



4^{ème} Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves d'Écoles Hôtelières et CFA

Édition 2023

MODALITES DE PARTICIPATION

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA – BP 1211 - 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, 191 Route de Grenoble 69800 SAINT PRIEST, lancent la 4^{ème} édition du Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA, Edition 2023.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux élèves des écoles hôtelières et centre de formation des apprentis en boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie & cuisine. 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 de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et CFA » 2023 se déroulera en **plusieurs phases** :

- **Un appel à candidature « Métropole » du Lundi 4 Septembre au Vendredi 27 Octobre 2023.** Les candidats envoient le dossier de candidature en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON, par dépôt directement à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf



17h00 le vendredi. Le dépôt du dossier de candidature pourra également être effectué en ligne sur le site du championnat www.championnatdumondepatecroute.com jusqu'au Vendredi 27 Octobre 2023 (cachet de la poste faisant foi).

- Une épreuve de sélection « Polynésie » est organisée en amont de l'évènement. Le candidat sélectionné représentera la Polynésie à la finale nationale.
- **Une sélection de 12 candidats** sera faite **sur dossier** au plus tard le 8 Novembre 2023 par les membres du comité d'organisation. Ils désigneront les candidats qui participeront à **la finale**.
- **Une finale le Lundi 4 Décembre** organisée à Lyon. Elle départagera les 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 de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA est composé de chefs membres des Toques Blanches Lyonnaises ainsi que d'un Vice-Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le jury déguste et note les plats des candidats à l'aveugle. La totalisation des notes et le classement sont anonymes. Le maître d'apprentissage ou les professeurs de l'établissement dans lequel travaille ou se forme un candidat, ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis 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.

d.2 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)

Le candidat doit exécuter un pâté-croûte de viande (pour 14 tranches minimum) d’après sa recette enregistrée lors des sélections.

Toute modification de la forme entre le pâté retenu à la sélection et à la finale sera éliminatoire.

Article II : Étapes de sélections

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 13 candidats **dont le vainqueur de l’édition « Polynésie »** qui participeront à la finale du Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA le Lundi 4 Décembre 2023.

a) Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du Lundi 4 Septembre jusqu’au Vendredi 27 Octobre 2023, minuit, cachet de la poste faisant foi par dépôt directement à l’étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON, par dépôt directement à l’étude contre récépissé pendant ses heures d’ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi.

Le dépôt du dossier de candidature pourra également être effectué en ligne sur le site du championnat www.championnatdumondepatecroute.com jusqu’au Vendredi 27 Octobre 2023 minuit (cachet de la poste faisant foi).

Les appels à candidature se feront par voie de presse, par courrier et mail adressés à un listing d’établissements d’apprentissage, de restauration ou via le site Internet www.championnatdumondepatecroute.com. L’obtention du dossier de candidature pourra également être fait à lrevel@pate-croute.fr.

b) Inscription à l’étape de sélection :

Les participants devront remplir un bulletin d’inscription téléchargeable sur le site www.championnatdumondepatecroute.com ou à demander par mail à lrevel@pate-croute.fr.

Le bulletin d’inscription est disponible à partir du 1^{er} Juillet 2023.



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 de candidature dûment complété **avec le nom de la recette (non identifiable) et les principaux ingrédients**
- La recette dactylographiée, détaillée et explicite
- 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 avec photo (ne pas l'intégrer au dossier)

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

NB : AUCUNE INDICATION DE LOGO DE MARQUE OU DE REFERENCE A L'ECOLE, AU CFA OU AU LIEU D'APPRENTISSAGE 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 Vendredi 27 Octobre, minuit (cachet de la poste faisant foi), déposé à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi.

Étude de Maître Robin Dalmais

Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA

41 r Paul Chenavard

69001 LYON Cedex 01



Le dépôt du dossier de candidature pourra également être effectué en ligne sur le site du championnat www.championnatdumondepatecroute.com jusqu'au Vendredi 27 Octobre 2023 minuit (cachet de la poste faisant foi).

d) Sélection des 12 finalistes

Après réception des dossiers, la commission composée de membres du jury, étudiera chaque recette et photo anonymement et sélectionnera 12 candidats **auquel s'ajoutera le vainqueur de l'édition « Polynésie »** qui concourront la finale qui se déroulera à Lyon, le 4 Décembre 2023.

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

e) Communication des résultats de la sélection :

Les 12 candidats retenus à l'issue de la sélection, pour la participation à la finale du Lundi 4 Décembre 2023 seront prévenus au plus tard le Mercredi 8 Novembre 2023.

NB : AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ETRE APPORTEE A LA RECETTE ET A LA FORME ENTRE LA 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 de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et CFA »

Les 13 candidats retenus lors de la sélection dont le candidat vainqueur de la sélection « Polynésie » participeront à la finale du concours « Championnat de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et CFA » le Lundi 4 Décembre 2023 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. L'attribution des prix est à la propriété du candidat, personne physique ayant participé au championnat et ne pourra être utilisée ou revendiquée par quiconque, sans l'accord express du candidat.



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 2 pâtés seront réceptionnés par l'équipe d'organisation le matin du concours qui veillera à leur anonymat.

Chaque tranche de pâté-croûte sera découpée et dressée sur assiette (fournie par l'organisateur) par le candidat pour les membres du jury. Il pourra assaisonner les tranches mais ne pourra pas décorer les assiettes.

Le deuxième pâté sera présenté entier sur un plateau, modèle commun à tous les candidats et fourni par l'organisateur. Celui-ci sera conservé par le candidat puis présenté lors de la réception du Championnat du Monde de Pâté-Croûte qui se déroulera le Lundi 4 Décembre au soir.

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 sélection et la finale sera éliminatoire.

Article IV : Les prix

Quatre prix seront décernés dans cet ordre :

- Lauréat
- 2ème Prix
- 3ème Prix
- Prix Richelieu

Chaque candidat ne peut recevoir qu'un prix attribué dans l'ordre ci-dessus.

La liste des dotations sera remise ultérieurement.

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 du cocktail déjeunatoire le Lundi 4 Décembre 2023 sous contrôle d'huissier à Lyon.

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse et d'internet.

Le vainqueur de cette finale nationale est appelé à participer à la soirée du Championnat du Monde de pâté-croûte qui se tiendra le soir-même à Lyon.

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 de France des élèves d'écoles hôtelières et des CFA ».

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 de France de Pâté-Croûte des élèves des écoles hôtelières et des CFA » implique l'acceptation de ce règlement.

Article VIII : Dépôt du règlement

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Championnat de France des Écoles hôtelières et des CFA - 41 r Paul Chenavard - 69001 LYON.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite par mail à lrevel@pate-croute.fr ou sur papier libre à l'adresse indiqué ci-contre : CDMPC - Confrérie du Pâté Croûte – 191 route de Grenoble 69800 SAINT PRIEST.

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.