

Trophée professionnel Bernard Loiseau

Foire de Dijon 2019

Article 1 : ORGANISATEUR

DIJON CONGREXPO, dont le siège social est situé 3 boulevard de Champagne à 21000 Dijon, organise, en collaboration avec la société Bernard Loiseau SA, dont le siège est situé 2 rue d'Argentine à 21210 Saulieu, le Trophée professionnel Bernard Loiseau 2019.

Article 2 : DATE ET LOCALISATION

Ce Trophée a lieu durant la journée du mardi 05 Novembre 2019, à partir de 08H00, Hall des Grands Échezeaux, du Palais des Congrès de Dijon, boulevard de Champagne 21000 DIJON.

Article 3 : OBJET DU CONCOURS

3.1 Le Trophée Pro Bernard Loiseau 2019 est ci-après dénommé « le Trophée ».

3.2 Le Trophée consiste en la réalisation sur place, par des cuisiniers professionnels sélectionnés, d'une entrée et d'un plat accompagné de 03 garnitures, en un temps limité, pour 08 personnes.

3.3 L'épreuve de l'entrée consiste en la réalisation d'une composition de légumes de saison frais, au choix des candidats.

3.4 L'épreuve du plat principal consiste en la préparation d'une pièce de bœuf AOP de Charolles en croûte au jus de bœuf et au poivre, accompagnée de trois garnitures :

- Garniture n° 1 = un tonneau de pommes de terre farci à la queue de bœuf et à la moelle

1/12

- Garniture n° 2 = au chou vert frais.

- Garniture n° 3 = au choix du candidat.

Article 4 : SELECTION DES CANDIDATS

4.1 Le trophée est ouvert à tout cuisinier professionnel, en exercice, sans limite d'âge, accompagné d'un commis.

4.2 Sont exclus du trophée les cuisiniers membres du personnel des sociétés organisatrices et partenaires ainsi les membres de leur famille.

4.3 Le jury de sélection choisit les six candidats admis à participer au trophée. Ces candidats seront sélectionnés selon les critères suivants : l'originalité des deux recettes proposées, la qualité et la quantité de travail nécessaires pour réaliser l'entrée et le plat, le respect des thèmes, la qualité artistique et graphique de chaque recette (jugée sur photos) et le CV des candidats. Les décisions de ce jury sont discrétionnaires et ne peuvent être contestées.

4.4 Le jury de sélection est composé de professionnels de la restauration et d'un représentant de DIJON CONGREXPO.

4.5 Le dossier du candidat à la sélection doit comprendre obligatoirement la fiche d'inscription ci-jointe (annexe 1), les recettes de l'entrée et du plat sur document dactylographié séparé, les bons d'économat, le CV du candidat, ainsi qu'une photo au minimum pour chaque plat.

4.5bis Les recettes doivent être prévues pour 08 personnes.

4.6 Les candidats à la sélection doivent adresser leur dossier par mail, avant le 31/08/2019, à l'adresse suivante :
f.aubert@dijon-congrexpo.com

4.7 Les candidats sont informés de leur sélection ou non au plus tard le 08 septembre 2019.

ARTICLE 5 : VEILLE DU TROPHÉE

5.1 Les candidats sélectionnés doivent arriver la veille (le lundi 04 novembre 2019) et se présenter à l'organisateur entre 17h00 et 18h00.

5.2 Les candidats déposent le matériel nécessaire à la réalisation des recettes et s'ils le désirent ils peuvent déposer leurs denrées alimentaires non fournies par l'organisateur en chambre froide.

ARTICLE 6 : DEROULEMENT DU TROPHÉE

6.1 Le trophée se déroule le mardi 05 novembre 2019, au Palais des Congrès de Dijon, boulevard de Champagne 21000 DIJON, Hall des Grands Échezeaux.

6.2 Les candidats et leurs commis doivent se présenter à 08h00.

6.3 Les candidats sont contrôlés par les membres du jury avant le début de l'épreuve : identité, matériel et denrées d'après les bons d'économat fournis lors de la sélection écrite.

6.4 Un(e) aide complémentaire est attribué(e) à chaque candidat en la personne d'un élève de bac professionnel restauration. Cet(te) aide est tiré(e) au sort.

6.5 Chaque candidat dispose d'un poste de travail équipé d'un four mixte, de deux plaques à induction, d'un réfrigérateur d'appoint, d'un Robot Cook, d'un batteur et d'un mixer plongeant. Une cellule de refroidissement est mise à disposition pour deux postes.

6.6 L'entrée en cuisine se fait toutes les dix minutes, par tirage au sort, à partir de 09h00.

6.7 Les candidats disposent de 05 heures pour réaliser l'épreuve. Ils disposent de 10 minutes de temps de présentation au jury pour l'entrée, puis de 10 minutes pour le plat. Les candidats ont ensuite 30 minutes pour nettoyer leur poste de travail et les appareils mis à leur disposition.

6.8 L'entrée et le plat réalisés lors du trophée doivent être en tous points conformes aux recettes écrites fournies lors de la sélection.

6.9 La viande de bœuf est fournie. Les candidats doivent apporter les autres ingrédients nécessaires à la réalisation de leurs recettes. Aucune préparation ne doit arriver de l'extérieur, tout doit être exécuté sur place.

6.10 L'entrée est présentée à l'assiette.

6.11 Le plat est présenté sur plat de service. La découpe de la viande est effectuée au choix par le candidat lui-même ou par un maître d'hôtel.

6.12 La vaisselle de service est fournie.

3/12



ARTICLE 6bis : PRISE EN CHARGE

6bis.1 L'hébergement des six candidats sélectionnés et de leurs commis est pris en charge par l'organisateur pour la nuit du 04 au 05 novembre 2019, dans un hôtel choisi par l'organisateur en chambre twin.

6bis.2 Les autres frais engagés par les candidats pour leur participation à l'épreuve ne sont pas pris en charge par l'Organisateur.

ARTICLE 7 : JURY ET CRITERES DE SELECTION DES GAGNANTS

7.1 Le jury est composé de chefs connus et reconnus pour leurs compétences professionnelles et de professionnels de la gastronomie.

7.2 Le jury se décompose comme suit :

- un Président et un co-président
- un jury pour l'entrée
- un jury pour le plat
- un jury du savoir-faire

7.3 Le président du jury et le co-président sont des cuisiniers professionnels réputés reconnus par leurs pairs. Ils ne prennent pas part à la notation individuelle de chaque candidat. Ils participent à la dégustation des recettes de chaque candidat et assurent la cohérence générale des notes.

7.4 La notation est établie sur un total de 420 points ainsi répartis : 130 points pour l'entrée, 210 points pour le plat principal, 80 points pour le travail en cuisine. Les critères d'évaluation des candidats sont précisés dans l'annexe 2.

7.5 En cas d'ex aequo, les notes de dégustation priment sur la note d'évaluation du travail en cuisine.

7.6 Les décisions du jury sont discrétionnaires et ne peuvent faire l'objet d'aucun recours.

7.7 Le Président du jury et le vice-président ont tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit.

ARTICLE 8 : REMISE DES PRIX

8.1 A l'issue de l'épreuve, le jury attribuera les prix suivants :

- Prix du meilleur commis
- Prix de la meilleure entrée
- Prix du meilleur plat
- Grand Prix

8.1bis Le Grand Prix est attribué au candidat qui obtient la meilleure moyenne après cumul des notes pour de l'entrée, du plat et du travail en cuisine.

8.1ter Le prix du meilleur commis est décerné au candidat qui obtient la meilleure note finale. La notation est établie sur un total de 60 points ainsi répartis : maîtrise des techniques et des réalisations (20 points), respect des consignes du chef (10 points), propreté et rangement (10 points), prises d'initiatives (10 points), gestion des déchets et des produits non utilisés (10 points).

8.2 La proclamation des résultats et la remise des prix aura lieu le jour même vers 16h30.

ARTICLE 9 : DOTATIONS

9.1 La liste des lots est arrêtée comme suit :

- Prix du meilleur commis :

- Une assiette « Trophée Pro Bernard Loiseau »
- Un repas pour deux personnes au restaurant 1* Loiseau des Ducs (Dijon) offert par la maison Bernard Loiseau, d'une valeur de 188€
- Un chèque de 300€ offert par Dijon Congrexpo
- Un abonnement de 1 an au magazine Arts&Gastronomie offert par Propulse d'une valeur de 38€

- Prix de la meilleure entrée :

- Une assiette « Trophée Pro Bernard Loiseau »
- Un repas pour deux personnes au restaurant 2* La Côte d'Or (Saulieu) offert par la maison Bernard Loiseau, d'une valeur de 450€
- Un bon d'achat offert par le réseau de distribution PassionFroid du groupe Pomona d'une valeur de 200€
- Un bon d'achat d'une valeur de 200€ offert par Albert Bichot
- Un 1 kilogramme de café Blue Mountain offert par Biacelli d'une valeur de 120€

5/12



- Un abonnement de 1 an au magazine Arts&Gastronomie offert par Propulse d'une valeur de 38€

- Prix du meilleur plat :

- Une assiette « Trophée Pro Bernard Loiseau »
- Un repas pour deux personnes au restaurant 2* La Côte d'Or (Saulieu) offert par la maison Bernard Loiseau d'une valeur de 720€
- Un bon d'achat offert par le réseau de distribution PassionFroid du groupe Pomona d'une valeur de 400€
- Un bon d'achat d'une valeur de 300€ offert par Albert Bichot
- 2 kilogrammes de café Bue Mountain offert par Biacelli d'une valeur de 240€
- Un abonnement de 1 an au magazine Arts&Gastronomie offert par Propulse d'une valeur de 38€

- Le Grand Prix :

- Le Trophée Bernard Loiseau
- Une assiette « Trophée Pro Bernard Loiseau »
- Un séjour pour deux personnes au Relais Bernard Loiseau (nuit, repas et accès au spa) offert par la Maison Bernard Loiseau, d'une valeur de 1239€
- Un appareil d'une valeur de 1.000 € offert par Robot Coupe
- Un bon d'achat d'une valeur de 700€ offert par Champagne Deutz, pour un Jéroboam William Deutz
- Un bon d'achat offert par le réseau de distribution PassionFroid du groupe Pomona d'une valeur de 600€
- Un bon d'achat d'une valeur de 500€ offert par Albert Bichot
- 3 kilogrammes de café Blue Mountain offert par Biacelli d'une valeur de 360€
- Un abonnement de 2 ans au magazine Arts&Gastronomie offert par Propulse d'une valeur de 76€

9.2 Le trophée du Grand Prix est remis en jeu à chaque édition du concours. Le gagnant d'une édition a le droit de le conserver jusqu'à la désignation du gagnant de l'édition suivante.

9.3 Les lots ne peuvent être ni remboursés, ni échangés contre d'autres prix ou contre leur valeur en espèces. Ils ne sont ni cessibles, ni transmissibles à quelque titre que ce soit.

6/12



9.4 Dans l'hypothèse où l'un des lots s'avèrerait indisponible, l'Organisateur se réserve le droit de le remplacer par un lot comportant les mêmes caractéristiques d'une valeur égale ou supérieure.

9.5 S'il s'avérait qu'un gagnant ne réponde pas aux critères du présent règlement, son lot ne lui serait pas attribué et l'organisateur se réserve le droit d'accorder ce lot à un autre participant.

9.6 L'organisateur décline toute responsabilité pour tous les incidents ou préjudices de toute nature qui pourraient survenir en raison de la jouissance du lot attribué et/ou du fait de son utilisation, ce que le gagnant reconnaît expressément.

ARTICLE 10 : RESPONSABILITE

L'organisateur du concours décline toutes responsabilités quant à tout éventuel accident qui surviendrait pendant le concours et qui causerait des dommages soit aux candidats eux-mêmes soit à des tiers du fait des agissements des candidats.

ARTICLE 11 : INDEMNISATIONS

Les candidats ne seront pas financièrement indemnisés pour leur participation au présent concours.

ARTICLE 12 : ACCEPTATION DU REGLEMENT

La participation à ce concours entraîne l'acceptation du présent règlement.

ARTICLE 13 : DÉPOT / ÉLECTION DE DOMICILE

13.1 Ce règlement est disponible à titre gratuit et peut être consulté ou téléchargé sur le site internet www.foirededijon.com (rubrique Découvrir/Concours culinaires).

13.2 Une copie du présent règlement sera adressée gratuitement à toute personne qui en fera la demande écrite à l'adresse suivante :

DIJON CONGREXPO
Concours Trophée Professionnel Loiseau 2019
3 boulevard de Champagne
CS 67827 - 21078 DIJON CEDEX

Les frais de timbres seront remboursés au tarif lent en vigueur aux personnes qui auront sollicité un exemplaire dudit règlement.

7/12



SCP LALEVÉ LEPIN FAVRE BONASERA – HUISSIERS DE JUSTICE – www.huissiers-dijon.com

Règlement Concours Trophée Professionnel Bernard Loiseau 2019

13.3 Le présent règlement est déposé et enregistré en l'Étude de la SCP LALEVÉ LEPIN FAVRE BONASERA – Huissiers de Justice Associés – 9 boulevard Clemenceau – BP 32692- 21026 DIJON CEDEX.

13.4 En cas de différence entre la version du règlement déposée chez l'Huissier et la version du règlement accessible en ligne sur le site www.foirededijon.com, la version déposée chez l'Huissier prévaudra.

13.5 Les participants élisent domicile à l'adresse indiquée lors de leur inscription, il leur appartient de donner l'information à la société organisatrice en cas de changement d'adresse.

La société organisatrice élit domicile en son siège social situé au 3, Boulevard de Champagne, 21000 Dijon.

ARTICLE 14 : CIRCONSTANCES EXCEPTIONNELLES

14.1 L'organisateur pourra, sans engager sa responsabilité, en cas de nécessité ou si des circonstances exceptionnelles, extérieures à sa volonté l'exigent :

- écourter, proroger le présent concours ou en modifier les dotations ;
- remplacer le lot gagné par un lot de même nature et de valeur équivalente ou de caractéristiques identiques, sans qu'aucune réclamation ne puisse être formulée à cet égard.

14.2 La société organisatrice se réserve la possibilité de modifier à tout moment le présent règlement et à prendre toutes décisions qu'elle pourrait estimer utiles pour l'application et l'interprétation du règlement.

Toute modification du règlement donnera lieu à un nouveau dépôt et entrera en vigueur à compter de son dépôt et tout participant sera réputé l'avoir acceptée du simple fait de sa participation au Concours, à compter de la date d'entrée en vigueur de la modification. Tout participant refusant la ou les modifications intervenues devra cesser de participer au concours. En cas de manquement de la part d'un participant, la société organisatrice se réserve la faculté d'écarter de plein droit toute participation émanant de ce dernier, sans que celui-ci ne puisse revendiquer quoi que ce soit.

14.3 Dans le cas où ces mêmes circonstances empêcheraient la remise des lots, les gagnants ne pourront rechercher la responsabilité de l'organisateur ou demander leur contre-valeur en euros.

14.4 En aucun cas, la Société Organisatrice ne pourra être tenue responsable du délai de mise à disposition du (des) lots ou en cas d'impossibilité pour le(s) gagnant(s) de bénéficier du (des) lots pour des circonstances hors du contrôle de la Société Organisatrice.



ARTICLE 15 : CNIL – LOI INFORMATIQUE ET LIBERTÉ

Conformément à la loi Informatique et Liberté, tout participant a le droit d'exiger que soient rectifiées, complétées, clarifiées, mises à jour ou effacées, les informations le concernant qui seraient inexactes, incomplètes, équivoques ou périmées en s'adressant par courrier :

DIJON CONGREXPO
Concours Trophée Professionnel Loiseau 2019
3 boulevard de Champagne
CS 67827 - 21078 DIJON CEDEX

Conformément à la réglementation en vigueur, les informations collectées dans le cadre du présent jeu sont destinées exclusivement aux Organisateur et elles ne seront ni vendues, ni cédées à des tiers, de quelque manière que ce soit.

Si le participant donne son accord express, il accepte que son nom soit mentionné dans toute revue à usage interne ou externe et dans tout article de presse à caractère publicitaire.

ARTICLE 16 : DROIT À L'IMAGE

La participation au concours entraîne de la part des candidats la cession des droits à l'image, à titre gratuit, au bénéfice des Organisateur à des fins de communication liées au concours ou à la Foire internationale et Gastronomique de DIJON.

ARTICLE 17 : GARANTIES

17.1 La Société Organisatrice ne garantit pas que le site www.foirededijon.com et le jeu fonctionnent sans interruption, qu'ils ne contiennent pas d'erreurs informatiques ni que les défauts constatés seront corrigés.

17.2 La Société Organisatrice ne pourra être tenue responsable en cas de dysfonctionnement technique du Concours, si les participants ne parviennent pas à se connecter au site www.foirededijon.com ou à jouer, si les données relatives à l'inscription d'un joueur ne lui parvenait pas pour une quelconque raison dont elle ne pourrait être tenue responsable, (par exemple, un problème de connexion au réseau Internet dû à une quelconque raison chez l'utilisateur) ou lui arriveraient illisibles ou impossibles à traiter (par exemple, si le participant possède un matériel informatique ou un environnement logiciel inadéquat pour son inscription), ou en cas de problèmes d'acheminement des courriers électroniques. Les participants ne pourront prétendre à aucun dédommagement à ce titre.



17.3 La Société Organisatrice ne saurait de la même manière être tenue responsable de tout dommage, matériel ou immatériel causé aux joueurs, à leurs équipements informatiques et aux données qui y sont stockées, ou de toutes conséquences directes ou indirectes pouvant en découler, notamment sur leur activité personnelle, professionnelle ou commerciale.

Toute inscription inexacte ou incomplète ne pourra être prise en compte et entraînera la nullité de la participation.

17.4 Ne seront notamment pas prises en considération les participations dont les coordonnées sont inexactes ou incomplètes ou celles qui ne seraient pas conformes aux dispositions du présent règlement, celles adressées en nombre, celles adressées après la fin du jeu.

ARTICLE 18 : LOI APPLICABLE ET INTERPRÉTATION

18.1 Le présent règlement est exclusivement régi par la loi française.

18.2 Toute question d'application ou d'interprétation du règlement, ou toute question imprévue qui viendrait à se poser, sera tranchée souverainement, selon la nature de la question, par l'association DIJON CONGREXPO, dans le respect de la législation française.

18.3 Toute fraude ou tentative de fraude entraînera des poursuites judiciaires, la Société Organisatrice se réservant le droit de procéder à toutes vérifications qui lui sembleront utiles.

**Déposé et enregistré le 1^{er} Juillet deux mille dix neuf
FAIT A DIJON**



ANNEXE 1

10/12



Critères d'évaluation des candidats (article 7.4)

•

Critères de jugement de l'entrée

Légumes de saison

· Équilibre et originalité des saveurs	20 points
· Jeu des couleurs, originalité de la présentation	20 points
· Netteté et propreté du travail présenté	10 points
· Cuisson des légumes	20 points
· Qualité gustative	30 points
· Assaisonnement	20 points
· Température	10 points

TOTAL 130 points

Critères de jugement pour le plat

Pièce de bœuf AOP de Charolles en croûte au jus de bœuf et au poivre et ses trois garnitures

· Présentation générale	20 points
· Équilibre des garnitures	20 points
· Jeu des couleurs, originalité de la présentation	20 points
· Netteté et propreté du travail présenté	10 points
· Cuisson de la pièce de bœuf	20 points
· Qualité gustative de la pièce de bœuf	30 points
· Qualité gustative de la sauce ou du jus	20 points
· Qualité gustative des garnitures	20 points
· Harmonie gustative du plat	30 points
· Assaisonnement	10 points
· Température	10 points

TOTAL 210 points

11/12



Critères d'évaluation du travail de cuisine

. Propreté du poste de travail	20 points
. Progression du travail	20 points
. Gestion et travail du commis (10 points pour la qualité de son travail, 10 points pour l'aptitude à prendre des initiatives, 10 pour l'investissement dans le déroulé de l'épreuve)	30 points
. Gestion des marchandises / gaspillage	10 points
TOTAL	80 points



