



LE TROPHEE DES LEOPARDS

REGLEMENT

« Dans l'objectif de valoriser le travail autour des produits d'Excellence Normands, Marie Sauce Conseil organise la 1^{ère} édition du concours « LE TROPHEE DES LEOPARDS », ouvert aux professionnels et aux amateurs en partenariat avec la Région Normandie.

ARTICLE 1 : ORGANISATION

MARIE SAUCE CONSEIL, immatriculée au RCS de BOBIGNY sous le numéro SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z sise au 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet (ci-après la « L'Organisme Organisateur ») organise un concours, sans obligation d'achat, intitulé « Les Trophées des Léopards» (ci-après le « Concours »), qui se tiendra le 14 Avril 2021 à GRANVILLE.

La Finale Nationale du Trophée des Léopards sera organisée tous les ans.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

• 2.1 Conditions d'Inscription

- Chaque candidat devra être majeur et personnellement assuré en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Les collaborateurs de la Société Organisatrice et les membres du jury ne peuvent présenter leur candidature. Le Concours présente 2 catégories de compétiteurs :
 - Catégorie Professionnels (cuisiniers)
 - Catégorie Amateurs

- **2.2 Données des Participants** En application de la loi «informatique et libertés» du 6 janvier 1978 modifiée, les participants disposent d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données les concernant auprès de l'organisme organisateur pendant la durée du trophée. (l'annexe 3 précise l'usage fait des données personnelles)



• **2.3 Dossier d'inscription** Les éléments du dossier d'inscription sont :

Catégorie « Professionnels »

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Recette et justificatif (pour chaque recette)
- Bon d'économat (pour chaque recette)
- Fiche technique de progression (pour chaque recette)
- Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur pour chaque recette

Catégorie « Amateurs »

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Recette et justificatif (pour chaque recette)
- Bon d'économat (pour chaque recette)
- Fiche technique de progression (pour chaque recette)
- Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur pour chaque recette

ARTICLE 3 : SÉLECTION DES CANDIDATS

Le comité d'organisation du Concours se réunira afin de sélectionner un thème pour le concours. Le comité se compose de Bernard LEPRINCE – Un des Meilleurs Ouvriers de France – Président du Jury, l'organisme Organisateur et Marie SAUCE BOURREAU. Pour la 1^{ère} édition du trophée sera « **La Pomme dans tous ses états** ».

La fiche d'inscription doit être adressée avant le **31 décembre 2020** par courrier ou par mail à **sauce.marie@gmail.com**. Le dossier complet quand à lui, doit être complété et envoyé par courrier **avant le 31 Janvier 2021**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE-BOURREAU**



13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet. Tout dossier incomplet, illisible, non conforme au règlement, envoyé tardivement ou contenant des informations fausses sera automatiquement rejeté sans analyse.

La sélection des candidats se fera sur le dossier technique se composant :

- Du dossier d'inscription
- Justification des recettes
- Originalité des recettes
- Faisabilité des recettes

Le comité d'organisation sélectionnera de façon impartiale les 6 finalistes et 2 suppléants pour chaque catégorie sur l'appréciation du dossier technique. Le Comité d'Organisation informera par mail les candidats avant le 15 Février 2021. Les Candidats devront confirmer leur présence à la finale avant le 28 Février 2021.

Les 6 candidats de chaque catégorie ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale, les 2 suivants seront suppléants en cas de désistement d'empêchement ou en l'absence de retour d'un des finalistes sélectionnés.

ARTICLE 4 : DÉROULÉ DE LA FINALE

4.1 Épreuve Chaque finaliste dispose de 3h pour réaliser :

- **1er plat :**

Le candidat doit préparer pour 6 personnes un plat cuisiné à base de « BULOTS DE GRANVILLE » pommes obligatoires, légumes ou céréales du panier
Plats servis chaud

- **2ème plat :**

Le candidat devra préparer à l'assiette pour 6 personnes de la Roussette servie sans l'arrête, avec une sauce à base de cidre ou de pommeau.

** 1er garniture à base de fromage NORMAND, pomme et végétal

** 2ème garniture à base de choux et de carottes des sables

- **Dessert :**

Un dessert à l'assiette pour 6 personnes : Interprétation personnelle de la TEURGOULE, bouchée à la pomme.

Tout doit être réalisé sur place. Les ingrédients du panier ainsi que les assiettes de présentation seront fournis par l'organisme organisateur.

Chaque candidat devra remettre son poste de travail dans l'état d'origine avant la fin de l'épreuve



- **4.2 Thème** Le thème 2021 du Concours est : **La Pomme dans tous ses états**

Attribution des postes et ordre de passage Pour chaque candidat de chaque catégorie, l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort. A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats est déterminé par tirage au sort.

- **4.4 Matières premières** Les produits nécessaires à la réalisation des plats et du dessert seront fournis par l'organisme organisateur, non préparés. Toutes préparations préliminaires seront retirées par le jury avant le début de l'épreuve.
- **4.5 Matériel autorisé** Les candidats sont autorisés à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite d'un volume d' 1m^3 , l'excédent sera refusé par le comité d'organisation.

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

5.1 Jury Le jury est constitué par catégorie de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 4 jurés « technique »
- 17 jurés « dégustation »

Tous les membres sont des professionnels reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, Journalistes spécialisés, Présidents d'Associations Gastronomiques.

Les décisions du jury sont sans appel. Le Président du jury a les pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

5.2 Barème de notation

Chaque candidat pour chacune des catégories sera jugé sur les critères suivants :

1. TECHNIQUE

- | | |
|---|--------|
| - Technicité du travail / organisation | 30 pts |
| - Respect du thème imposé | 30 pts |
| - Valorisation des denrées, gestion des déchets | 15 pts |
| - Respect de la fiche technique | 15 pts |



- | | |
|---|----------------|
| - Aptitude de transmission et tenue du candidat | 10 pts |
| - Remise en état du poste de travail, hygiène | 10 pts |
| TOTAL | 110 pts |

2. DÉGUSTATION

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| - Présentation et température | 20 pts |
| - Respect du thème | 20 pts |
| - Originalité des recettes | 10 pts |
| - Goût (harmonie des ingrédients) | 20 pts |
| - Texture | 10 pts |
| TOTAL | 80 pts |

5.3 Pénalités de retard

Chaque candidat recevra une pénalité d'1 point par juré et par minute de retard à l'envoi.

ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix du président du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu *le MERCREDI 14 AVRIL 2021 à 19H00 à Granville* en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

Chaque candidat devra être en tenue professionnelle complète sans aucun signe distinctif. La veste pour la cérémonie sera remise par l'organisme Organisateur.

Prix attribués

Premier :

- 1 Trophée « Le Trophée des Léopards »
- 1 diplôme
- 1 chèque de 1500 €
- 1 journée de formation avec Bernard Leprince – MOF
- Cadeaux des différents partenaires

Second :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 500€
- Cadeaux des différents partenaires



Troisième :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

ARTICLE 7 : RESPONSABILITÉS

L'organisme organisateur du concours n'est pas responsable des incidents, accidents ou malversations qui pourraient être commis directement ou indirectement par les candidats.

L'organisme organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements des candidats liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 8 : DIVERS

- **8.1 Prise en charge des candidats** L'organisme organisateur prendra en charge les frais d'hébergement des candidats si besoin sous réserve d'une validation préalable. Les accompagnants ne seront pas pris en charge.
- **8.2 Droit à l'image** Chaque finaliste autorise gracieusement L'organisme organisateur et la Région Normandie à capter (enregistrement vidéo) et photographier lors de la réalisation des épreuves lors de la finale, lors de la remise des prix et le cas échéant de séances photographiques, l'image et la voix des finalistes et suppléants et utiliser l'image, la voix et les nom et prénom des finalistes et suppléants. Les supports pourront être diffusés sur l'ensemble des supports de L'organisme organisateur et de la Région Normandie. Les finalistes et suppléants autorisent gracieusement L'organisme organisateur à exploiter les recettes. De plus chaque candidat devra aviser l'organisme organisateur de toute exploitation médiatique ou publicitaire qui serait effectuée par lui, par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'organisme organisateur, dont il aurait connaissance, pour autorisation éventuelle.
- **8.3 Accès au règlement** Le règlement sera adressé au candidat par mail ou voix postale sur simple demande auprès L'organisme organisateur.



BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner au plus tard le 31 décembre 2020

par mail à sauce.marie@gmail.com

***Catégorie : _____ Professionnel Amateur
(Rayer la mention inutile)***

Nom : _____

Prénom : _____

Date de Naissance : _____

Adresse personnelle : _____

Tél : _____

E-mail : _____

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :

Nom et téléphone du chef de cuisine : (pour les professionnels)

Je soussigné....., certifie sur l'honneur l'exactitude des renseignements ci-dessus et accepte les conditions du règlement du Trophée des Léopards

Fait à : _____ **Le :** _____

Signature : _____



RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie : *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT : _____

Nom du 1^{er} plat : _____

Justification de la Recette :

Recette 1 :



RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie : *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

Nom du 2ème plat :

Justification de la Recette :

Recette 2 :



RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie : *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT : _____

Nom du dessert : _____

Justification de la Recette :

Recette 3 :



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

1^{er} plat :



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

2^{ème} plat :



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Catégorie : _____ ***Professionnel*** ***Amateur***
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

Dessert :



Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

1^{er} Plat:



BON d'ECONOMAT

Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

2^{ème} Plat:



BON d'ECONOMAT

Catégorie : _____ *Professionnel* *Amateur*
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

Dessert :
