des gagnants.

Les organisateurs se réservent le droit de poursuivre par tous moyens, toutes tentatives de détournement du présent règlement et notamment en cas de divulgation d'informations confidentielles.

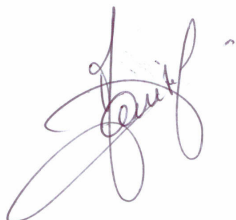
ARTICLE 19 : LITIGE

En cas de litige, le jury est souverain et sa décision est sans appel.

ARTICLE 20 : loi applicable

Le présent règlement est soumis à la loi française.

Fait à Paris, le 30 septembre 2011



Pour l'Ecole Grégoire FERRANDI
Michel Mouisel
Responsable du Développement International



Pour SeaWeb
Elisabeth Vallet
Directrice Europe

Pour tout complément d'information : concours@seaweb.org