



REGLEMENT 2019 DU TROPHEE BABETTE

1^{er}, 2 et 3 Février 2019

Le Trophée Babette a pour but de valoriser et de promouvoir les techniques, les produits, les savoir-faire culinaires et la culture de nos territoires d'Outre-Mer en toutes ses diversités.

Il a pour objet de mettre en lumière les jeunes cuisiniers d'Outre-Mer et de la Francophonie et ceux qui se destinent aux métiers de la cuisine et de la restauration dans un esprit d'échange, de partage, de convivialité et de générosité.

Il tend à susciter des vocations chez les jeunes en leur inculquant des valeurs de respect, de discipline et de travail bien fait.

Il vise à assurer la promotion auprès de tous les publics des cultures d'Outre-mer et des valeurs d'hospitalité, de joie et de savoir-vivre ensemble.

La Gastronomie des Outre-mer : un patrimoine culturel touristique et un vecteur économique d'intérêt national.

ARTICLE 1 : ORGANISATION

APGAST : Association loi 1901 chargée de l'organisation logistique du concours et Babette de ROZIERES : Présidente d'Honneur, fondatrice du Salon de la Gastronomie des Outre-Mer et de la Francophonie

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

• 2.1 Conditions d'Inscription

Ce concours est réservé aux étudiants en écoles ou lycées hôteliers, sans condition d'âge ou d'expérience. Seule la motivation et l'envie de bien faire sont pris en compte.

Chaque candidat devra être personnellement assuré en responsabilité civile.

Le concours est ouvert à tous les jeunes qui manifestent un intérêt pour la cuisine des Outre-mer et de la francophonie sans condition d'âge ou d'expérience seuls la motivation et l'envie de bien faire sont pris en compte.

• 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'association organisatrice pendant la durée du trophée.

• 2.3 Dossier d'inscription

Les éléments du dossier d'inscription sont :

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Coordonnées complètes de l'école
- Certificat de scolarité de l'année en cours
- Nom, prénom et téléphone du directeur d'établissement et/ou maître d'apprentissage
- Lettre de motivation



La sélection se fait sur dossier par un comité composé de professionnels et de gastronomes avertis, présidé par Babette de Rozières.

La décision d'acceptation est notifiée au candidat, au directeur de l'établissement ou au maître d'apprentissage.

Le dossier complet doit être envoyé par courrier **avant le 31 décembre 2018**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet.**

Tout dossier incomplet sera rejeté.

ARTICLE 3 : DEROULE DE LA FINALE

• 3.1 Epreuve

- Le concours se déroule sur 3 jours

Chaque candidat dispose de 1h00 pour réaliser une recette autour d'un panier mystère (identique pour les 12 finalistes) fourni par l'organisation.

La recette proposée par le candidat devra être personnelle et élaborée en public à partir du panier surprise seul (e) ou avec l'aide de son maître d'apprentissage

Les assiettes de présentation sont fournies par l'association organisatrice.

Les organisateurs se réservent le droit de supprimer ou de remplacer certains produits selon l'arrivage et la disponibilité du marché.

Le concours débute le premier jour à 10h après tirage au sort par le président du jury de la composition des groupes et de l'ordre de passages.

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

• 3.2 JOUR 1

- 1^{er} groupe à 10 h
- 2^{ème} groupe à 11h 30
- 3^{ème} groupe à 13 h00
- 4^{ème} groupe à 14 h
- 5^{ème} groupe « 14h30
- 6^{ème} groupe 16h
- Résultat à 17 heures reste 6 candidats pour le JOUR 2

• 3.3 JOUR 2

- 1^{er} groupe à 10h
- 2^{ème} groupe à 11h30
- 3^{ème} groupe 13h
- Résultat à 15h30 reste 4 candidats pour le Jour 3

• 3.4 JOUR 3

- 1^{er} groupe à 11h
- 2^{ème} groupe à 12h30
- Annonce des Résultats à 17h00

- **3.5 Tenue Professionnelle et Matériel**

- La tenue complète sera fournie par l'organisation (veste tablier et toque : La taille étant communiquée sur le bulletin d'inscription) comme le matériel composant le poste de travail équipé. Chaussure de sécurité ou sabots non fournis, les tennis sont proscrits. Un plat argenté » carré ou rond pour présentation au jury et au public sera fourni par l'organisation les assiettes étant fournies par l'un de nos partenaires

ARTICLE 4 : JURY ET NOTATION

- **4.1 Jury**

Le jury est constitué de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 3 jurés « cuisine »
- 6 jurés « dégustation »
- 6 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 et la Fondatrice du concours ont tous pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

- **4.2 Barème de notation**

Chaque candidat sera jugé sur les critères suivants :

1. TECHNIQUE :

Hygiène	10 pts
Organisation	10 pts
Technicité du travail	20 pts
Respect de la Tradition	20 pts
Comportement candidat	10 pts
TOTAL	70 pts

2. DEGUSTATION

Respect de la tradition	15 pts
Goût (assaisonnement et harmonie)	20 pts
Présentation	20 pts
Mariage des ingrédients	10 pts
Température	10 pts
Originalité de la recette, créativité	10 pts
TOTAL	85 pts



ARTICLE 5 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix des présidents du jury qui tranchera. Le président du jury désigné sera à même de se prononcer sur les éventuelles contestations qui pourraient surgir dans le déroulement du concours sans aucun recours. Tout incident sera constaté sur le procès-verbal et signé par le Président qui pourra décider après consultation du jury de l'exclusion d'un candidat ou d'un accompagnateur en cas de trouble de désordre ou de tous autres incidents susceptibles de perturber le bon déroulement du concours

- **Prix attribués**

Les candidats se verront remettre, coupes, diplômes et cadeaux de nos différents partenaires en fonction de leur classement au concours

ARTICLE 6 : RESPONSABILITES

Le comité d'organisation du concours n'est en rien responsable des incidents, accidents ou malversations commis directement ou indirectement par les candidats, de quelque nature que ce soit, survenu en cours de trajet, lors de la présence sur l'événement, pendant le concours.

Le comité d'organisation décline toute responsabilité en cas de dommage ou d'accidents causés à des tiers ou à lui-même.

Le comité d'organisation décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours.

Le présent règlement sera déposé en l'étude de Maître MERCADAL huissier de JUSTICE

ARTICLE 7 : DROITS A L'IMAGE

- **7.1 Droit à l'image**

En participant au Trophée BABETTE chaque participant cède gracieusement à l'association organisatrice le droit d'utiliser son image, son nom et sa recette ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du trophée que ce soit par l'organisation, le jury ou les médias présents. De plus chaque candidat devra aviser l'association organisatrice dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée par l'association organisatrice pour autorisation éventuelle.



BULLETIN D'INSCRIPTION
A retourner au plus tard le 31 décembre 2018

Nom :

Prénom :

Date de Naissance :

Adresse personnelle :

.....

Tél :

E-mail :

ETABLISSEMENT SCOLAIRE

Coordonnées complètes de l'établissement :

.....

.....

Nom, téléphone et mail du directeur d'établissement :

.....

.....

Et/Ou

Nom, téléphone et mail du maître d'apprentissage :

.....

.....

Important : Joindre le Certificat de scolarité de l'année en cours et l'attestation d'assurance

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

Fait à :
Signature :

Le