

REGLEMENT
DU CONCOURS DU MEILLEUR PATE CROUTE DE MONTAGNE – BY TOQUICIMES
1^{ère} édition 2020

Modalités de participation

Le présent règlement « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » a été déposé auprès de Maître David SUBIT, Huissier de Justice au sein de l'Etude Sage et Associés, Société titulaire d'un Office d'Huissiers de Justice sis 135, avenue de la gare - 74170 LE FAYET.

ARTICLE I : GÉNÉRALITÉS

a) Les Organisateurs

La Mairie de Megève, dont le siège social se situe 1 Place de l'Eglise 74120 Megève, ci-après dénommé « l'Organisateur » organise, en partenariat avec La Confrérie du Pâté Croûte et des Toques Blanches, et avec la participation de Madame Caroline Cauquy (Sarl Dry Aged Events), de Messieurs Frédéric Bello et Guillaume Delmotte (Sarl Boucherie Bello), la 1^{ère} édition du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » édition 2020.

b) Les Candidats

Le concours est réservé aux professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteurs, boucherie, charcuterie, dont l'activité est enregistrée dans la région Auvergne-Rhône-Alpes. Pour la recette, il est demandé d'utiliser des produits de montagne de la Région Auvergne – Rhône-Alpes, avec en priorité des produits issus des départements du 73 et du 74. 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 du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » se déroulera en plusieurs phases :

Un appel à candidature : du 13 août au 20 septembre 2020. Les candidats envoient leur dossier de candidature du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » directement à l'huissier de justice Maître David SUBIT par mail à sageetassocies.lf@huissier-justice.fr

L'huissier de justice s'engage à adresser au candidat un accusé réception de son dossier dans les 48 heures de la réception de son envoi électronique. Le candidat veille à contacter l'Etude au 04.50.93.61.42 dans l'hypothèse où il n'aurait pas reçu l'accusé réception dans le délai susvisé.

Une première sélection de 20 candidatures (dont l'anonymat est assuré par l'huissier de justice lors de la transmission des dossiers de candidature au Comité de Sélection) sera faite sur dossier au plus tard le 30 septembre 2020 par les membres du Comité de sélection. Ils désigneront les 20 candidats qui participeront à la finale.

L'ensemble des candidats seront prévenu par mail au plus tard le jeudi 1^{er} octobre 2020, de leur sélection ou non à la finale. Ce mail contiendra la date définitive de la finale.

La finale des 20 candidats retenus aura lieu lors de la 3^e édition de l'évènement **Toquicimes** organisé à Megève (74120) et qui s'y tiendra du vendredi 16 au lundi 19 octobre 2020 (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des résultats des pré-sélections).

Les 20 candidats présenteront les produits qu'ils ont sélectionnés pour la confection de leur Pâté Croûte et en proposeront 2 : 1 entier pour présentation et un second dont 2 tranches seront dégustées par le Jury en public lors de l'évènement **Toquicimes**.

Le vainqueur sera annoncé directement à la suite de la finale, pendant l'évènement **Toquicimes**. Un mail sera envoyé par la suite à l'ensemble des candidats pour annoncer le gagnant de la première édition du Concours du meilleur pâté croute de montagne 2020.

d) Constitution des membres du Jury et dispositions particulières

- d.1 - Rôle du Jury et du Directeur Technique et organisation

Le Jury du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » est composé de 10 membres minimum (nombres à confirmer) professionnels des métiers de bouche, experts et gastronomes. Le Jury déguste et note les plats des candidats anonymes. 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 déposé dans le cadre de Toquicimes. 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

10 personnes au minimum seront désignées : professionnels des métiers de bouche, experts et gastronomes. Les membres du Jury ne devront avoir aucun contact avec les candidats, commanditaires, partenaires, invités, avant et pendant le déroulement de l'épreuve.

e) La recette

Pâté Croûte de viande ou d'extraits de viande, ou de viandes reconstitués, contenant des produits venant de zones de montagne de la Région Auvergne-Rhône-Alpes et en priorité des départements du 73 et du 74. Recette personnelle et libre. La truffe étant exclue.

ARTICLE II : ETAPES DE SÉLECTION

Les étapes de sélection ont pour but de retenir les 20 candidats qui participeront à la finale du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » lors de l'évènement **Toquicimes** qui se déroulera du 16 au 19/10/2020 (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des résultats des pré-sélections).

Appel à candidature

La réception des candidatures aura lieu à partir du 13 août et jusqu'au 20 septembre 2020 à minuit, par mail à l'adresse mentionnée à l'article 1 c du présent règlement. Les appels à candidature se feront par voie de presse, par courrier et mail adressés à un listing d'établissements de restauration et de métiers de bouche (modalités à définir) ainsi que via le site Internet www.toquicimes.com ou sur le site www.sageetassocies.fr

a) Inscription à l'étape de présélection

Les participants devront remplir un bulletin d'inscription téléchargeable sur le site www.toquicimes.com ou www.sageetassocies.fr (page d'accueil du site sous l'onglet « Concours du meilleur pâté croute de montagne »). Le bulletin d'inscription sera disponible à partir du 13 août 2020.

b) Contenu du dossier de sélection

Le candidat doit veiller au parfait anonymat de son dossier (ex. pas d'entête de papier à lettre, pas de moule à pâté croûte personnalisé, pas de logo, signature...).

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
- Trois photos de présentation de la recette de bonne qualité et sur papier photo (ou papier de bonne qualité) : 1 photo de dessus et 1 photo de côté du pâté croute entier ; et 1 photo de l'intérieur du pâté croute présenté sur assiette blanche.

Le dossier de présentation du candidat est libre de forme.

L'absence de l'un de ces documents sera éliminatoire sous le contrôle et la responsabilité des organisateurs.

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 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 20 septembre 2020** minuit à l'huissier de justice par courrier électronique à sageetassocies.lf@huissier-justice.fr

c) Sélection des 20 finalistes

Après réception des dossiers, la commission composée des membres du Jury, étudiera chaque recette et photo à l'aveugle et sélectionnera 20 candidats qui s'affronteront lors du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » durant l'évènement **Toquicimes** qui se déroulera du 16 au 19/10/2020 (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des présélections).

Pour anticiper les éventuels désistements, le Jury désignera 2 candidats supplémentaires qui seront sur liste d'attente. Les personnes ne pouvant pas être présentes lors de la finale à Toquicimes seront disqualifiées.

d) Communication des résultats de la sélection

Les 20 candidats retenus à l'issue de l'envoi de leur dossier d'inscription, pour la participation à la finale qui se tiendra lors de l'évènement **Toquicimes** seront prévenus par mail par l'huissier de Justice qui sera le seul à connaître l'identité des finalistes au plus tard le 1^{er} octobre 2020.

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

ARTICLE III : LA FINALE DU « CONCOURS DU MEILLEUR PÂTÉ CROÛTE DE MONTAGNE – BY TOQUICIMES »

Les 20 candidats retenus sur dossier participeront à la finale qui se tiendra lors de l'évènement **Toquicimes** du vendredi 16 au lundi 19 octobre 2020 (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des présélections). L'évènement aura lieu aux Halles de Toquicimes.

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale.

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 dont les produits sont issus de zones de montagne de la région Auvergne-Rhône-Alpes et en priorité des départements du 73 et du 74, dont la recette est libre et enregistrée lors des sélections sur dossier. Les 2 Pâtés Croûte seront réceptionnés par un huissier de justice le jour du concours, de 14 heures jusqu'à 16h00 maximum le jour de la finale, qui veillera à leur anonymat lors de l'évènement **Toquicimes**. Chaque concurrent coupera lui-même (dans une pièce hors de vue du jury) et présentera sur assiette blanche (fournie par les organisateurs) les tranches pour le Jury. Il pourra assaisonner les tranches et décorer les assiettes. Il pourra être assisté pour le dressage par un seul commis. Le deuxième Pâté Croûte sera présenté entier sur un plateau (modèle commun à tous les candidats et fourni par les organisateurs).

b) Notation

La croûte, l'aspect et le goût sont notés séparément, d'après une grille de notation déterminée par le Comité d'organisation et son Président. Le Directeur Technique aura pour mission de vérifier le bon respect par le candidat des règles émises par le Comité.

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 de l'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 provenant de la Région Auvergne-Rhône-Alpes en zone de montagne doit exécuter un Pâté Croûte de viande avec des produits issus de la Région Auvergne-Rhône-Alpes en zone de montagne, et en priorité des départements du 73 et du 74, d'après sa recette enregistrée lors des sélections sur dossier.

L'achat des ingrédients nécessaires à la confection de la recette sera à la charge du candidat.

Toute modification de forme et/ou de goût entre le Pâté Croûte retenu lors de l'envoi du dossier de pré-sélection et la finale avec dégustation sera éliminatoire.

ARTICLE IV : REMISE DES PRIX

La liste des Prix reste à définir (en fonction des partenaires et sponsors de l'évènement).

Un prix spécial du Jury et un prix de l'élégance pourront être attribués lors de la remise des prix.

Le gagnant du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » sera sélectionné directement pour la ½ finale du Championnat du monde du Pâté Croûte qui se tiendra en novembre à Paris.

ARTICLES V : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats se fera lors de la finale pendant l'évènement **Toquicimes** qui se tiendra du vendredi 16 au lundi 19 octobre 2020 (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des résultats des pré-sélections). L'évènement aura lieu à Megève (74120) sous le contrôle d'un huissier de Justice.

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 : L'ORGANISATEUR

L'organisateur se réserve le droit de diffusion des recettes, des photos et des films, des plats et des candidats ainsi que les photos et films de membres du Jury qui seront effectués dans le cadre du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » à des fins de promotion du concours, de l'évènement **Toquicimes** et du Championnat du Monde de Pâté Croûte. Pour les finalistes, l'utilisation de leur titre ne peut se faire sans l'autorisation du Comité d'Organisation du Meilleur Pâté Croûte de Montagne et l'utilisation du logo « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » propre à l'évènement.

ARTICLE VII : LA PARTICIPATION AU CONCOURS

La participation au « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » est gratuite et implique l'acceptation de ce règlement.

L'organisateur se réserve le droit d'écourter, de modifier, de reporter et/ou d'annuler le présent concours, si les circonstances l'exigent sans que sa responsabilité ne soit engagée.

ARTICLE VIII : URGENCE SANITAIRE – ANNULATION

En fonction de l'évolution sanitaire et au vue de la pandémie de COVID-19, l'Organisateur se réserve le droit de suspendre, proroger ou annuler le concours en fonction des directives gouvernementales de santé publique ou de toute décisions préfectorale ou municipale.

Tous les participants présents lors de la finale devront de se plier aux règles sanitaires en vigueur.

L'Organisation, se réserve le droit de refuser l'accès aux locaux dans lesquels se dérouleront la finale, à toute personne présentant des signes et/ou des symptômes susceptibles d'être lié à la pandémie COVID-19.

ARTICLE IX : DÉPÔT

Le présent règlement a été déposé en l'Etude Sage et Associés auprès Maitre David SUBIT, Huissier de Justice, Société titulaire d'un Office d'Huissiers de Justice sis 135, route de la gare – 74170 LE FAYET

Il peut être téléchargeable sur le site internet www.toquicimes.com ou sur le site www.sageetassocies.fr (page d'accueil du site sous l'onglet « Concours du meilleur pâté croute de montagne »).

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.