



REGLEMENT

Championnat du Monde de Pâté Croûte

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) Les organisateurs Audrey Merle, Christophe Marguin, Gilles Demange et Arnaud Bernollin dans le cadre de la Confrérie du Pâté Croûte 53 rue de Saint Cyr – 69009 LYON, lancent la huitième édition du championnat du monde de Pâté Croûte, l'Édition 2016. La Confrérie du Pâté Croûte, est une association loi 1901.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie, exerçant une activité depuis 5 ans minimum. Il n'est admis qu'un seul candidat par restaurant ou par établissement.

Sont exclus, les professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

c) Le concours

Le concours «Championnat du Monde de Pâté Croûte» se déroulera en **plusieurs phases** :

- **un appel à candidature mondial, du 1er février au 15 octobre 2016,**
- Les candidats envoient le dossier de candidature à Maître Dalmais par courrier ou par mail
- **une épreuve de sélection « Asie »** organisée au Japon en Mai 2016. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **une épreuve de sélection « Amérique »** organisée à New York en Octobre 2016. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.
- **une première sélection sur dossier de 20 candidatures** sera faite le 20 octobre par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 20 candidats qui participeront à la deuxième sélection.
- **une deuxième sélection sur les 20 candidats retenus aura lieu sur dégustation aux Halles de Lyon,** Les 20 candidats sélectionnés adresseront par colis spéciaux deux tranches de Pâté croûte au jury qui les dégustera en public aux Halles de Lyon **le 3 novembre 2016 pour désigner les 10 finalistes.**
- **une finale le 5 décembre 2016** avec les 12 candidats retenus (10 candidats sélectionnés lors des épreuves de présélection, le finaliste de la sélection « Asie » et le finaliste de la sélection « Amérique »). 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 du monde de pâté Croûte est composé de 14 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. Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux où se déroulent les épreuves.

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

14 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 de viande – 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 10 candidats qui participeront à la finale du Championnat du monde de pâté Croûte le 5 décembre 2016.

a) Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du 1er Juillet 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 de restauration, aux syndicats professionnels de la Boulangerie, des Charcutiers-Traiteurs ainsi que via le site Internet www.championnatdumondepatecroute.com,

b) Inscription à l'étape de présélection :

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

Le bulletin d'inscription est disponible à partir du 1er février 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 LA MAISON 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 Monde Pâté Croûte
41 r Paul Chenavard
69001 LYON

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

e) Sélection des 12 finalistes

Après réception des dossiers, la commission composée de membres du jury, étudiera chaque recette et photo à l'aveugle et sélectionnera **20 candidats** qui concourront pour l'épreuve de sélection qui se déroulera aux Halles de Lyon le 3 novembre, laquelle désignera les 10 finalistes qui s'affronteront **le 5 décembre 2016**.

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

Candidats étrangers

Les candidats vainqueurs des sélections « Asie » et « Amérique » seront sélectionnés d'office pour participer à la finale.

Pour ne pas pénaliser des concurrents étrangers n'ayant pas concouru aux épreuves de sélection « Asie » et « Amérique » et qui ne pourraient assurer l'envoi des tranches de pâté croûte en France pour l'étape de sélection de demi-finalistes, le jury attribuera jusqu'à 2 wild card à des candidats étrangers pour la finale.

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

f) Communication des résultats de la sélection :

Les 12 candidats retenus à l'issue de la deuxième sélection, pour la participation à la finale du 5 décembre 2016 seront prévenus à l'issue de l'épreuve le 3 novembre 2016.

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

Article III : La finale du concours « Championnat du monde de pâté Croûte »

Les 12 candidats retenus lors de la deuxième sélection et des sélections « Asie » et « Amérique » participeront à la finale du concours « Championnat du monde de pâté Croûte » 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 de la Confrérie du Pâté Croûte, 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

Cinq prix seront décernés

- a) Le Lauréat recevra un ensemble de cadeaux d'une valeur de 4 000 € ainsi qu'un trophée
- b) Le 2ème gagnant recevra un ensemble de cadeaux d'une valeur de 2 500 € ainsi qu'un trophée
- c) Le 3ème gagnant recevra un ensemble de cadeaux d'une valeur de 1500 € ainsi qu'un trophée
- d) Le prix spécial de la confrérie du pâté croûte sera décerné par son jury.
- e) Le prix de la créativité

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 du monde de pâté Croûte».

Article VII

La participation au concours « Championnat du monde de pâté Croûte » implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII

Le présent règlement a été déposé à la Etude Robin Dalmais - Championnat Monde Pâté Croûte - 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 indiquée ci-contre : CDMPC- Confrérie du Pâté Croûte – 53 rue de Saint Cyr 69009 LYON.

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.