



Règlement du Championnat du Monde de Pâté-Croûte, Édition 2023

Modalités de participation

Le présent règlement a été déposé en l'étude de Maître Robin Dalmais – Huissier de Justice – BP 1211 - 41 r Paul Chenavard - 69201 LYON cedex 01.

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 14ème édition du championnat du monde de Pâté Croûte, l'Édition 2023.

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 (l'établissement s'entendant des établissements déclarés au Greffe par une entreprise).

Sont exclus, les chefs à domicile, les professeurs de lycées ou d'écoles hôtelières, même si ces établissements gèrent un restaurant d'application ouvert au public.

Les candidats doivent obligatoirement être rattachés, salariés ou associés à un établissement disposant d'un SIRET (boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie...) exerçant régulièrement la vente auprès des particuliers.

c) Le concours

Le concours « Championnat du Monde de Pâté Croûte » 2023 se déroulera en **plusieurs phases** :

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

Un appel à candidature du 1^{er} Juin au 14 octobre 2023, les candidats font parvenir le dossier de candidature à Maître Dalmais par courrier (le cachet de la poste faisant foi) ou par dépôt directement à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi

Ou sur le site www.championnatdumondepatecroute.com

Une première sélection de 19 candidatures sera faite **sur dossier** au plus tard le 20 octobre par les membres du comité d'organisation qui participeront à **la deuxième sélection**.

Une deuxième sélection sur les 19 candidats retenus et le candidat vainqueur du concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes, directement sélectionné pour cette épreuve aura lieu **sur dégustation à Paris**. Les 20 candidats sélectionnés adresseront par colis spéciaux dix tranches de Pâté Croûte au jury qui les dégustera en public à Paris **le 9 novembre 2023** pour désigner **7 finalistes qui participeront à la finale**.

- **Une épreuve de sélection « Polynésie »** organisée à Tahiti le 2 octobre 2023.

Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Royaume Uni »** organisée à Londres le 28 septembre 2023.

Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Suède »** organisée à Stockholm le 16 octobre 2023.

Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Amériques »** organisée à Montréal le 16 octobre 2023.

Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale

- **Une épreuve de sélection « Asie »** organisée à Tokyo le 17 octobre 2023.

Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.

- **Une finale le 4 décembre 2023** organisée à Lyon départagera les **14 candidats finalistes** 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.

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 Membres du jury et Directeur technique et organisation

Pour l'attribution du prix du championnat du Monde de Pâté Croûte, 14 personnes au minimum seront désignées : professionnels des métiers de bouche, journalistes, experts et gastronomes.

Pour l'attribution du prix du Jury de la Confrérie du Pâté-Croûte, un jury composé de 20 personnes au minimum sera désigné.

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

e) Le commis :

Les finalistes peuvent se faire assister par un commis de leur choix.

Article II : Etapes de sélection

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 14 candidats qui participeront à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte le 4 décembre 2023.

a) Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du 1^{er} Juin jusqu'au 14 octobre 2023, minuit, par courrier cachet de la poste faisant foi ou par dépôt directement à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi, ou sur le site www.championnatdumondepatecroute.com

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.championnatdumondepatecroute.com,

b) Inscription à l'étape de présélection :

Les participants devront remplir un bulletin d'inscription téléchargeable sur le site www.championnatdumondepatecroute.com
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, papier à lettre, moules, décor croûte...)

Le dossier de présélection doit contenir :

- Le bulletin d'inscription dûment complété **avec le nom de la recette** (sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou établissement) **et les principaux ingrédients** (pour annonce au jury lors des concours)
- 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 (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 LA MAISON NE DOIT FIGURER. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE PEUT ETRE ELIMINATOIRE.

TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DU PATE CROUTE SUR INTERNET OU SUR LES RESEAUX SOCIAUX AVANT LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE.

L'ensemble du dossier de présélection devra être renvoyé à l'adresse suivante avant le 14 octobre 2023, minuit (cachet de la poste faisant foi) ou déposé à l'étude contre récépissé pendant ses heures d'ouverture tous les jours 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 sauf 17h00 le vendredi ou sur le site www.championnatdumondepatecroute.com

SELARL DALMAIS PEIXOTO DE PREVAL
Maitre Robin DALMAIS
41, rue Paul Chenarvard
69001 LYON

L'attention est attirée sur le fait que les dépôts des dossiers en ligne sont moins qualitatifs en termes de visuels, car ils sont imprimés en vue de la sélection. Les envois courriers permettent aux candidats de maîtriser la présentation de leur dossier et une impression des visuels de plus haute qualité.

d) Sélection des 14 finalistes

Candidats Europe

Après réception des dossiers dont l'anonymat est validé par l'huissier, la commission composée des organisateurs, étudiera chaque recette et photo et sélectionnera 19 candidats.

En parallèle, le candidat vainqueur du concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes est directement sélectionné pour cette épreuve.

Ces 20 candidats concourront pour l'épreuve de sélection qui se déroulera à **Paris**, le 9 Novembre 2023, laquelle désignera les 7 finalistes qui s'affronteront **le 4 décembre 2023**.

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



Candidats Asie, Amériques, Polynésie, Royaume-Uni et Suède

Le vainqueur de la sélection « Polynésie », le vainqueur de la sélection « Royaume-Uni », les 2 vainqueurs de la sélection « Asie », les 2 vainqueurs de la sélection « Amériques » et le vainqueur de la sélection « Suède » seront sélectionnés d'office pour participer à la finale.

Pour ne pas pénaliser des concurrents étrangers n'ayant pas concouru aux épreuves de sélection « Polynésie », « Royaume-Uni », « Asie », « Amérique » et « Suède » et qui ne pourraient assurer l'envoi des tranches de pâté croûte en France pour l'étape de sélection de demi-finalistes, les organisateurs se réservent le droit d'attribuer jusqu'à 2 wild card à des candidats étrangers pour la finale. Dans ce cas, le nombre de candidats sera de 16.

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

f) Communication des résultats de la sélection :

Les candidats retenus à l'issue de la deuxième sélection Europe, pour la participation à la finale du 4 décembre 2023 seront prévenus à l'issue de l'épreuve organisée le 9 novembre 2023.

**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 DURÉE DU CONCOURS JUSQU'A LA PROCLAMATION DES RESULTATS.**

LE NON RESPECT DE CES REGLES ELIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT

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

Les 14 candidats retenus lors de la sélection « Europe » à Paris et lors des sélections « Polynésie », « Royaume-Uni », « Asie », « Amérique » et « Suède » participeront à la finale du concours « Championnat du Monde de Pâté Croûte » le 4 décembre 2023 à Lyon.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de photographier et filmer le déroulement de toutes les épreuves et d'utiliser ses images. L'inscription au concours vaut acceptation de cette clause.

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.
- Chaque candidat apportera le jour de la finale, 4 pâtés croûte (soit 80 tranches) qui seront réceptionnés par l'organisation le matin du concours, avant 16h00 et, qui veillera à leur anonymat.
- L'huissier procédera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.

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 au jour de la finale.

Un des pâtés 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.

Article IV : Les prix

Cinq prix seront décernés dans cet ordre :

- 1) Le Lauréat
- 2) Le 2ème Prix
- 3) Le 3ème Prix
- 4) Le prix spécial de la confrérie du pâté croûte décerné par son jury
- 5) Le prix Richelieu
- 6) Le Prix de l'élégance
- 7) Le prix du meilleur espoir (ouvert au moins de 30 ans)

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

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

Rappel concernant les titres attribués

L'attribution d'un prix et d'un titre à un candidat du concours est strictement personnel et rattaché à la personne du candidat concerné.

Le titre ainsi gagné par le candidat ne pourra être utilisé que par ce dernier à titre personnel, à l'exception du cas où la société auprès de laquelle il est rattachée obtienne son accord pour mentionner, pour le seul établissement dans lequel le candidat gagnant exerce effectivement des fonctions, le titre, qui devra alors obligatoirement être précédé ou suivi du nom du candidat gagnant.

L'utilisation du titre par le candidat ou la société à laquelle il est rattaché ne pourra être consentie pour une exploitation à des fins industrielles (notamment pour l'élaboration de produits vendus par le biais de la grande distribution).

Pour le cas où le candidat gagnant consentirait un droit d'utilisation à la société au sein de laquelle il exerce, il est explicitement exclu que ce droit d'utilisation puisse donner lieu à une quelconque rémunération au profit du candidat gagnant, et il est rappelé que ce droit d'utilisation sera limité dans le temps à la présence du candidat gagnant dans l'effectif.

En conséquence de quoi, le candidat gagnant du titre se portera fort de faire respecter par la société à laquelle il est rattaché les obligations ci-avant détaillées, savoir :

- utiliser le titre à la seule condition de le faire précéder ou suivre du nom du candidat gagnant
- utiliser le titre pour le seul établissement de la société dans lequel exerce effectivement le candidat gagnant
- cesser immédiatement toute utilisation du titre à la sortie du participant gagnant de l'effectif de la société.

A défaut de respecter les conditions d'utilisation du titre susvisées, le candidat gagnant pourra se voir destitué de son titre par décision de la Confrérie du Pâté-Croûte, interdit d'inscription au concours pendant 2 sessions, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être sollicités en justice par l'organisateur du concours à raison de la violation des engagements ci-avant souscrits.



Articles V : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera lors de la soirée cocktail le lundi 4 décembre 2023 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 effectués dans le cadre du concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte ». Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre et du logo du championnat ne peut se faire sans la validation du comité d'organisation du pâté croûte.

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 la Etude Robin Dalmais - Championnat Monde Pâté Croûte - BP 1211 - 41 r Paul Chenavard - 69201 LYON cedex 01.

Il peut être obtenu gratuitement auprès de la société organisatrice sur simple demande écrite sur papier libre à l'adresse indiqué ci-contre : CDMPC - 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.

