Règlement du Championnat du Monde de Pâté-Croûte,

Édition 2024

Modalités de participation / Règlement du concours

Article I : Généralités

a) Les organisateurs

La société PATE CROUTE.FR - LA MAISON DU PATE CROUTE, SARL au capital de 4.000 € dont le siège social est situé 191 Route de Grenoble 69800 SAINT PRIEST, immatriculée au RCS de Lyon sous le n° 804 632 164.

Madame Audrey MERLE, Messieurs Christophe MARGUIN, Gilles DEMANGE et Arnaud BERNOLLIN,
lesquels, dans le cadre de la Confrérie du Pâté Croûte, lancent :

la 15ème édition du Championnat du Monde de Pâté-Croûte - Edition 2024.

b) Les candidats

Le concours est réservé aux **professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie ainsi que des métiers de boucherie**, qui exercent **une activité depuis 5 ans minimum**.

Il n'est admis qu'un seul candidat par restaurant ou par établissement (l'établissement s'entendant faisant partie 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 restaurant, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, charcuterie, boucherie…, **exerçant régulièrement la vente auprès des particuliers**.

c) Le concours

Le concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte » 2024 se déroulera en **deux phases** :

PHASE 1 - LES ÉPREUVES DE SÉLECTION :

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 15 candidats qui participeront à la finale du Championnat du Monde de Pâté-Croûte le Lundi 2 décembre 2024, elles comportent :

- **Une épreuve de sélection « France, Benelux & Suisse » organisée en 3 étapes :**
  (CF Article II du présent règlement)

  - *Un appel à candidature du 1er Juin au 18 octobre 2024,*
  - *Une première sélection de 19 candidatures sera faite sur dossier au plus tard le 25 octobre par les membres du comité d'organisation,*
  - *Une deuxième sélection ou demi-finale France, Benelux & Suisse organisée à Paris le 14 novembre pour les 19 candidats retenus plus le candidat vainqueur du concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne réalisé dans le cadre du Festival Toquicimes*

Les 7 meilleurs candidats seront sélectionnés pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Monaco, Europe du Sud & Méditerranée** » organisée à Monaco le 8 octobre 2024.
  Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale

- **Une épreuve de sélection « Royaume Uni »** organisée à Londres le 14 octobre 2024.
  Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Suède »** organisée à Stockholm le 16 septembre 2024.
  Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Danemark»** organisée à Copenhague le 17 septembre 2024.
  Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Amérique du Nord »** organisée à Montréal le 7 Octobre 2024.
  Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Mexique & Amérique du Sud »** organisée à Mexico le 27 juin 2024.
  Le vainqueur sera sélectionné pour participer à la finale.

- **Une épreuve de sélection « Asie »** organisée à Tokyo le 10 septembre 2024.
  Le vainqueur et le deuxième seront sélectionnés pour participer à la finale.

NB :
« UNE SEULE PARTICIPATION A UNE SÉLECTION EST AUTORISÉE ; UN MÊME CANDIDAT NE PEUT PARTICIPER A DEUX ÉPREUVES DE SÉLECTION.
LA RECETTE OU LA FORME PRESENTÉE AUX EPREUVES DE SÉLECTION SERA ENREGISTRÉE ET NE POURRA EN AUCUN CAS ETRE MODIFIÉE POUR LA SUITE DU CONCOURS. »

PHASE 2 - LA FINALE :

A Lyon le 2 décembre 2024 la finale départagera les **15 candidats finalistes** issus des épreuves de sélection et ainsi retenus.

d) Constitution des membres du jury de la finale à LYON et dispositions particulières

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

Le Jury du Championnat du Monde de Pâté-Croûte est composé de 24 membres au minimum, professionnels des métiers de bouche (Michel Chapoutier) et journalistes spécialisés.

Le Directeur Technique et de l'Organisation est Monsieur Christophe MARGUIN.

Le jury déguste et note les plats des candidats à l'aveugle sous contrôle d'huissier. 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, ne peuvent être admis 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, 24 personnes au minimum seront désignées : professionnels des métiers de bouche, journalistes spécialisés, experts.

Pour l'attribution du prix du Jury de la Confrérie du Pâté-Croûte, un jury composé de 30 personnes au minimum sera désigné.

NB :
« LES MEMBRES DU JURY NE DEVRONT AVOIR AUCUN CONTACT AVEC LES CANDIDATS, COMMANDITAIRES, PARTENAIRES, INVITÉS, AVANT ET PENDANT LE DÉROULEMENT DE L'EPREUVE.
SEUL LE DIRECTEUR TECHNIQUE SERA EN RELATION AVEC L'HUISSIER, LES CANDIDATS, L'ORGANISATEUR ET LES MEMBRES DU JURY. »

e) La recette à présenter au concours :

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

Le candidat doit présenter un pâté croûte de viandes d'après sa recette et la forme enregistrée lors des sélections.

NB :
« TOUTE MODIFICATION DE RECETTE OU DE FORME ENTRE LE PÂTÉ-CROÛTE RETENU A UNE EPREUVE DE SELECTION ET CELUI PRESENTÉ A LA FINALE SERA ÉLIMINATOIRE »

f) Assistance d'un commis :

Les finalistes peuvent se faire assister par un commis de leur choix lors de la finale du concours.

Article II : La sélection « France, Benelux & Suisse »

a) Appels à candidature du 1er Juin au 18 octobre 2024,

Les appels à candidature se feront par voie de presse et des réseaux sociaux, par courrier et mail adressés à un listing d'établissements de la restauration, aux syndicats professionnels de la Boulangerie, de la Pâtisserie, des Charcutiers-Traiteurs …

Ainsi que via le site Internet www.championnatdumondepatecroute.com

b) Inscription à l'étape de présélection « France, Benelux & Suisse » :

- Les participants devront remplir un bulletin d'inscription (dossier de candidature) téléchargeable sur le site www.championnatdumondepatecroute.com, et disponible à partir du 1er Juin 2024.
- La réception des candidatures pour **la sélection « France, Benelux & Suisse »** aura lieu à partir du 1er Juin jusqu'au 18 octobre 2024.

- L'ensemble du dossier de candidature devra être transmis avant le **18 octobre 2024 à minuit.**

  Soit par courrier avec AR ou par dépôt (le cachet de la poste ou du cabinet faisant foi) à l'étude de :
  Maitre Dalmais, huissier de Justice - 41 rue Paul Chenavard, 69001 LYON
  Horaires d'ouverture tous les jours du lundi au vendredi : 9h00 -> 12h30 / 14h00 -> 17h30 (17h00 le vendredi)

  Soit sur le site www.championnatdumondepatecroute.com. Un accusé de réception sera envoyé pour valider l'inscription

Seuls l'accusé de réception (postal ou digital) ou le récépissé de l'étude valident la participation du candidat au concours.

NB :
« L'ATTENTION EST ATTIRÉE SUR LE FAIT QUE LES DÉPOTS 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 MAITRISER LA PRÉSENTATION DE LEUR DOSSIER ET UNE IMPRESSION DES VISUELS DE PLUS HAUTE QUALITE »

c) Deux étapes de sélection :

Une première sélection de 19 candidatures sera faite **sur dossier** et à l'aveugle au plus tard le 25 octobre par les membres du comité d'organisation. 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.
Les 19 candidats sélectionnés participeront à **la deuxième sélection** ou **Demi-Finale « France, Benelux & Suisse ».**

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

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**.**

Les 20 candidats ainsi retenus participeront à la deuxième sélection.

Une deuxième sélection ou demi-finale « France, Benelux & Suisse » sera faite **sur dégustation** par un jury de professionnels à l'aveugle et sous contrôle d'huissier **à Paris le 14 novembre 2024.**

Les 20 candidats sélectionnés auront adressé par colis spéciaux 18 tranches de Pâté-Croûte au jury qui les dégustera en public pour désigner 7 finalistes.

Lors de cette demi-finale, **7 finalistes** seront sélectionnés pour participer à la finale.

d) **Contenu du dossier de pré-sélection (**téléchargeable sur le site) **:**

- **Le bulletin d'inscription** (le dossier de candidature) dûment complété avec **le nom de la recette (en 8 mots maximum)** sans indication géographique ou autres qui puisse permettre d'identifier le candidat ou l'établissement) **et les 5 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
- **Des photos** de présentation de la recette de bonne qualité et sur papier photo : A minima la **tranche sur assiette blanche et le pâté entier cuit.**
- **Un CV** volant de présentation du candidat, libre de forme (ne pas l'intégrer au dossier du pâté)
  Une photo du candidat et de sa maison ou établissement sera utile pour la communication future du concours. l'huissier veillera à soustraire le CV au jury pour la sélection.

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

NB :
« AUCUN SIGNE OU INDICATION DE LOGO, DE MARQUE OU DE RÉFERENCE À LA MAISON DU CANDIDAT OU À LUI MEME NE DOIT FIGURER SUR LES PHOTOS OU LA RECETTE AU DOSSIER DE PRESENTATION. LE NON RESPECT DE CETTE CONSIGNE SERA ÉLIMINATOIRE.

TOUTE DIFFUSION DE PHOTOS DU PÂTÉ-CROÛTE D'UN CANDIDAT SUR LES MÉDIAS, INTERNET OU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS ET JUSQU'A LA REMISE DES PRIX DE LA FINALE EST PROSCRITE ET SERA ELIMINATOIRE. » (PAR LE CANDIDAT OU UN TIERS)

e) Communication des résultats de la sélection :

Les résultats de la première sélection sur dossier des 19 candidats retenus seront annoncés sur les réseaux sociaux et confirmés par mail à chacun.
Les candidats retenus lors de la deuxième sélection ou demi-finale, « France, Benelux & Suisse » pour la participation à la finale du 2 décembre 2024 seront prévenus à l'issue de l'épreuve organisée le 7 novembre 2024.
La décision des jurys de cette pré-sélection sera sans appel.

Article III : La sélection des 15 finalistes

La sélection « France, Benelux & Suisse » aura désigné **7 finalistes pour** participer **à la finale le 2 décembre 2024.**

Les autres sélections auront désigné **8 finalistes** pour participer **à la finale le 2 décembre 2024.**
Le vainqueur de la sélection « Monaco, Europe du Sud et Méditerranée », le vainqueur de la sélection « Royaume-Uni », le vainqueur de la sélection « Suède », le vainqueur de la sélection « Danemark », le vainqueur de la sélection « Amérique du Nord », le vainqueur de la sélection « Mexique & Amérique du Sud », les 2 vainqueurs de la sélection « Asie »,

Pour ne pas pénaliser des concurrents étrangers n'ayant pas pu concourir aux épreuves de sélection « Royaume-Uni », « Danemark », « Suède », « Mexique & Amérique du Sud », « Amérique du Nord » « Asie » ou qui ne pourraient pas assurer l'envoi de tranches de pâté-croûte en France pour l'étape de sélection de demi-finale, les organisateurs se réservent le droit d'attribuer jusqu'à 2 Wild Cards à des candidats étrangers pour la finale.

NB :
« AUCUNE MODIFICATION NE PEUT ETRE APPORTÉE À LA RECETTE ET A LA FORME ENTRE LES PRE-SELECTIONS ET LA FINALE.
LES CANDIDATS S'INTERDISENT DE COMMUNIQUER DE QUELQUE MANIERE QUE CE SOIT ET NOTAMMENT PAR L'IMAGE SUR LEUR PÂTÉ-CROÛTE ET LEUR RECETTE, ET CE PENDANT TOUTE LA DURÉE DU CONCOURS JUSQU'A LA PROCLAMATION DES RÉSULTATS.

LE NON RESPECT DE CES REGLES ELIMINE DE FAIT TOUT CONTREVENANT »

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

Les 15 candidats retenus lors de la sélection « France Benelux & Suisse » à Paris et lors des sélections « Royaume-Uni », « Monaco, Europe du Sud & Méditerranée », « Suède », « Danemark » « Amérique du Nord » « Mexique & Amérique du Sud» et « Asie », participeront à :

La finale du concours « Championnat du Monde de Pâté Croûte » le 2 décembre 2024 à Lyon.

Le lauréat final, le « Champion du Monde de Pâté-Croûte » est celui qui recevra la meilleure note générale.

a) Modalités d'évaluation des candidats

- Les finalistes seront jugés à l'aveugle sur une réalisation : un pâté-croûte de viande recette et forme libres et enregistrées lors des sélections.
- Chaque candidat apportera le jour de la finale, 4 pâtés-croûte entiers (soit 80 tranches) qui seront réceptionnés par l'organisation le jour du concours, avant 15h00, qui veillera à leur mise sous anonymat.
- L'huissier procèdera au tirage au sort de l'ordre de passage des candidats.
- Chaque concurrent coupera lui-même et présentera sur assiettes (fournies par l'organisateur) les tranches pour le Jury et les membres du jury de la Confrérie du Pâté-Croûte, il pourra assaisonner les tranches.
- Il pourra, pour le dressage être assisté **par un seul commis**
- Un des pâtés sera présenté entier **sur un plateau, modèle commun à tous les candidats et fourni par l'organisateur.**

NB :« TOUTE GARNITURE DES ASSIETTES OU PLATEAU DE PRÉSENTATION EST INTERDITE »

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 de la pièce entière sur plateau : /20 points
- Présentation de la tranche sur assiette : /20 points
- Dégustation, cuisson et assaisonnement de la gelée : /30 points
- Dégustation et cuisson de la pâte : /30 points
- Dégustation de l'ensemble (équilibre de l'ensemble, goût de la farce…) : /100 points

Le lauréat est celui qui recevra la meilleure note générale par cumul des notes totales.

Le classement est effectué par addition du total et **uniquement du total des points** calculé sous contrôle de l'huissier et attribué à chaque candidat par chacun des membres du Jury.

NB :
« LE COMITÉ D'ORGANISATION SE RESERVE LE DROIT DE PHOTOGRAPHIER ET FILMER LE DÉROULEMENT DE TOUTES LES EPREUVES ET D'UTILISER SES IMAGES. L'INSCRIPTION AU CONCOURS VAUT ACCEPTATION DE CETTE CLAUSE. »

Article V : Les prix

Sept prix seront décernés :

1) Le Lauréat, Champion du Monde de Pâté-Croûte 2024
2) Le 2ème Prix
3) Le 3ème Prix
4) Le prix spécial de la Confrérie du Pâté-Croûte ,décerné par le jury de la Confrérie du Pâté-Croûte
5) Le prix Richelieu, le meilleur pâté-croûte contenant du foie gras
6) Le Prix de l'élégance
7) Le prix du meilleur espoir

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.

REGLES CONTRACTUELLES CONCERNANT UN TITRE ATTRIBUÉ

L'attribution d'un prix et d'un titre à un candidat du concours est strictement personnelle et rattachée 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 rattaché 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 rattachée les obligations ci-avant détaillées, à 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 des organisateurs, et interdit d'inscription au concours, 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.
Les organisateurs se réservent la possibilité de poursuivre l'établissement ou la société et son dirigeant en violation des droits sur la marque et la notoriété du concours.

Article VI : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats se fera lors de la soirée de gala le lundi 2 décembre 2024 en présence de l'huissier de justice du concours

La décision du jury sera sans appel et ne pourra être contestée ni par voie judiciaire ni par voie de presse ou des réseaux sociaux

Aucune indication, recommandation ou motif ne sera communiqué aux candidats à l'issue de sa sélection ou non sélection.

Article VII : 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 des candidats et membres du jury qui seront effectués dans le cadre du concours « Championnat du Monde de Pâté-Croûte ».
La participation au concours, pour chaque candidat, vaut acception de la diffusion de ses recettes et plats présentés, et des photos et films qui en seront réalisés et diffusés.

Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre et du logo du championnat ne peut se faire en dehors de la carte de leur établissement sans la validation du comité d'organisation du Championnat du Monde de Pâté-Croûte.

Article VIII : Obligation de confidentialité

Tous les candidats les organisateurs, les membres du jury et tous autres participants au concours, sont tenus d'une obligation de confidentialité.

Toutes les informations, de quelque nature que ce soit, que l'un d'entre eux pourra recueillir, sous quelque forme que ce soit et notamment oralement, en particulier à l'occasion de réunions et d'entretiens, sont confidentielles.

Tous s'engageront, d'une part, à ne pas divulguer, ni à communiquer à quiconque tout ou partie de ces informations confidentielles et, d'autre part, à prendre toute disposition pour que cette confidentialité soit préservée.

Chacun s'engage à ne faire aucun usage des informations confidentielles qu'il aura pu connaitre.

Chacun s'engage à ne pas revendiquer de droits de propriété industrielle, littéraire ou artistique sur les informations confidentielles et sur les connaissances établies à partir de ces informations confidentielles.

Les documents de toutes sortes fournis par les organisateurs demeurent la propriété de la société organisatrice

Les obligations définies par le présent article resteront en vigueur aussi longtemps que les informations confidentielles ne seront pas tombées dans le domaine public.

Article IX : Acceptation du règlement

La participation au concours « Championnat du monde de Pâté Croûte » implique l'acceptation de ce règlement totalement et sans réserve.

Article X: 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, à la rubrique Contact du site : www.championnatdumondepatecroute.com

.

« Bon pour acceptation du règlement »

Date, Lieu

SIGNATURE DU CANDIDAT

Normalement personne ne signe le règlement, les candidats signent juste leur formulaire d'inscription dans lequel ils acceptent le règlement…