

Règlement du concours
«Les écaillers helvétiques Championnat Suisse 2011»

Généralités:

Objet du concours:	mettre en concurrence des écaillers et écaillères helvétiques pour une épreuve de présentation d'un plateau de fruits de mer.
Lieu du concours:	Payerne (canton de Vaud) comptoir Broyard.
Date et heures :	dimanche 13 novembre 2011, de 14. à 17h.
Comité d'organisation:	Les écaillers helvétiques , et Marcel Lesoille, organisateur technique
Nombre de candidats:	10 candidats (au maximum)
Partenaire:	Gastromer SA 1228 Plan-les-Ouates

★★★★★★

ARTICLE 1 – Composition du bureau du comité d'organisation:

- ★ **Jack Kohler**, Restaurant «Les Trois Suisses» à Salavaux, président des cafetiers GastroAvenches
- ★ **Michel Jaunin**, L'Iceberg Citronné 1589 Chabrey
- ★ **Moritz Zurcher**, Restaurant Des Bains à Avenches restaurateur cuisinier
- ★ **Philippe Sifert**, Restaurant Lacotel Avenches restaurateur cuisinier
- ★ **René Fluri** aide générale au comité
- ★ **Marcel Lesoille**, Champion et Recordman du Monde d'ouverture d'huîtres creuses en 1 heure, membre cuisinier de l'association européenne Euro-Toques (Délégué du département du Rhône),
- ★ **Martine Bertocchi**, administration et secrétariat

ARTICLE 2 – Choix des candidatures :

Le concours est réservé uniquement aux écaillers professionnels, femme ou homme, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant, ou autre profession.

Un seul candidat par établissement sera retenu.

Le Comité d'Organisation sélectionnera 10 candidats parmi les inscriptions reçus.

ARTICLE 3 – Modalités d'inscription:

A – Inscription:

Les candidats devront remplir un bulletin d'inscription et y joindre obligatoirement une photo. Les bulletins d'inscription sont à adresser à:

«Les écaillers helvétiques Championnat Suisse 2011»

Case 8

1585 Salavaux CH

mail@les-trois-suisse.ch

B – Date limite d’inscription:

La date limite d’inscription est fixée au **vendredi 16 septembre 2011**, le cachet de la poste faisant foi.

C – Confirmation d’inscription:

Les candidats sélectionnés recevront une confirmation d’inscription par courrier (LR/AR) **avant le vendredi 30 septembre 2011**, envoyée par l’organisateur.

ARTICLE 4 – Candidatures non retenues:

Le comité renverra le dossier complet par courrier simple, avec le chèque de caution.

ARTICLE 5 – Désistement d’un candidat:

En cas de désistement d’un ou de plusieurs concurrents le comité d’organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçants figurant parmi les candidats non retenus dans un premier temps.

ARTICLE 6 – Constitution des membres du jury:

Les membres du jury seront sélectionnés par le comité d’organisation. Après désignation des membres du jury, aucune contestation ne sera admise sur les choix effectués.

A – Membres du jury:

5 seront désignés, répartis comme suit:

- 1 président:

- autres membres du jury professionnel

-**Marcel Lesoille** champion du monde des écaillers

-

-.....

-.....

-.....

-.....

B – discrétion: les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l’épreuve. Pour le bon déroulement de l’épreuve, seul le Président du jury sera en relation avec l’huissier et l’animateur.

C – Présence et prise en charge des membres du jury: ils devront impérativement être présents le dimanche 22 novembre à partir de 14h. Le repas du soir sera pris en charge par le comité d’organisation ainsi que leurs frais de déplacements (fournir des justificatifs).

ARTICLE 7 – CONCOURS – généralités

A – Arrivée du candidat:

Le candidat devra se présenter à **13h. précises le dimanche 13 novembre 2011** sur le site du concours avec sa confirmation d'inscription, une pièce d'identité et un certificat de travail justifiant de l'établissement qu'il représente.

B – Temps imparti pour la réalisation du plateau:

1 h 30; entre **14 h et 17 h.**

C – Tenue vestimentaire du candidat:

Le candidat portera la tenue officielle de l'établissement représenté (vareuse, tablier); l'ensemble doit être repassé.

Pantalon: le pantalon de type «jean» est autorisé.

Chaussures: chaussures de sécurité ou sabots; pas de tennis.

D – Matériel:

Le candidat devra apporter le matériel nécessaire à la réalisation du plateau de fruits de mer: couteaux, autres ustensiles et éléments décoratifs. Les plateaux seront fournis par l'organisation.

E – Produits autres que ceux fournis par l'organisation pour la réalisation du plateau (voir plus bas la liste):

Le comité autorise l'adjonction d'éléments décoratifs alimentaires ou non alimentaires respectant les règles d'hygiène en vigueur. Si le candidat veut utiliser des coquilles Saint-Jacques vides, il devra les apporter).

F – discrétion:

Le candidat ne devra pas être en contact avec les membres du jury, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve.

G – Responsabilité:

En cas de blessure, l'organisateur ne sera pas responsable. Le candidat sera donc sous son assurance responsabilité civile, ou celle de son employeur (l'exclusion sera automatique en cas de blessure saignante).

H – Exclusion d'un candidat:

Le Président du jury et le comité d'organisation en présence de l'huissier se réuniraient pour décider de l'exclusion d'un candidat ou d'un membre du jury pour non-respect du règlement. Ceci sera consigné sur le procès-verbal.

L'exclusion sera automatique en cas de blessure saignante.

I – Contestation, litige, imprévu:

Si une contestation autre que culinaire a lieu pendant le déroulement de l'épreuve, le comité d'organisation appliquera ce règlement, sous contrôle de l'huissier. Si le litige porte sur un point non prévu dans le règlement, seul l'huissier, le Président du jury et le comité d'organisation seront compétents pour statuer.

J – Candidat vainqueur:

Le vainqueur ne pourra plus concourir à cette manifestation. En cas de renouvellement du concours, il serait nommé Président du jury et ferait partie des membres du Comité d'Organisation.

K – Repas pris en charge:

Le repas du soir sera pris en charge par le comité d'organisation.

ARTICLE 8 – CONCOURS – Produitset matériel mis à disposition

A – Plateaux:

Les plateaux en inox devront tous être obligatoirement utilisés (50, 40, 30 cm de diamètre). 3 trépieds seront aussi à disposition des candidats, dont un devra être nécessairement utilisé pour la présentation du plateau.

B – Table de travail:

Le candidat travaillera sur une table de 120 cm x 80 cm, nappée avec un plastique transparent par-dessus.

C – Produits fournis:

Produits mis à disposition pour l'épreuve, par candidat:

- 36 huîtres fines de claire N°3 Marennes Oléron
- 12 plates (Belon ou huîtres plates)
- 8 praires grosses
- 8 amandes grosses
- 12 moules Espagne grosses
- 4 clams moyens
- 4 palourdes
- 12 crevettes cuites 20/30
- 24 crevettes cuites 60/80
- 8 langoustines cuites 16/20
- 18 bulots cuits gros/triés
- 1 tourteau cuit 6/800 gr
- 1 homard cuit de 6/800 gr.
- 3 oursins
- 4 couteaux
- 150 gr. Crevettes grises cuites

- algues, glace écaille, citron

ARTICLE 9 – CONCOURS – Elaboration du plateau de fruits de mer

A – Hygiène:

Le candidat devra travailler dans le respect de l'hygiène et de la sécurité; le candidat sera aperçu de tous côtés par le public.

B – Pièces défectueuses:

Seules les pièces défectueuses seront remplacées. Le candidat devra faire constater par la personne responsable de la fourniture des produits périssables (qui sera présentée par l'organisation au début du concours) que la pièce était bien altérée avant d'avoir été travaillée par le candidat. Le remplacement sera alors effectué.

C – Remplacement de certains produits:

Les organisateurs du concours se réservent le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivage et la disponibilité du marché.
Cette modification serait alors notée sur le rapport du jury.

ARTICLE 10 – Critères de notation:

A – Généralité:

Les produits devront être travaillés de manière à être facilement dégustés.

B – Modèle de la fiche qui sera remplie par le jury:

Points donnés pour la présentation générale du plateau et l'aspect technique :

Objet	Points à attribuer	Points donnés
Tenue vestimentaire Préparation et maintien de la propreté du poste de travail	1 à 5	
Méthode organisation comportement	1 à 10	
Respect de l'hygiène Respect d'implantation entre le cru et le cuit	1 à 15	
Maîtrise Professionnelle Technique ouverture	1 à 35	
Esthétique Equilibre de la présentation Impression d'ensemble	1 à 30	
Adaptation à la dégustation	1 à 5	
TOTAL		

C – Désignation du vainqueur:

Le candidat ayant obtenu le plus grand nombre de points sera déclaré vainqueur du concours.

Les suivants seront classés en fonction des points obtenus.

D – Fin du concours – délibération du jury:

Le jury se réunira entre 16 h et 16 h 30 pour délibérer.

E – Fin du concours – présentation des plateaux:

Une fois toutes les réalisations terminées, elles seront mises à la disposition des officiels. Après que le jury soit passé pour le juger, le candidat devra mettre en place les ustensiles et les ingrédients pour la dégustation.

ARTICLE 11 – Résultats:

A – Remise et proclamation des résultats:

A 16h30, l'huissier fera 3 enveloppes cachetées: 1 pour le premier, 1 pour le deuxième, 1 pour le troisième et une autre enveloppe contenant les places des autres candidats, classés en partant du dernier au quatrième. Ce palmarès sera remis à l'animateur qui remettra les résultats au Président du jury pour la proclamation des résultats lors de la cérémonie de remise des prix.

B – Remise des récompenses:

Les candidats seront récompensés comme suit (trophée, prime, diplôme):

Classement	Trophée	Prime	Diplôme
premier	Trophée avec un liseré d'or	500 CHF + <i>une place au championnat de France</i>	1 diplôme
Deuxième	Trophée avec un liseré d'argent	300 CHF	1 diplôme
Troisième	Trophée avec un liseré de bronze	100 CHF	1 diplôme
Du quatrième au huitième		-----	1 diplôme