

CONCOURS RÉGIONAL DE LA MEILLEURE BOUCHÉE À LA REINE TRADITIONNELLE

RÈGLEMENT

Article 1 - Organisateurs :

Ce concours est organisé par le **Groupement des Hôteliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin** – 6, Place de Bordeaux – 67080 STRASBOURG CEDEX, avec le soutien de la **Fédération des Chefs d'Alsace**.

Article 2 - Conditions de participation :

Ce concours est ouvert à tous les établissements alsaciens qui proposent sur leur carte la bouchée à la reine traditionnelle.

Il faut entendre par bouchée à la reine traditionnelle celle qui aurait été proposée par Nicolas STOHRER, pâtissier de la reine Marie LESZCZYNSKI, épouse de Louis XV.

Article 3 - Objet du concours :

Les concurrents devront présenter une recette de bouchée à la reine traditionnelle comprenant les ingrédients suivants : veau, volaille, quenelles faites maison, champignons de Paris, crème label rouge d'Alsace.

Les godiveaux, quenelles grossières, de chair de veau et de graisse de rognons de veau sont autorisées, mais pas obligatoires.

Pas de truffe, de foie gras, de crêtes de coq ou de rognons de coq, ni de quenelles industrielles.

ATTENTION : LE JURY SE RÉSERVE LE DROIT D'INFLIGER DES POINTS DE MINORATION EN CAS DE NON-RESPECT DE LA RECETTE TRADITIONNELLE OU DE RAJOUT D'INGRÉDIENTS FANTASISTES.

Article 4 - Données techniques :

Les concurrents doivent se présenter avec :

- **Quatre croûtes individuelles** : liberté leur est accordée,
 - soit de préparer des croûtes à l'avance et de les réchauffer sur place,
 - soit de venir avec la pâte feuilletée, de préparer les croûtes sur place et de les cuire dans le four mis à disposition.
- **L'appareil à bouchée à la reine** pré-cuisiné, d'une quantité en rapport avec les quatre croûtes individuelles : possibilité de rectifier l'assaisonnement et la liaison sur place.
- Le petit matériel et ingrédients pour leur permettre de réchauffer et finir leur plat.
- **Les 4 assiettes de présentation sont fournies par les organisateurs** (assiettes de la Fédération des Chefs d'Alsace).

Article 5 - Critères de sélection et acceptation du règlement :

Préalablement à toute participation au concours, le participant doit prendre connaissance du principe du concours et accepter sans aucune réserve le présent règlement.

À partir du moment où le candidat dépose sa candidature, cela vaut pour acceptation du présent règlement.

Le candidat se présente en son nom, mais également au nom de l'entreprise qu'il représente pour garantir que l'établissement mettra bien le plat sur sa carte.

Le candidat devra déposer **sa candidature avec la fiche technique** de la recette qu'il va réaliser et qui devra être proposée telle quelle, s'il devait être lauréat. **Il s'engage à la laisser sur sa carte durant 1 an minimum,** sans changer les éléments de la recette qu'il aura présenté devant le jury.

Le titre de « meilleure bouchée à la reine traditionnelle » pourrait être retiré en cas de manquement à ces obligations.

Toutes les fiches techniques seront évaluées. Un jury de la Fédération des Chefs d'Alsace et du GHRD UMIH 67 les évalueront de manière anonyme. Les fiches seront numérotées dans l'ordre d'arrivée. Les 12 premières candidatures conformes seront retenues. Deux candidatures seront gardées en option en cas de désistement.

Le dossier d'inscription est à renvoyer au plus tard avant le 1^{er} août 2024. Le GHRD UMIH 67 communiquera le nom des 12 candidats et entreprises retenus au plus tard le 11 août 2024.

Article 6 - Données pratiques :

Les concurrents devront être présents le **mardi 10 septembre 2024 à 14h30 au VILLAGE DES DÉLICES HALL 4 de la FOIRE EUROPÉENNE, PARC EXPO DE STRASBOURG.**

Les ingrédients et le matériel pourront être déposés le matin entre 9h00 et 10h00.

En cas de retard, sauf cas de force majeure, le comité d'organisation se réserve le droit de refuser au candidat de concourir.

Il sera attribué un numéro à chaque candidat par tirage au sort. Le jury attribuera sa note sur ce numéro sans connaître le nom du candidat.

Les candidats seront appelés à tour de rôle dans l'ordre du tirage au sort.

Ils auront

- 5 minutes pour mettre en place le poste de travail,
- 20 minutes pour réchauffer l'appareil, réchauffer les croûtes et dresser les 4 assiettes
- et 5 minutes pour ranger et nettoyer le poste.

Article 7 - Jury :

Le jury sera composé de professionnels de la restauration, de partenaires du Village des Délices et de personnalités qualifiées.

Le président du jury sera nommé par la présidente du GHRD UMIH 67.

Les décisions et pointages du jury seront irrévocables et sans appel.

Article 8 - Notation :

La notation du jury portera sur :

1) Respect de la recette traditionnelle	10 pts
2) Croûte :	40 pts
▪ aspect – hauteur	10 pts
▪ texture	10 pts
▪ goût	10 pts
▪ cuisson	10 pts
3) Garniture – appareil à bouchée à la reine :	30 pts
▪ aspect	10 pts
▪ consistance (viande, champignons ...)	10 pts
▪ sauce (assaisonnement, consistance ...)	10 pts
4) Goût et aspect général du plat	20 pts
Total	100 pts

Article 9 - Proclamation des résultats :

La proclamation des résultats aura lieu le mardi 10 septembre 2024 lors d'une cérémonie à l'issue du concours, vers 17 h, sur le podium du Village des Délices.

La remise des coupes et diplômes suivra la proclamation.

- 1er prix : Bouchée à la Reine d'Or
- 2ème prix : Bouchée à la Reine d'Argent
- 3ème prix : Bouchée à la Reine de Bronze

Rappel : le lauréat du concours s'engage à proposer la bouchée à la reine gagnante avec la même recette durant au moins un an dans son établissement. S'il devait démissionner, il ne pourra pas utiliser son titre dans le nouvel établissement, sauf s'il devient propriétaire et qu'il s'engage à respecter la recette.

Article 10 - Gagnant :

Le gagnant de l'édition et/ou l'établissement qu'il représente, ne pourra pas candidater pour le prochain concours, cependant, s'il le souhaite, il pourra faire partie du jury.

Article 11 - Responsabilité :

L'organisation décline toute responsabilité si, en cas de force majeure, d'événements indépendants de sa volonté ou de nécessités justifiées, elle était amenée à écourter, prolonger, reporter, modifier ou annuler le concours.

L'organisation ne saurait être tenue pour responsable de tout fait qui ne lui serait pas imputable, notamment en cas de mauvais acheminement du courrier, de mauvais fonctionnements des lignes téléphoniques, mails, réseaux, de mauvais fonctionnement des transports et/ou des voies de circulation, quels qu'ils soient ou de défaillance technique rendant impossible l'arrivée sur site ou la poursuite du concours.

La participation au concours des établissements se fait sous leur seule responsabilité. Il est rigoureusement interdit de modifier ou de tenter de modifier le dispositif de concours proposé.

L'organisation se réserve le droit d'exclure de la compétition et de poursuivre en justice toute personne qui aurait tenté de tricher ou de troubler le bon déroulement du concours.

À tout moment, le participant inscrit est responsable de l'exactitude des informations qu'il a communiquées.

Rappel : la participation au concours implique l'acceptation, par le participant ou l'inscrit, de l'intégralité du présent règlement.

L'organisation pourra donc exclure tout participant qui ne respecte pas le présent règlement (article 5). Cette exclusion pourra se faire à tout moment du concours et sans préavis. Enfin, les participants ne pourront en aucun cas contester les choix et/ou décisions du jury et /ou exiger de quelque manière que ce soit une justification de la part des jurys sur leurs choix et/ou décisions.

Article 12 - Modification du concours :

L'organisation se réserve le droit, pour quelque raison que ce soit, de prolonger, écourter, suspendre, modifier (notamment à remplacer les lots en nature gagnés par des lots de valeur équivalente ou de caractéristiques proches) ou annuler le concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucun dédommagement ne pourra être demandé par les participants de ces chefs. Dans ces hypothèses, une modification sous forme d'avenant au présent règlement sera alors envoyée aux candidats retenus.

Article 13 - Droit à l'image :

Les participants seront filmés et pris en photos pendant le concours. Ils autorisent l'organisateur à exploiter gratuitement, pour la promotion du salon et du concours, toute image, sur quelque support que ce soit, prise pendant le concours où apparaîtraient le ou les participants sans restriction ni réserve et sans que cela leur confère un droit à rémunération ou un avantage quelconque autre que l'attribution de leur lot.

Les utilisations ne peuvent pas porter atteinte à la vie privée et ne sont pas de nature à nuire ou à causer un quelconque préjudice.

Article 14 - Loi informatique et Liberté :

Conformément à la loi informatique et liberté n° 78-17 du 06/01/78, les participants et gagnants du concours disposent d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations les concernant communiquées aux organisateurs dans le cadre du concours. Les participants peuvent exercer ce droit, et/ou s'opposer à ce que leurs données soient cédées à des tiers, par simple demande écrite, adressée à l'organisateur à l'adresse figurant dans l'article 1 du présent règlement.

BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DE LA MEILLEURE BOUCHÉE À LA REINE TRADITIONNELLE

CANDIDAT

Nom - Prénom :

Date de naissance :

Adresse privée :

Mail :

Portable :

ENTREPRISE

Nom :

Adresse :

Mail :

Téléphone :

J'autorise expressément l'organisateur à diffuser ma recette, les photos éventuelles dans le cadre du droit à l'image.

Je m'engage à respecter le présent règlement dont l'article 5

Je joins la fiche technique pour 4 personnes

Date + Signature :

Bulletin à retourner AVANT LE 1^{er} AOUT 2024

 info@umih67.fr

ou

 **GHR – UMIH 67**

6, Place de Bordeaux - CS 70004 - 67080 Strasbourg Cedex