



2^{ème} édition : TROPHÉE DES LEOPARDS

SELECTION AMATEURS NORMANDS

REGLEMENT

« Dans l'objectif de valoriser le travail autour des produits d'Excellence Normands, Marie Sauce Conseil organise la 2^{ème} édition du concours « LE TROPHÉE DES LEOPARDS », ouvert aux professionnels et aux amateurs en partenariat avec la Région Normandie dont la Finale Nationale se tiendra les 16 et 17 mai à CAEN, précédée de la sélection 100% amateurs et 100% Normande le 30 mars 2022 au Lycée Agricole du Pays de Bray à Brémontier-Merval

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 **30 mars 2022 à Brémontier Merval**.

Et sera suivie par La Finale Nationale du Trophée des Léopards organisée les 16 et 17 mai 2022 à l'Abbaye aux Dames à Caen.

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 candidats devront attester qu'ils ne sont pas diplômés ou avoir été formés dans un métier dit de bouche (cuisine, pâtisserie, boulangerie etc...), et devront préciser leur activité professionnelle.
- 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 Pierre CAILLET – Un des Meilleurs Ouvriers de France – Président du Jury, l'organisme Organisateur et Marie SAUCE BOURREAU. Pour la 2^{ème} édition du trophée du trophée l'ingrédient principal sera « **Le Neufchâtel** ».

La fiche d'inscription doit être adressée avant le **31 décembre 2021** par courrier ou par mail à **sauce.marie@gmail.com**. Le dossier complet quand à lui, doit être complété et envoyé par courrier ou par mail **avant le 31 Janvier 2022**, 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 6 finalistes et 2 suppléants sur l'appréciation du dossier technique. Le Comité d'Organisation informera par mail les candidats avant le 10 Février 2022. Les Candidats devront confirmer leur présence à la Sélection normande du Concours avant le 20 Février 2022.

Les 6 candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la Sélection normande 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 thème 2022 du Concours est : **Le Neufchâtel**

4.2 Épreuve de la sélection amateurs : Chaque finaliste dispose de 3h pour réaliser :

- **1er plat :**

Le candidat devra réaliser pour 8 personnes, à l'assiette (7 pour le jury dégustation et une pour la photo officielle), un plat cuisiné à base de « d'Huîtres Normandes », Neufchâtel, et de Cresson de Normandie.

- **2ème plat :**

Le candidat devra réaliser pour 8 personnes, à l'assiette (7 pour le jury dégustation et une pour la photo officielle), un plat à base d'Onglet de bœuf de race Normande, de Neufchâtel et de légumineuses normandes.

Les onglets de bœuf (2 par candidat) seront fournis bruts (non parés).

Le candidat devra utiliser et valoriser les parures et le gras de l'onglet.

Le plat devra obligatoirement être composé de :

→ onglet de bœuf de Race Normande, préparations et cuissons libres

→ 1 garniture à base de Neufchatel

→ 1 garniture à base de légumineuses Normandes

→ 1 sauce devant impérativement contenir du Neufchâtel et une boisson cidricole normande

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

La gestion des déchets et la valorisation des produits seront pris en compte dans la notation.



- **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 des plats seront fournis par l'organisme organisateur, non préparés. Toutes préparations préliminaires seront retirées par le jury avant le début de l'épreuve.

Le candidat devra fournir une fiche technique complète avec les produits et les quantités dont il aura besoin. L'organisme organisateur lui mettra à disposition les marchandises en fonction de ses fiches techniques. (d'où l'importance de bien les rédiger attention à ne pas omettre de produits type assaisonnement, épices, Etc...)

- **4.5 Matériel** Les candidats sont autorisés à apporter tout matériel et petit outillage complémentaire qu'ils jugeront indispensables à la réussite de leur recette dans la limite **d'un volume d'1m³, l'excédent sera refusé par le comité d'organisation. Le matériel ne devra comporter aucun logo ou signe distinctif, sous peine de retrait par le comité d'organisation. De la même manière tout matériel excedant 16A (ampères) sera refusé.**

ARTICLE 5 : JURY ET NOTATION

5.1 Jury Le jury est constitué de :

- 1 président
- 1 commissaire
- 4 jurés « technique »
- 7 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	40 pts
- Respect du thème imposé	30 pts
- Valorisation des denrées, gestion des déchets	20 pts
- Hygiène, Propreté dans le travail, Tenue propre et complète	10 pts
- Respect du temps imparti	5 pts
- Remise en état du poste de travail	5 pts
TOTAL	110 pts

2. DÉGUSTATION

- Présentation (harmonie générale, propreté et précision du dressage)	20 pts
- Respect du thème (les ingrédients imposés sont bien présents et en quantité suffisante)	20 pts
- Originalité des recettes, créativité	20 pts
- Goût (harmonie des ingrédients, cuissons, assaisonnements, textures)	20 pts
TOTAL	80 pts

5.3 Pénalités de retard

Au-delà de 3 minutes supplémentaires, le candidat retardataire pourra envoyer son plat à la dégustation après l'envoi du dernier candidat. Pour le bon déroulement du concours il est très important de bien respecter les heures d'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 30 MARS 2021 à 18h00 au Lycée Agricole du Pays de Bray* en présence des membres du jury, du comité d'organisation, de personnalités des métiers de bouche et de la presse.



Prix attribués

Premier :

- 1 Coupe 1^{er} Prix du Trophée des Léopards
- 1 diplôme
- L'accession à la finale du 16 mai 2022 à Caen
- Cadeaux des différents partenaires

Second :

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

Troisième :

- 1 diplôme
- 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 voie postale sur simple demande auprès L'organisme organisateur.



BULLETIN D'INSCRIPTION

A retourner au plus tard le 31 décembre 2021

par mail à sauce.marie@gmail.com

Catégorie : Amateur

(Joindre impérativement une copie de la pièce d'identité)

Nom : _____

Prénom : _____

Date de Naissance : _____

Adresse personnelle : _____

Tél : _____

E-mail : _____

Coordonnées complètes de la société dans laquelle 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

Nom DU CANDIDAT :

Nom du plat 1 :

Justification de la Recette :

Recette



FICHE TECHNIQUE DE PROGRESSION

Nom DU CANDIDAT :

PLAT 2



BON d'ECONOMAT

Catégorie : *Amateur*

Nom DU CANDIDAT :

PLAT



ANNEXE

Liste des produits du panier fournis par le Comité d'Organisation



Marée :

- Huîtres Normandes N°2 -

Boucherie :

- Onglets de bœuf brut (non parés)

Crèmerie

- Neufchâtel
- Faisselle de Neufchâtel
- Beurre doux
- Beurre salé
- Crème crue
- Œufs fermiers
- Lait

Légumerie :

- Cresson de fontaine
- Carottes
- Oignons
- Echalotes
- Ail
- Aneth
- Ciboulette
- Persil plat
- Pousses d'épinards
- Jeunes salades
- Mesclun de Mizuna
- Roquette
- Fleurs de soucis
- Fleurs de Chysanthème

- Betteraves (Petites)
- Petites côtes de Blette
- Poireau
- Petits pois frais
- Pois Mange-tout
- Fèves fraîches
- Choux vert
- Brocoli
- Pomme de terre primeur

Légumineuses de Normandie :

- Lentilles vertes

- Lentilles corail
- Poix cassés verts
- Haricots verts Flageolets
- Pois Chiche
- Haricots Mungo
- Quinoa

Economat sec :

- Sel fin
- Poivre blanc
- Piment d'Espelette
- Poivre rouge de Kampot
- Baies de la passion
- Poivre blanc
- Poivre de Timut
- Kappa carraghénane
- Farine T80
- Chapelure
- Farine de pomme
- Huile vierge de Colza Normand
- Huile vierge de Tournesol Normand
- Vinaigre de Cidre Normand
- Pommes séchées
- Poires séchées
- Sucre
- Miel de Normandie

Cave :

- Cidre de Normandie
- Poirée de Domfront
- Calvados
- Pommeau de Normandie
- Liqueur Bénédictine