

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE À BASE DE FROMAGE DE CHÈVRE DE TOURAINE

CONCOURS DE LA MEILLEURE RECETTE A BASE DE FROMAGE DE CHÈVRE DE TOURAINE

Mercredi 13 septembre 2023
14h00-17h00

Université ouverte des Sciences
Gastronomiques, Villa Rabelais,
Tours

Professionnels de la
restauration, étudiants et
apprentis de la restauration
Grand public



Catégorie
recette sucrée



Catégorie
recette salée



INSCRIPTION ET RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DE :
KILIEN.STENGEL@VILLA-RABELAIS.FR ET
LYLIA.NEDELLEC@GMAIL.COM



ARTICLE 1 - ORGANISATION

Le Concours de la Meilleure recette à base de fromage de chèvre de Touraine est organisé le **mercredi 13 septembre 2023** par

L'UMIH 37, 11 rue chanoineau 37000 Tours

et l'Université ouverte des sciences gastronomiques de la Villa Rabelais, 116 Bd Béranger 37000 Tours

En collaboration avec le Réseau des lycées hôteliers et Centres de formations d'apprentis de l'Académie Orléans-Tours

En collaboration avec l'association Touraine Gourmande

En collaboration avec la Chambre des métiers et de l'artisanat du Centre Val de Loire

ARTICLE 1bis – DÉROULEMENT DU CONCOURS

Le mercredi 13 septembre 2023 à La Villa Rabelais IEHCA
116 Bd Béranger 37000 Tours

Programme :

9h00-13h00 : Réception des recettes à base de fromage de chèvre de Touraine

14h30 : Accueil des jurés

15h : Début des dégustations analytiques

16h : Délibérés des votes

16h30 : Présentation des Lauréats en présence de la presse, suivie d'un verre de l'amitié

ARTICLE 2 - BUTS

Le Concours de la Meilleure recette à base de fromage de chèvre de Touraine a pour but :

- De favoriser la promotion des préparations culinaires de qualité

- D'encourager leur préparation et leur commercialisation, de valoriser leur dimension patrimoniale, de contribuer à l'expansion de la culture culinaire du territoire

- De favoriser les échanges entre professionnels qu'ils soient pâtisseries, restaurateurs, apprenants ou apprentis, avec les amateurs avertis de la gastronomie.

ARTICLE 3 – RECETTES ADMISES À CONCOURIR & CONDITIONS

Les plats admis à concourir sont des préparations culinaires froides, sucrées ou salées à base de fromage de chèvre de Touraine.

Les plats devront avoir pour ingrédient principal, du fromage de chèvre issu de la région Centre Val de Loire.

Les plats doivent être présentés avec une recette écrite précisant l'origine de provenance des ingrédients, et/ou un argumentaire de créativité.

Le candidat peut concourir dans les deux catégories proposées.

1. Catégorie recette salée
2. Catégorie recette sucrée

Profil de candidat :

1. Professionnel
2. Etudiant en formation professionnelle
3. Grand public

ARTICLE 4 - MODALITÉS D'INSCRIPTION

4.1 - Pour être admis à concourir, tout participant doit adresser son inscription complétée (voir Article 4.2) **avant le 1^{er} septembre 2023 (date butoire inscription)** au secrétariat du concours. Par mail à contact@umih37.fr ou à kilien.stengel@villa-rabelais.fr

4.2 - Seuls les inscriptions complétées et signées seront prises en considération. Merci de nous **retourner le règlement du Concours complété, paraphé et signé.**

Les indications mentionnées sur le règlement signé engagent la responsabilité de leur signataire. L'organisateur pourra, à tout moment, en contrôler la véracité par tout moyen légal et y donner la suite qui lui semble s'imposer.

ARTICLE 5 : COÛT DE PARTICIPATION

Le coût de participation est gratuit

ARTICLE 6 - RÉCEPTION DES ÉCHANTILLONS

Afin d'être admis à concourir, tout participant doit faire parvenir des échantillons pour chacune des catégories concourues.

Merci de faire parvenir les échantillons à l'adresse suivante :

La Villa Rabelais IEHCA
A l'attention de Kilien Stengel
116 Bd Béranger 37000 Tours

Les échantillons doivent être réceptionnés le 13 septembre entre 9h00 et 13h00 à l'adresse ci-dessus, dans de bonnes conditions de dégustation.

Les échantillons reçus trop tardivement, n'ayant pas fait l'objet d'une inscription conforme (voir Article 4) ou ne correspondant pas à l'inscription ne seront ni présentés à la dégustation, ni restitués.

L'acheminement des échantillons est fait sous la responsabilité et à la charge des concurrents. L'organisation ne pourra en aucun cas être tenue pour responsable en cas de destruction, de perte, de vol, de retard ou d'avarie dans l'acheminement des échantillons.

ARTICLE 7 - CONTRÔLE & STOCKAGE DES ÉCHANTILLONS REÇUS

7.1 - L'organisateur vérifie les produits reçus et tout document qui les accompagne, en rectifie éventuellement les erreurs matérielles et refuse les produits ne répondant pas aux clauses du présent règlement. Il procède ensuite à la répartition des produits à partir des caractéristiques mentionnées sur les formulaires d'inscription ou, au besoin, des caractéristiques constatées.

7.2 - Les échantillons sont stockés dans un local approprié avec les meilleures conditions de température et d'hygrométrie.

7.3 - Le visuel des échantillons présentés pourra être utilisé par l'organisateur à titre promotionnel. Les échantillons, à l'issue du concours, ne seront pas renvoyés aux concourants.

Il en va de même en cas d'annulation du Concours dans les circonstances énoncées à l'Article 17 du présent règlement.

ARTICLE 8 - CLASSIFICATION DES PRODUITS

Après contrôle, en se fondant sur les documents fournis, et sur l'exactitude des inscriptions dans chaque catégorie, les produits seront classés par série et présentés aux jurys.

ARTICLE 9 - JURYS

9.1 - L'évaluation des produits est effectuée par des jurys composés de jurés désignés par l'organisateur. L'organisateur sélectionnera des jurés parmi une liste de professionnels de la restauration, des métiers de bouche, de consultants, de fournisseurs liés à la filière, de journalistes spécialisés et d'experts et amateurs avertis et formés.

9.2 - Chaque produit en compétition sera testé à l'aveugle par un jury d'au moins trois dégustateurs (professionnels ou amateurs avertis ou formés). Le nombre de jurys est proportionnel au nombre total de produits présentés au concours. Les produits en compétition seront évalués en fonction de leur capacité à respecter les critères de style.

9.3 - Tous les jurés utiliseront le même formulaire d'évaluation fourni par l'organisateur. Les évaluations seront menées sur une base individuelle et non en groupe.

9.4 - Chaque jury fonctionne sous l'autorité d'un président de jury nommé par l'organisateur. Il s'occupera de la fluidité de la dégustation, vérifiera la qualité des produits servis, le remplissage des feuilles de notation et l'attribution éventuelle des points.

Le Président de jury a pour mission de veiller au parfait déroulement des opérations de dégustation des produits et de veiller au secret concernant l'anonymat absolu des produits. Il peut également ordonner la dégustation d'un deuxième échantillon lorsqu'il le juge utile en vertu de son pouvoir discrétionnaire.

9.5 - Les fonctions de membre de jury sont bénévoles ; elles ne font l'objet d'aucune indemnisation par l'organisateur.

9.6 - Nul ne peut remplir les fonctions de membre au sein d'un jury devant examiner ses propres produits auquel il est lié à titre professionnel ou familial.

Le Président peut récuser tout juré qui se trouverait dans les conditions énoncées ci-dessus. Un candidat dont les produits auraient été jugés par un juré auquel il est lié professionnellement ou familialement verrait ses éventuelles récompenses retirées.

ARTICLE 10 - ORGANISATION DES OPÉRATIONS DE DÉGUSTATION

L'organisateur met en place la répartition des échantillons entre les jurys et l'ordre des dégustations.

ARTICLE 11 - FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DES COMMISSIONS

11.1 - Discipline

L'anonymat absolu étant un principe fondamental d'un concours, pendant la dégustation, les jurés sont tenus au silence (absence de remarque). Après dégustation, les jurés se concertent pour l'attribution des médailles. Le jury est souverain et son avis est sans appel.

Avant la présentation de chaque produit, les fiches de notation correspondantes sont distribuées. Ces fiches doivent comporter le numéro du juré et sa signature.

Les commissaires de table ramassent les fiches, s'assurent qu'elles sont correctement remplies. Chaque Président de jury signe la fiche récapitulative pour authentification. Il n'est pas laissé de double de fiches aux jurés. Les jurés ne doivent pas connaître l'identification d'un produit, ses origines, son prix, ses notes et récompenses obtenues faisant ainsi preuve d'une totale confidentialité.

11.2 - Fonctionnement

Une fois les membres du jury formés, afin d'éclairer ceux-ci sur l'exercice de leur mission, ils seront réunis pour une ou plusieurs séances préalables d'explications et de dégustation en commun, avec comparaison des résultats de chaque membre du jury et ce, afin de permettre d'établir une harmonisation entre les critères d'évaluation de chacun.

Les jurys siègent dans une salle isolée, calme, correctement éclairée et bien aérée, dont l'accès est formellement interdit à toute personne non indispensable au bon déroulement de la dégustation. Il est interdit d'y fumer. Une seconde salle, contiguë, mais hors de la vue des jurés, est réservée à la procédure d'anonymat. Il est également interdit d'y fumer. L'organisateur garantit aux dégustateurs les conditions optimales de dégustation.

ARTICLE 12 - FICHE DÉGUSTATION

Chaque juré reçoit en même temps que les produits à déguster, la fiche de dégustation correspondante.

ARTICLE 13 - RÔLE DES JURÉS

Les jurés vérifient ou complètent, si nécessaire, les indications de la fiche relative au produit. Après l'analyse organoleptique et technique du produit, chaque juré coche sur chaque ligne de la fiche la case correspondant à l'appréciation du caractère donné. Il note ses observations éventuelles dans l'espace réservé et rend la fiche au Président de son jury. L'avis des jurés est sans appel.

ARTICLE 14 - RÉSULTATS

L'organisateur traduit les appréciations qualitatives portées sur les fiches de dégustation des jurés.

Tout lauréat, signataire du formulaire d'inscription, sera avisé sur place et par courrier des résultats au concours des produits qu'il aura présentés. Les résultats du concours feront l'objet de communications médiatiques.

Les résultats du concours sont définitifs et sans appel.

ARTICLE 15 - ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

Les produits ayant obtenu à la dégustation, et dans chaque catégorie, un nombre de points déterminés conformément à la méthodologie de distribution des médailles, reçoivent les récompenses suivantes : Dans chaque catégorie, une médaille d'or pour le 1^{er}, une médaille d'argent pour le second et une médaille de bronze pour le troisième.

L'organisateur pourra assurer des contrôles aléatoires en aval du concours sur des produits médaillés en comparant une sélection de ces produits à des échantillons achetés de manière anonyme.

ARTICLE 16 : MENTIONS DES RÉCOMPENSES

16.1 - Les participants ayant obtenu une ou plusieurs médaille(s) en seront avisés par courrier officiel du Concours. Chaque médaille sera matérialisée par l'obtention d'un diplôme précisant la nature de la distinction, l'identité exacte du produit ayant obtenu la médaille, ainsi que l'identité du lauréat, selon les renseignements fournis sur le formulaire d'inscription.

16.2 - Les médailles peuvent être utilisées à compter du lendemain du concours. Les médailles autocollantes sont imprimées uniquement par l'imprimeur de l'organisateur. Les médailles imprimées, sur l'étiquette, se feront en nombre autorisé par l'organisateur.

16.3 - Un droit d'utilisation des logos du concours sera soumis à autorisation de l'organisateur.

En aucun cas, il ne pourra apporter de modifications au logo, notamment en ce qui concerne ses proportions, son diamètre ou sa couleur. Aucune autre reproduction de la médaille du Concours et/ou des macarons officiels et/ou du logo du Concours n'est autorisée et ne peut, de surcroît, être apposée sur un contenant du produit primé. La mention de la distinction obtenue ne peut être reproduite que par le biais de ces macarons officiels et/ou par « dérogation de reproduction du logo ».

ARTICLE 17 - FORCE MAJEURE & MODIFICATIONS

Si un événement indépendant de la volonté de l'organisateur devait empêcher le bon déroulement du Concours, l'organisateur ne pourrait en aucun cas être tenu pour responsable. L'organisateur se réserve le droit d'annuler le Concours, d'en modifier la date initialement prévue, de l'écourter, le prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement en cas de force majeure (pandémie, épidémie, incendie, inondation, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, ...), ou d'événement indépendant de sa volonté ou de nécessité justifiée. Sa responsabilité ne pourrait être engagée de ce fait et aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants.

ARTICLE 18 - UTILISATION DES INFORMATIONS

Les informations demandées seront utilisées par l'organisateur notamment pour la publication du palmarès et pour sa diffusion sur internet. Elles seront également utilisées lors de la réalisation des diplômes.

Les personnes qui le souhaitent bénéficient d'un droit d'accès et de rectification aux informations les concernant (Art.34-loi « Informatique et liberté » du 6 janvier 1978) en écrivant au secrétariat du concours.

La participation au Concours emporte l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement. En cas de litige en relation avec l'organisateur, le tribunal compétent sera saisi et la loi Française sera applicable.

Fait à : Le :

NOM :

Prénom :

Établissement (s'il y a lieu) :

Catégories de recette : (entourer la mention utile)

- Catégorie salée
- Catégorie sucrée

Profil de candidat : (entourer la mention utile)

- Professionnel
- Etudiant en formation professionnelle
- Grand public

Signature

Cachet d'entreprise (s'il y a lieu)