

Accès libre
& Gratuit

Toquicimes

DIM. 23 OCT. 2022

CONCOURS
PÂTÉ CROÛTE

PIERRE HERMÉ &

PATRICK ROUGEREAU

TOQUICIMES.COM | MEGEVE-TOURISME.FR

3
Maison Belle

FORMULAIRE D'INSCRIPTION AU « CONCOURS DU MEILLEUR PÂTÉ CROÛTE DE MONTAGNE - BY TOQUICIMES »

IDENTITÉ DU CANDIDAT

Ces informations, transmises auprès de Maître David SUBIT, Huissier de Justice au sein de l'Etude Sage et Associés ne seront pas communiquées aux membres du jury de pré-sélection.
La pré-sélection se fera à partir de la recette et du visuel de votre création.

NOM :

PRÉNOM :

DATE DE NAISSANCE :

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE :

ADRESSE E-MAIL :

EMPLOYEUR ACTUEL :

Adresse de l'employeur :



RECETTE DU PÂTÉ CROÛTE

- NOM DE LA RECETTE :

- INGRÉDIENTS :



- FICHE TECHNIQUE ET PROGRESSION DE LA RECETTE :

- ÉCONOMAT PRÉCIS :



VISUEL DU PÂTÉ CROÛTE

- Une photo du dessus
- Une photo du côté entier
- Une photo de l'intérieur sur une assiette blanche



★★★ Toquicimes

DU 20 AU 23 OCT. 2022

5^e édition du festival de la cuisine de montagne

TOQUICIMES.COM | MEGEVE.COM

PATRICK ROUGEREAU

Accès libre
& Gratuit



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 en collaboration avec la société Dry Aged Events, et la Maison Bello, la 3^{ème} édition du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » édition 2022.

b. Les Candidats

Le concours est réservé aux professionnels de la restauration, boulangerie, pâtisserie, traiteur, 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 1^{er} août au 30 septembre 2022. 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

Lors de l'envoi de votre candidature par mail, veuillez faire attention de respecter la taille de vos fichiers et ne pas excéder 10 mégas.

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 12 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 vendredi 7 octobre 2022 par les membres du Comité de sélection. Ils désigneront les 12 candidats qui participeront à la finale.

L'ensemble des candidats seront prévenus par mail au plus tard le lundi 10 octobre 2022, de leur sélection ou non à la finale. Ce mail contiendra la date définitive de la finale.

La finale des 12 candidats retenus aura lieu lors de la 5ème édition de l'évènement Toquicimes organisé à Megève (74120) et qui s'y tiendra du jeudi 20 au dimanche 23 octobre 2022 (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des résultats des pré-sélections).

Les 12 candidats présenteront les produits qu'ils ont sélectionnés pour la confection de leur Pâté Croûte et en proposeront 2 :

- 1 entier pour présentation
- 1 second dont les 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 3ème édition du Concours Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes ».

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 reconstituées, 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 12 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 jeudi 20 au dimanche 23 octobre 2022 à Megève (74120) (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 lundi 1^{er} août 2022 jusqu'au vendredi 30 septembre 2022 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 lundi 1^{er} août 2022.

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. Le candidat devra indiquer en plus du titre de son Pâté Croute, quelques ingrédients de la recette
- 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, 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. Tout document arrivant après le vendredi 30 septembre 2022, ne seront pas acceptés.

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 vendredi 30 septembre 2022 minuit à l'huissier de justice par courrier électronique à : sageetassocies.lf@huissier-justice.fr

c. Sélection des 12 finalistes

Après réception des dossiers, la commission composée des membres du Jury, étudiera chaque recette et photo à l'aveugle et sélectionnera 12 candidats qui s'affronteront lors du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » durant l'évènement Toquicimes qui se déroulera du jeudi 20 au dimanche 23 octobre 2022 à Megève (74120) (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des résultats des pré-sélections).

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 12 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 du jeudi 20 au dimanche 23 octobre 2022 à Megève (74120) seront prévenus par mail par l'huissier de Justice qui sera le seul à connaître l'identité des finalistes au plus tard le 7 octobre 2022.

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 12 candidats retenus sur dossier participeront à la finale qui se tiendra lors de l'évènement Toquicimes du jeudi 20 au dimanche 23 octobre 2022 à Megève (74120) (date définitive de la finale annoncée dans le mail de l'annonce des résultats des pré-sélections).

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, à partir de 14h30 jusqu'à 16h00 maximum, 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).

Le gagnant du « Concours du Meilleur Pâté Croûte de Montagne – By Toquicimes » 2022 sera sélectionné directement pour la ½ finale du Championnat du monde du Pâté Croûte (date et lieu à confirmer).

ARTICLES V : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La proclamation des résultats se fera lors de la finale pendant l'évènement Toquicimes qui se tiendra du jeudi 20 au dimanche 23 octobre 2022 à Megève (74120) (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.

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 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.