

REGLEMENT DU CONCOURS TROPHEE BABETTE

2-3-4 février 2018

Organisateurs :

Babette de ROZIERES : Présidente d'honneur, fondatrice du Salon de la Gastronomie des Outre-mer.

APGAST : Association loi 1901 chargée de l'organisation logistique du concours.

Préambule :

Les valeurs du Trophée Babette :

Le Trophée Babette a pour but de valoriser et de Promouvoir les techniques, les produits, les savoir-faire culinaire 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

A l'initiative de Babette de Rozieres, il est organisé un concours de cuisine « Le Trophée Babette » à l'occasion du Salon annuel de la gastronomie des Outre-mer (SAGASDOM) qui désigne parmi les jeunes élèves des lycées ou écoles professionnelles des Outre-mer ou apprentis le meilleur jeune cuisinier de l'année.

Le concours se déroule en trois étapes :

-Sélection du dossier

-Participation aux épreuves, notation par le jury.

-Désignation du vainqueur et remise des prix

Article 2

Les cuisiniers doivent remplir une demande de participation à la sélection en envoyant leur dossier avant la date limite accompagné de leur certificat de scolarité de l'année en cours.

La sélection se fait sur dossier par un comité composé de professionnels et de gastronomes avertis présidé par Babette de Rozieres. La décision d'acceptation est notifiée au candidat, au directeur de l'établissement ou au maître d'apprentissage dans le délai fixé selon les années dans le bulletin de participation souscrit.

Article 3

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 seul la motivation et l'envie de bien faire est pris en compte.

Article 4

Premier jour :

12 candidats seront sélectionnés pour participer au concours qui se déroulera par groupe de 2 sur les 3 jours du salon.

Un vainqueur par groupe de 2 sera désigné par le et le jury rattrapera les 6 candidats retenus qui participeront au deuxième tour.

Deuxième jour :

Les candidats qualifiés participeront au 2^{ème} tour des éliminatoires par groupe de 2. Un vainqueur par groupe sera désigné par le jury et le jury retiendra 4 candidats finalistes participeront à la finale

Troisième jour :

Le vainqueur sera désigné par le Jury parmi les 4 candidats finalistes sélectionnés

Annonce officiel des résultats et remise des prix par les personnalités et le parrain du concours.

Article 5

Déroulement du concours

Le concours se déroule sur 3 jours. La durée de chaque épreuve est de 1 h 00 pour réaliser une recette représentative de la gastronomie des Outre-mer à partir d'un panier surprise différent chaque jour.

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.

Premier jour

1 er groupe à 10 h

2 ème groupe à 11h 30

3 ème groupe à 13 h00

4 ème groupe à 14 h

5eme groupe « 14h30

6eme groupe 16h

Résultat à 17 heures reste 6 candidats

Deuxième jour :

1^{er} groupe à 10h

2^{ème} groupe à 11h30

3^{ème} groupe 13h

Résultat à 15h30 h

Troisième jour il reste 4 candidats

Début de la finale

1^{er} groupe à 11h

2^{ème} groupe à 12h30

Le jury se retire pour délibérer

Annnonce des Résultats à 17 heures

Article 6

La recette :

Les candidats recevront un panier surprise avant le début de l'épreuve. Le contenu de ce panier concocté par Babette sera identique pour chacun des candidats de chaque groupes participants mais différents pour chaque jour

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 maitre d'apprentissage.

La technique, l'hygiène, la présentation et le gout seront notés par le jury selon une grille de lecture prédéfinie qui prendra en compte le respect de la tradition 20% l'originalité 20 % la présentation 20 % le gout 20% l'hygiène, la température 20%

La recette sera obligatoirement représentative de la gastronomie des Outre-mer.

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

Article 7

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 8

En cas de désistement d'un (une) ou de plusieurs concurrents le comité d'organisation se réserve le droit de faire appel à un ou plusieurs remplaçant(e) figurant parmi les candidats non retenus dans un premier temps.

Article 9

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.

Article 10

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.

Article 11

Responsabilité.

L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'accident de quelque nature que ce soit survenu en cours de trajet, lors de la présence sur le salon, pendant l'organisation jusqu'à la clôture du salon y compris lors du voyage aller-retour. En cas de dommage ou d'accidents causés à des tiers ou à lui-même ou elle-même

Le candidat devra prendre en charge la garantie du risque accident au titre de la responsabilité civile et s'engage à fournir l'attestation d'assurance.

[Le présent règlement sera déposé en l'étude de Maître MERCADAL huissier de JUSTICE](#)

Et consultable sur simple demande