



Règlement du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, Édition 2019

MODALITES DE PARTICIPATION

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat du Monde de Pâté-Croûte - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON

Article I : Généralités

a) Les organisateurs

Audrey Merle, Christophe Marguin, Gilles Demange et Arnaud Bernollin dans le cadre de la Confrérie du Pâté-Croûte, 53 rue de Saint Cyr – 69009 LYON, lancent la onzième édition du Championnat du Monde de Pâté Croûte, Edition 2019. La Confrérie du Pâté-Croûte, est une association loi 1901.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie, exerçant une activité depuis 5 ans minimum. Il n'est admis qu'un seul candidat par restaurant ou par établissement. Sont exclus, les professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

c) Le concours

Le concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte » se déroulera en **plusieurs phases** :

- **Une épreuve de sélection « Europe » :**

Un appel à candidature du 1^{er} Juin au 13 octobre 2019, les candidats envoient le dossier de candidature à Maître Dalmais par courrier (le cachet de la poste faisant foi) ou par mail avant le 13 octobre 2019.

Une première sélection de 16 candidatures sera faite **sur dossier** au plus tard le 20 octobre par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les 16 candidats qui participeront à **la deuxième sélection**.

Une deuxième sélection sur les 16 candidats retenus aura lieu **sur dégustation à Paris**,

Les 16 candidats sélectionnés adresseront par colis spéciaux deux tranches de Pâté-Croûte au jury qui les dégustera en public à Paris **le 7 novembre 2019 pour désigner 9 finalistes**.

- **Une épreuve de sélection « Asie »** organisée à l'Ambassade de France à Tokyo le 2 octobre 2019 **pour désigner 2 finalistes**. Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Amérique »** organisée au Consulat de France à New York le 14 octobre 2019 **pour désigner 1 finaliste**. Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une finale le 2 décembre 2019** organisée à Lyon départagera les 12 candidats retenus.



d) Constitution des membres du jury et dispositions particulières

d.1 Rôle du jury et du Directeur technique et organisation

Le Jury de Championnat du Monde de Pâté-Croûte est composé de 14 membres au minimum, professionnels des métiers de bouche, journalistes, experts et gastronomes.

Le jury déguste et note les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes. Le patron ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (ou laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux où se déroulent les épreuves.

Le directeur technique veille à l'organisation et à la régularité des épreuves, ainsi qu'à la stricte application du règlement. Il rend compte au jury de la qualité du travail effectué. A noter que le directeur technique ne participe pas à la notation des candidats mais s'assurera simplement du déroulement du concours dans le respect des règles.

Directeur Technique et organisation : Christophe Marguin

Les membres du jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve. Seul le Directeur technique sera en relation avec l'huissier, les candidats, l'organisateur et les membres du jury.

e) la recette :

Pâté Croûte de viande – recette personnelle et libre sauf pour l'usage de la truffe (qui est proscrit au motif d'équité entre les concurrents)

Article II : Etapes de sélections

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 12 candidats qui participeront à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte le 2 décembre 2019.

a) Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du 1^{er} Juillet jusqu'au 13 octobre 2019, minuit, cachet de la poste faisant foi ou mail.

Les appels à candidature se feront par voie de presse, par courrier et mail adressés à un listing d'établissements de restauration, aux syndicats professionnels de la Boulangerie, des Charcutiers-Traiteurs ainsi que via le site Internet www.championnatdumondepatecroûte.com,

b) Inscription à l'étape de présélection :

Les participants devront remplir un bulletin d'inscription téléchargeable sur le site www.championnatdumondepatecroûte.com

Le bulletin d'inscription est disponible à partir du 1^{er} juin 2019.



c) Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (Assiettes neutre, absence de repères type papier à lettre, moules...)

Le dossier de présélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété **avec le nom de la recette et les principaux ingrédients**
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- La fiche technique comportant la progression de la recette
- Le bon d'économat précis
- La ou les photos de présentation de la recette, de bonne qualité et sur papier photo : **tranche sur assiette blanche et pâté entier**
- Un dossier de présentation du candidat, libre de forme

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire.

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE REFERENCE A LA MAISON NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE SERA ELIMINATOIRE. TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DU PATE CROUTE DEVANT CONCOURIR, SUR INTERNET OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de présélection devra être renvoyé à l'adresse suivante avant le 13 octobre 2019, minuit (cachet de la poste faisant foi).

Etude Robin Dalmais
Championnat Monde Pâté Croûte
41 r Paul Chenavard
69001 LYON

ou par courrier électronique à : r.dalmais@dhv-associes.com

d) Sélection des 12 finalistes

Candidats sélection Paris

Après réception des dossiers, la commission composée de membres du jury, étudiera chaque recette et photo à l'aveugle et sélectionnera **16 candidats** qui concourront pour l'épreuve de sélection qui se déroulera à Paris, le 7 novembre 2019, laquelle désignera les 9 finalistes qui s'affronteront **le 2 décembre 2019**.

Pour anticiper les éventuels désistements, le jury désignera 2 candidats qui seront sur liste d'attente.

Candidats sélections Asie et Amériques

Les 2 vainqueurs de la sélection « Asie », et le vainqueur de la sélection « Amériques », seront sélectionnés d'office pour participer à la finale.

Pour ne pas pénaliser des concurrents étrangers n'ayant pas concouru aux épreuves de sélection « Asie » et « Amérique » et qui ne pourraient assurer l'envoi des tranches de pâté croûte en France pour l'étape de sélection de demi-finalistes, le jury attribuera jusqu'à 2 wild cards à des candidats étrangers pour la finale.

La décision du jury de cette pré-sélection sera sans appel.



e) Communication des résultats de la sélection :

Les 12 candidats retenus à l'issue de la deuxième sélection, pour la participation à la finale du 2 décembre 2019 seront prévenus à l'issue de l'épreuve le 7 novembre 2019.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ETRE APPORTEE A LA RECETTE ET A LA FORME ENTRE LA PRE-SELECTION ET LA FINALE.

LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIERE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR RECETTE, ET CE PENDANT TOUTE LA DUREE DU CONCOURS.

LE NON RESPECT DE CES REGLES ELIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT

Article III : La finale du concours du « Championnat du Monde de Pâté-Croûte »

Les 12 candidats retenus lors de la deuxième sélection et des sélections « Asie » et « Amérique » participeront à la finale du concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte » le 2 décembre 2019 à Lyon.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de diffuser toutes les images du concours sur son site ou à la Presse et aux partenaires.

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale.

a) Modalités d'évaluation des candidats

Les finalistes seront jugés sur une réalisation :

- Un pâté-croûte de viande recette libre et enregistrée lors des sélections.

Les 3 pâtés seront réceptionnés par un huissier de justice le matin du concours, avant 16h00 qui veillera à leur anonymat.

Chaque concurrent coupera lui-même et présentera sur assiette (fournie par l'organisateur) les tranches pour le Jury et les membres du jury de la Confrérie du Pâté Croûte, il pourra assaisonner les tranches et décorer les assiettes. Il pourra être assisté pour le dressage par un seul commis.

Le troisième pâté sera présenté entier **sur un plateau, modèle commun à tous les candidats et fourni par l'organisateur.**

b) Notation :

La croûte, l'aspect et le goût sont notés séparément, d'après une grille de notation déterminée par le Directeur technique.

Les candidats obtiendront une note sur 200 points :

- Présentation pièce : /20 points
- Présentation tranche : /20 points
- Cuisson et assaisonnement gelée : /30 points
- Dégustation et cuisson pâte : /30 points
- Dégustation ensemble (équilibre de l'ensemble, goût de la farce...) : /100 points

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale (cumul des notes).

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par chacun des membres du Jury.

RECETTE

Le candidat doit exécuter un pâté croûte de viande d'après sa recette enregistrée lors des sélections pour 14 personnes.

Toute modification de forme entre le pâté retenu à la deuxième sélection en dégustation et à la finale sera éliminatoire



Article IV : Les prix

Cinq prix seront décernés :

- a) Le Lauréat recevra un ensemble de cadeaux d'une valeur de 4 000 € ainsi qu'un trophée.
- b) Le 2^{ème} gagnant recevra un ensemble de cadeaux d'une valeur de 2 500 € ainsi qu'un trophée.
- c) Le 3^{ème} gagnant recevra un ensemble de cadeaux d'une valeur de 1500 € ainsi qu'un trophée.
- d) Le prix spécial de la confrérie du Pâté croûte sera décerné par son jury.
- e) Le prix de l'élégance.

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou d'ajouter un prix.

Articles V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera lors de la soirée cocktail le lundi 2 décembre 2019 sous contrôle d'huissier.
La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet)

Article VI : Droits à l'image

Les organisateurs se réservent le droit de diffusion des recettes, des photos et films des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du jury qui seront effectuées dans le cadre du concours du « Championnat du Monde de Pâté-Croûte ». Pour tous les finalistes, l'utilisation de leur titre ne peut se faire sans l'autorisation expresse du comité d'organisation et l'utilisation du logo du championnat est réservé.

Article VII : Acceptation du règlement

La participation au concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte » implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII : Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé à l' Etude Robin Dalmais - Championnat du Monde de Pâté-Croûte - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite sur papier libre à l'adresse indiquée ci-contre : CDMPC - Confrérie du Pâté Croûte – 53 rue de Saint Cyr 69009 LYON.

Le remboursement des frais d'affranchissement engagés pour la demande du règlement est limité à un seul foyer, sur base du tarif en vigueur.

Le participant devra impérativement préciser et joindre à sa demande de remboursement ses coordonnées personnelles ainsi qu'un RIB ou RIP.

