



LE TROPHEE DES LEOPARDS

SELECTION AMATEURS NORMANDS

REGLEMENT

« Dans l'objectif de valoriser le travail autour des produits d'Excellence Normands, Marie Sauce Conseil organise la 1^{ère} édition du concours « LE TROPHEE DES LEOPARDS », ouvert aux professionnels et aux amateurs en partenariat avec la Région Normandie dont la Finale Nationale se tiendra le 14 Avril 2021 à GRANVILLE, précédée de la sélection 100% amateurs et 100% Normande le 10 mars 2021 à Caen

ARTICLE 1 : ORGANISATION

MARIE SAUCE CONSEIL, immatriculée au RCS de BOBIGNY sous le numéro SIRET : 53519442700014 - APE : 7311Z sise au 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet (ci-après la « L'Organisme Organisateur ») organise un concours, sans obligation d'achat, intitulé « **Les Trophées des Léopards, sélection amateurs normands** (ci-après « Sélection Normande du Concours »), qui se tiendra le **10 mars 2021 à Caen**.

Et sera suivie par La Finale Nationale du Trophée des Léopards organisée le 14 avril 2021 à Granville.

ARTICLE 2 : MODALITES DE PARTICIPATION ET INSCRIPTION AU TROPHEE

• 2.1 Conditions d'Inscription

- Chaque candidat devra être majeur et personnellement assuré en responsabilité civile. Une seule candidature est autorisée par candidat.
- Les candidats devront obligatoirement résider sur le territoire Normand.
- Les collaborateurs de la Société Organisatrice et les membres du jury ne peuvent présenter leur candidature. La Sélection Concours présente 1 catégorie de compétiteurs :

- Catégorie Amateurs

- **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'organisme organisateur pendant la durée du trophée. (l'annexe 3 précise l'usage fait des données personnelles)

• **2.3 Dossier d'inscription** Les éléments du dossier d'inscription sont :

Catégorie « Amateurs »

- Bulletin d'inscription daté et signé
- Recette et justificatif
- Bon d'économat
- Fiche technique de progression
- Photos des réalisations en entier, format photo 10x15cm de bonne qualité couleur

ARTICLE 3 : SÉLECTION DES CANDIDATS

Le comité d'organisation du Concours se réunira afin de sélectionner un thème pour le concours. Le comité se compose de Bernard LEPRINCE – Un des Meilleurs Ouvriers de France – Président du Jury, l'organisme Organisateur et Marie SAUCE BOURREAU. Pour la 1^{ère} édition du trophée le thème sera « **La Pomme dans tous ses états** ».

La fiche d'inscription doit être adressée avant le **15 janvier 2021** par courrier ou par mail à **sauce.marie@gmail.com**. Le dossier complet quand à lui, doit être complété et envoyé par courrier **avant le 31 Janvier 2021**, cachet de la poste faisant foi, à **Marie SAUCE-BOURREAU 13, rue de la Barre Nouvelle 93170 Bagnolet**. Tout dossier incomplet, illisible, non conforme au règlement, envoyé tardivement ou contenant des informations fausses sera automatiquement rejeté sans analyse.

La sélection des candidats se fera sur le dossier technique se composant :

- Du dossier d'inscription
- Justification des recettes
- Originalité des recettes
- Faisabilité des recettes

Le comité d'organisation sélectionnera de façon impartiale les 18 finalistes et 2 suppléants sur l'appréciation du dossier technique. Le Comité d'Organisation informera par mail les candidats



avant le 15 Février 2021. Les Candidats devront confirmer leur présence à la Sélection normande du Concours avant le 20 Février 2021.

Les 18 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la Sélection noramnde du Concours, les 2 suivants seront suppléants en cas de désistement d'empêchement ou en l'absence de retour d'un des finalistes sélectionnés.

ARTICLE 4 : DÉROULÉ DE LA SELECTION AMATEURS DU TROPHEE DES LEOPARDS

4.1 Dossier :

Le candidat doit adresser une recette « La Pomme dans tous ses états sucrée ou salée » préparée pour 6 personnes, à l'assiette.

4.2 Épreuve de la sélection amateurs : Chaque finaliste dispose de 1h30 pour réaliser :

- **Autour d'un panier mystère dévoilé la veille du concours :**

Le candidat doit préparer pour 6 personnes, sur 6 assiettes identiques un plat cuisiné à base de « **LA POULE de GOURNAY, pleine** » pommes obligatoires, légumes ou céréales du panier
Plats servis chaud

Tout doit être réalisé sur place. Les ingrédients du panier ainsi que les assiettes de présentation seront fournis par l'organisme organisateur.

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

- **4.3 : Attribution des postes et ordre de passage**

Pour chaque candidat, l'attribution du poste de travail sera faite par tirage au sort A l'instar de l'attribution des postes de travail, l'ordre de passage des candidats est déterminé par tirage au sort.

- **4.4 Matières premières** Les produits nécessaires à la réalisation du plat seront fournis par l'organisme organisateur, non préparés. Toutes préparations préliminaires seront retirées par le jury avant le début de l'épreuve.

- **4.5 Matériel** Les produits nécessaires à la réalisation du plat seront fournis par l'organisme organisateur. Seuls le matériel fourni pourra être utilisé.



ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

5.1 Jury Le jury est constitué de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 8 jurés « technique »
- 6 jurés « dégustation »

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 a les pouvoirs pour statuer sur quelque problème que ce soit.

5.2 Barème de notation

Chaque candidat pour chacune des catégories sera jugé sur les critères suivants :

1. TECHNIQUE

- Technicité du travail / organisation	30 pts
- Respect du thème imposé	30 pts
- Valorisation des denrées, gestion des déchets	15 pts
- Respect de la fiche technique	15 pts
- Aptitude de transmission et tenue du candidat	10 pts
- Remise en état du poste de travail, hygiène	10 pts
TOTAL	110 pts

2. DÉGUSTATION

- Présentation et température	20 pts
- Respect du thème	20 pts
- Originalité des recettes	10 pts
- Goût (harmonie des ingrédients)	20 pts
- Texture	10 pts
TOTAL	80 pts

5.3 Pénalités de retard

Chaque candidat recevra une pénalité d'1 point par juré et par minute de retard à l'envoi.



ARTICLE 6 : ATTRIBUTION DES PRIX

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex aequo c'est la voix du président du jury qui tranchera.

La remise des prix aura lieu *le MERCREDI 10 MARS 2021 à 18h30 à l'ABBAYE AUX DAMES - CAEN* en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.

Prix attribués

Premier :

- 1 Trophée « Le Trophée des Léopards 100% Normandie Amateur – 1^{er} Prix »
- 1 diplôme
- L'accession à la finale du 14 Avril 2021 à Granville
- Cadeaux des différents partenaires

Second :

- 1 Trophée « Le Trophée des Léopards 100% Normandie Amateur – 2^{ème} Prix »
- 1 diplôme
- L'accession à la finale du 14 Avril 2021 à Granville
- Cadeaux des différents partenaires
-

Troisième :

- 1 diplôme
- 1 chèque de 300 €
- Cadeaux des différents partenaires

ARTICLE 7 : RESPONSABILITÉS

L'organisme organisateur du concours n'est pas responsable des incidents, accidents ou malversations qui pourraient être commis directement ou indirectement par les candidats.

L'organisme organisateur décline toute responsabilité lors des divers déplacements des candidats liés au fait de participer au concours.

ARTICLE 8 : DIVERS

- **8.1 Prise en charge des candidats** L'organisme organisateur prendra en charge les frais d'hébergement des candidats si besoin sous réserve d'une validation préalable. Les accompagnants ne seront pas pris en charge.



- **8.2 Droit à l'image** Chaque finaliste autorise gracieusement L'organisme organisateur et la Région Normandie à capter (enregistrement vidéo) et photographier lors de la réalisation des épreuves lors de la finale, lors de la remise des prix et le cas échéant de séances photographiques, l'image et la voix des finalistes et suppléants et utiliser l'image, la voix et les nom et prénom des finalistes et suppléants. Les supports pourront être diffusés sur l'ensemble des supports de L'organisme organisateur et de la Région Normandie. Les finalistes et suppléants autorisent gracieusement L'organisme organisateur à exploiter les recettes. De plus chaque candidat devra aviser de toute exploitation médiatique ou publicitaire qui serait effectuée par lui, par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toute personne mandatée, dont il aurait connaissance, pour autorisation éventuelle.
- **8.3 Accès au règlement** Le règlement sera adressé au candidat par mail ou voix postale sur simple demande auprès L'organisme organisateur.



BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner au plus tard le 15 janvier 2021

par mail à sauce.marie@gmail.com

Catégorie : Amateur

(joindre une copie de la pièce d'identité)

Nom : _____

Prénom : _____

Date de Naissance : _____

Adresse personnelle : _____

Tél : _____

E-mail : _____

Coordonnées complètes de l'établissement dans lequel vous exercez actuellement :

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

Fait à : _____ **Le :** _____

Signature : _____



RECETTES ET JUSTIFICATIONS

Catégorie : Amateur
(Rayer la mention inutile)

Nom DU CANDIDAT :

Nom du plat :

Justification de la Recette :

Recette



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Catégorie *Amateur*

Nom DU CANDIDAT : _____

PLAT _____



BON d'ECONOMAT

Catégorie : *Amateur*

Nom DU CANDIDAT :

PLAT
